

ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



ROLLFIX  600



ROLLFIX

Классик с большим будущим

ИННОВАЦИЯ ИЗ ТРАДИЦИИ

Слава богу, что давно прошли те времена, когда тесто в пекарнях до седьмого пота раскатывали деревянной скалкой. Сегодня в стандартном оборудовании каждой профессиональной пекарни, как само собой разумеющееся, имеется тестораскаточная машина. И, как это уже не раз бывало, именно инновации фирмы FRITSCH и здесь значительно упростили автоматическую раскатку теста.

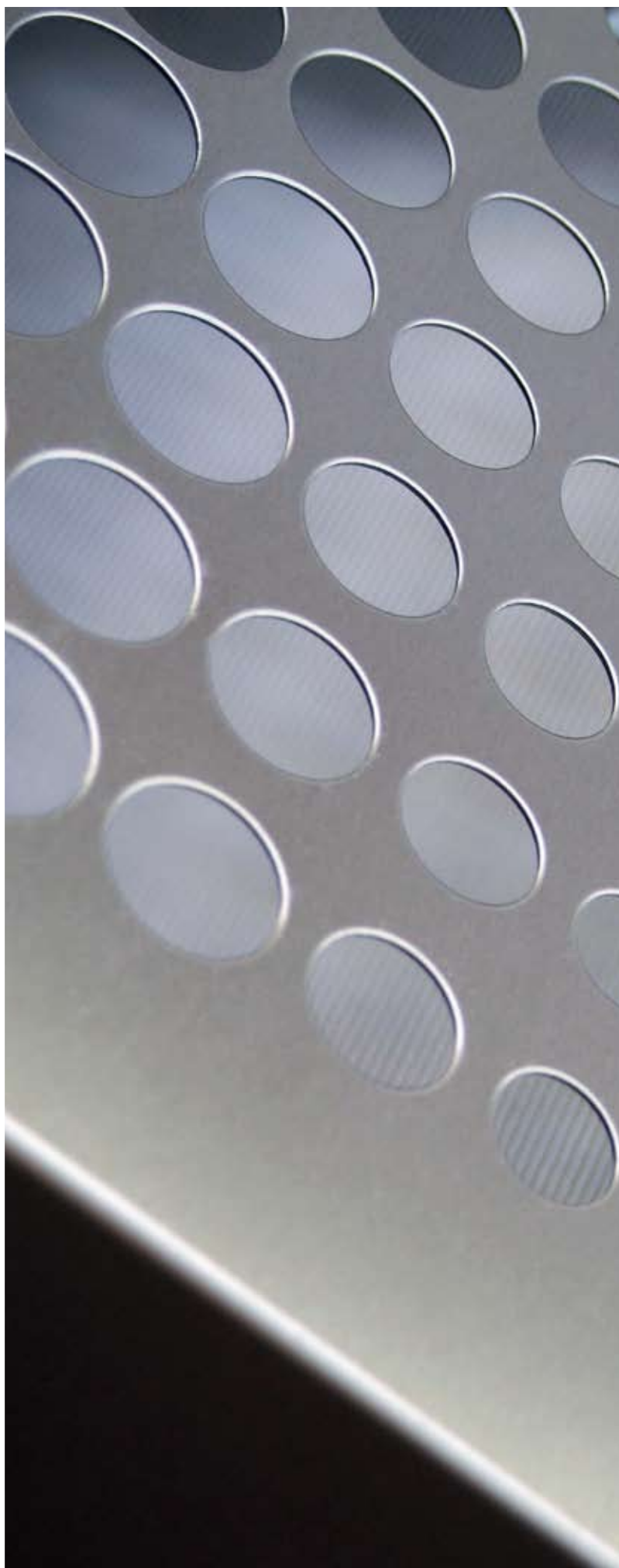
Лишь с помощью автоматического редуктора с реверсивной передачей от FRITSCH, доведенного до совершенства, стало возможным непрерывно раскатывать тесто в различных направлениях с соответствующей скоростью подачи, шаг за шагом, до нужного размера. И лишь с введением удобного ножного выключателя (параллельно ручному) у пекарей при раскатке теста освободилась одна рука.

Успех ROLLFIX от FRITSCH – лучшее удостоверение для наших конструкторов и разработчиков: на сегодняшний день мы поставили по всему миру более 30.000 экземпляров. Каждая из этих машин гарантирует однородность структуры и высшее качество теста.

