

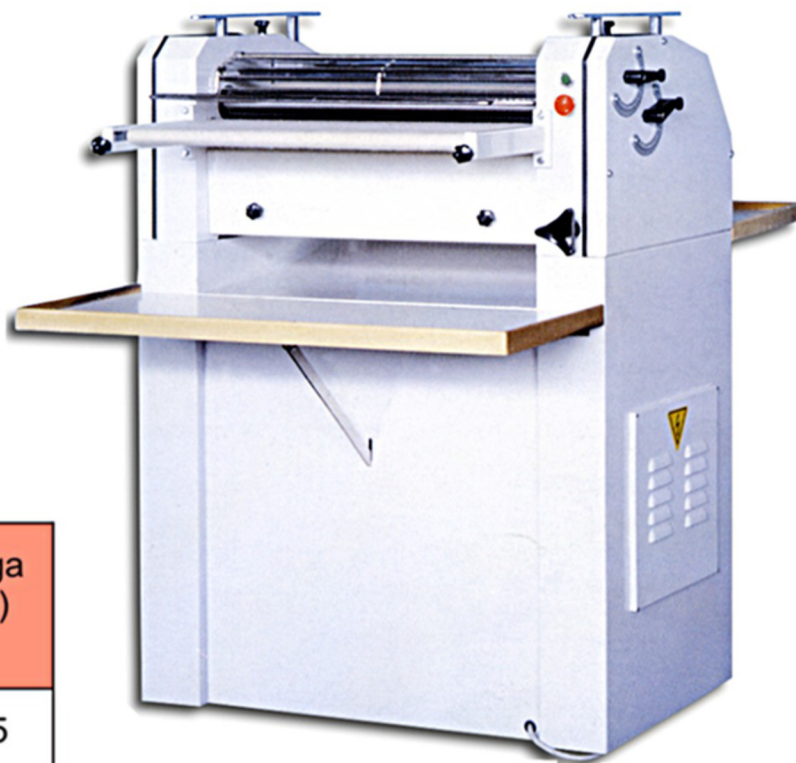


FR – Rogalikarki do ciasta

Rogalikarki FR to wszechstronne urządzenia przeznaczone do wałkowania i zwijania kęsów ciasta w zakresie wagowym od 30g do 1200g. Idealnie sprawdzają się przy produkcji rogalików, bułek oraz innych wyrobów formowanych z ciasta.

Typ maszyny (500 lub 630) oznacza szerokość wałków i jednocześnie maksymalną długość przetwarzanego kęsa. Korpus zawiera trwałe, chromowane wałki oraz listwy czyszczące ułatwiające utrzymanie higieny. Części wałkujące można ustawić tak, aby ciasto wychodziło zrolowane po przeciwnej stronie (praca dwuosobowa) lub wracało na stronę podającą (obsługa jednoosobowa).

Urządzenie może również pracować jako wałkarka – po odłączeniu taśm rolujących doskonale nadaje się np. do przygotowania spodów do pizzy. Dzięki elastycznej konfiguracji i solidnej konstrukcji rogalikarki FR sprawdzają się w piekarniach o różnej wielkości. Zasilanie: 400 V.



Model	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
FR 500	0,55	80x75x120	145
FR 630	0,55	93x75x120	160