Вот почему ROLLFIX от FRITSCH давно стала классиком среди тестораскаточных машин. Не случайно многие пекари, когда разговор заходит о машинах по раскатке теста, само собой называют ROLLFIX. Пользуясь случаем, наверно, стоит ещё раз упомянуть, что хорошая, истинная машина ROLLFIX по-прежнему существует только у фирмы FRITSCH. И уже с множеством дополнительных функций и отличительных характеристик производительности.

ROLLFIX от FRITSCH – классик с большим будущим.





У ВАС ЕСТЬ ВЫБОР

Поскольку требования к производительности и автоматизации в пекарнях различны, испытанная и надёжная ROLLFIX от FRITSCH существует во множестве версий. Завершают палитру некоторые специальные модели с дополнительными возможностями (например, разделка или нарезка теста). На каждый спрос - своё предложение.

При различиях в частностях, едиными для всех моделей являются достоинства, которым ROLLFIX от FRITSCH обязана своим добрым именем в мире пекарей. Например, чрезвычай-

но массивная конструкция, которая выдерживает даже самые жёсткие нагрузки (Вы только взгляните на вес ROLLFIX...).

Двигатели – все без исключения качественного немецкого производства. Доступность очистки, благодаря практичной системе быстрого ослабления транспортной ленты и открытым профилям из высококачественной стали, на которых не может оседать грязь. Или практичный мукопосыпатель, интегрированный непосредственно в модуль раскатки, который не нужно больше приподнимать,

вытягивая жилы, его можно просто отвести в сторону.

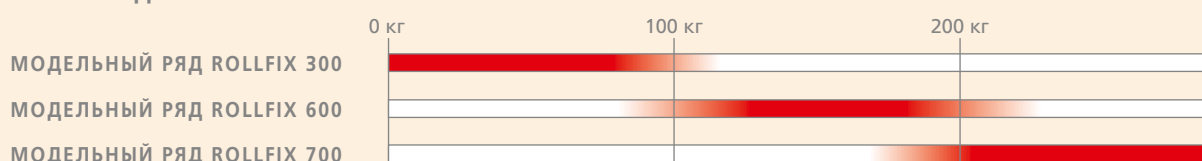
У ROLLFIX от FRITSCH есть единственный в своём роде специально окантованный стол, в котором конвейерная лента туго натянута по всей длине – и это абсолютно без усилий по замысловатой регулировке. Это придаёт столу дополнительную стабильность, лента надёжно лежит на большой площади, износ ленты сведён к минимуму.

Так каждая из машин ROLLFIX от FRITSCH является выгодным вложением денег. И идеальным помощником в любой пекарне. ■

	ROLLFIX 300	ROLLFIX 600	ROLLFIX 700
			
РАБОЧАЯ ШИРИНА	650 мм	650 мм	650 мм
СКОРОСТЬ РАСКАТКИ	40 м/мин.	56 м/мин.	60 м/мин.
ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0,1 - 45 мм	0,3 - 45 мм	0,3 - 50 мм
ДЛЯ БЛОКОВ ТЕСТА ДО	15 кг	15 кг	20 кг
РУЧНОЙ РЕЖИМ/ КОМПЬЮТЕРНОЕ УПРАВЛ.	Ручной режим	Компьютерное упр.	Компьютерное упр.
АВТОМАТ. НАМАТЫВАТЕЛЬ	-	по выбору	серийно
АВТОМАТ. МУКОПОСЫПАТЕЛЬ	по выбору	по выбору	серийно
ИНТЕГРИР. МОДУЛЬ ПРОДОЛЬН. ФОРМОВАНИЯ	300W и 300WK	600W	-
ИНТЕГР. МОДУЛЬ НАРЕЗКИ	300C	-	-

Масса теста с прослойкой, которую Вы перерабатываете в час, может стать примерной отправной точкой для определения модели, наиболее отвечающей Вашим потребностям:

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В КГ ТЕСТА/ЧАС:



ДАЛЬНЕЙШАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Стр. 6 - 9

Стр. 12 - 13

Стр. 14 - 15

■ ROLLFIX 300



ROLLFIX 300 Базовая модель



Экономные по площади: у многих моделей столы можно отводить вверх, когда машина не эксплуатируется.

ROLLFIX 300 от FRITSCH станет номером один Вашего выбора, если управление раскаткой Вы предпочитаете держать в своих руках. С этой, управляемой в ручном режиме машиной, Вы являетесь хозяином процесса и, благодаря практичному ножному выключателю (параллельно с ручным), у Вас всегда свободна одна рука.

Машина чрезвычайно массивная по конструкции, но может, для экономии места, складываться за счет столов, отводимых вверх по обеим сторонам, если в дан-

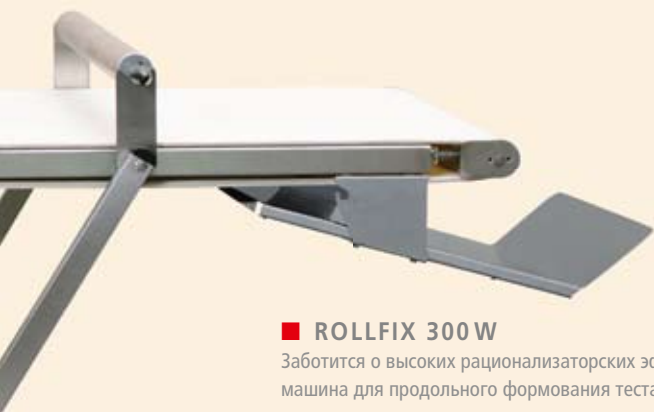
ный момент она не эксплуатируется. С ROLLFIX 300 от FRITSCH Вы сможете перерабатывать порции теста до 15 кг. Машина вполне смогла бы справиться и с бóльшими порциями, но ещё более длинные тестовые ленты быстро становятся неудобными.

С зазором между валками, увеличенным до 45 мм, ROLLFIX 300 от FRITSCH допускает большую начальную толщину теста. С практичным устройством быстрого ослабления транспортной ленты она очищается в мгновение. Мукопосыпатель

(по выбору), щадя Ваши силы, отводится в сторону; в действие он приводится очень просто через импульс от рычага подачи. Необходимую безопасность в пекарне обеспечивают защитные колпаки, высоко откидывающиеся для проведения всех работ по очистке.

И, конечно же, ROLLFIX 300 от FRITSCH снабжена автоматическим редуктором с реверсивной передачей, который заложил основы хорошей репутации машин ROLLFIX в мире пекарей. ■

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ТВОРЦОВ РУКАМИ



■ ROLLFIX 300 W

Заботится о высоких рационализаторских эффектах и быстром темпе работы: машина для продольного формования теста в действии.



Это оставляет одну Вашу руку свободной: практичная педаль для переключения рабочего направления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ + ВАРИАНТЫ КОНСТРУКЦИЙ МОДЕЛЬНОГО РЯДА 300

	ROLLFIX 300	ROLLFIX 300 W	ROLLFIX 300 C	ROLLFIX 300 WK
СКОРОСТЬ РАСКАТКИ НА РАСКАТОЧНОМ ТРАНСПОРТЁРЕ	40 м/мин. (66,7 см/сек.)	40 м/мин. (66,7 см/сек.)	40 м/мин. (66,7 см/сек.)	40 м/мин. (66,7 см/сек.)
РАБОЧАЯ ШИРИНА	650 мм	650 мм	650 мм	650 мм
ДИАМЕТР ВАЛКОВ	88 мм	88 мм	88 мм	88 мм
ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0,1 - 45 мм	0,1 - 45 мм	0,1 - 45 мм	0,1 - 45 мм
ОБРАБОТКА БЛОКОВ ТЕСТА	до 15 кг	до 15 кг	до 15 кг	до 15 кг
ВХОДНАЯ ВЫСОТА ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ	85 мм	85 мм	85 мм	55 мм
НАПРЯЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОСЕТИ	3x400V+N+PE 50/60 Гц 3 фазы	3x400V+N+PE 50/60 Гц 3 фазы	3x400V+N+PE 50/60 Гц 3 фазы	3x400V+N+PE 50/60 Гц 3 фазы
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1,1 кВт	1,1 кВт	1,1 кВт	1,65 кВт
ГАБАРИТЫ (ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) В ММ	3.500 x 1.260 x 1.300	3.500 x 1.260 x 1.300	3.500 x 1.260 x 1.300	1.955 x 1.260 x 1.377
ВЕС	350 кг	380 кг	400 кг	380 кг

Описание моделей 300 C и 300 WK Вы найдёте на страницах 8-9. Дополнительные приборы Вы найдёте на странице 19.

■ ROLLFIX 300



■ ROLLFIX 300 C – ПО-НАСТОЯЩЕМУ КРАСИВО РЕЖУЩИЙ

Вы хотите наиболее рационально изготавливать штрейзельталеры, пиццу кусочками, ватрушки & Co. или сезонные специальные выпечные изделия, такие как пасхальные зайцы и рождественские деды Морозы, - и всё это, в идеале, для экономии места, тут же на Вашей раскаточной машине?

В двойной резательной раме ROLLFIX 300 C Вы можете использовать любые режущие валки из нашей программы поставки.



Тогда Вы должны будете повнимательнее присмотреться к ROLLFIX 300 C от FRITSCH. Именно она располагает комплексным модулем резки, удачно интегрированным непосредственно в один из кожухов. Вы сможете резать Вашу тестовую ленту вдоль, поперёк или – при помощи одного из наших фор-

Этим регулятором скорость ленты для резания или для передачи регулируется индивидуально от 2 до 7 м/мин.



мующих валков – практически любой формы. Просто, быстро и чисто. А когда модуль резки не нужен, его можно слегка приподнять и оставить в таком положении.

В остальном и ROLLFIX 300 C от FRITSCH – истинная ROLLFIX: массивная, простая очистке и мощная. ■

Всегда под рукой: практичный выдвижной ящик, в котором можно хранить до 4 режущих валков.





Для выполнения специальных задач загрузочный стол можно просто вдвинуть вовнутрь.

■ ROLLFIX 300 WK – ТВОРИТ ЧУДЕСА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОДНОГО РАБОЧЕГО

ROLLFIX 300WK от FRITSCH – просто специалист там, где, наряду с превосходной раскаткой, речь идёт об особенно эргономическом и сберегающем площади продольном формовании. Специальный стол и интегрированный прибор продольного формования делают

её незаменимой везде, где один единственный человек должен экономично и рационально изготавливать выпечные изделия продольного формования, такие как хлеб, плетёнки, крендели или багеты. Для экономии места прибор формования расположен под загрузочным столом.

Таким образом, выпечные изделия продольного формования забираются с той же стороны, с какой подавалась тестовая заготовка. Эта многосторонняя машина со своими несколько укороченными столами претендует даже на ещё меньшую площадь в пекарне. ■

У ROLLFIX 300 WK от FRITSCH имеется специальная протяжка для хлеба и булочек, которая сразу и укладывает тестовые заготовки на обратный возвращающий транспортер.

Высочайшая эффективность на минимальной площади: сторона загрузки = сторона снятия.

Всего один человек обслуживает ROLLFIX 300 WK от FRITSCH.



■ ROLLFIX С КОМПЬЮТЕРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



Ещё больше комфорта и размерности принесёт в Ваши производственные будни ROLLFIX от FRITSCH с современным компьютерным управлением (ROLLFIX 600 или ROLLFIX 700). Вы укладываете тесто и выбираете необходимую программу раскатки – всё остальное для Вас сделает ROLLFIX. Простой в обращении наклонный дисплей постоянно показывает Вам текстом (например, «слоёное тесто») и пояснительными графиками, как обстоят дела.

В блок управления производителем заложены программы рас-

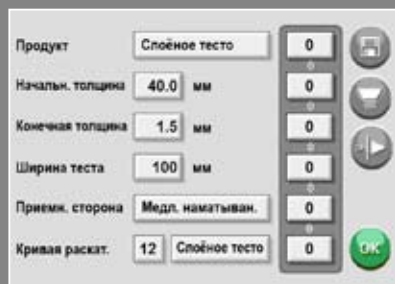
катки для всех ходовых видов теста. Так можно очень просто автоматизировать в пекарне типично повторяющиеся задания и изготавливать тестовые ленты неизменно высокого качества.

При всём комфорте автоматизации Вы, тем не менее, в любое время можете взять на себя полный контроль над процессом раскатки. И, конечно же, любую стандартную программу Вы можете полностью изменять по своему желанию. Кроме того, в Вашем распоряжении будут специальные графики раскатки для Ваших абсолютно индивидуаль-

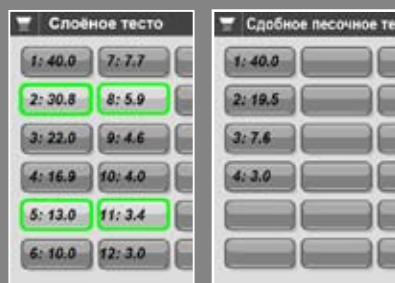
ных настроек. Все данные и программы защищаются паролем от несанкционированного доступа.

Особенно элегантно, и, прежде всего, при прослаивании теста, выглядит возможность объединения нескольких подпрограмм. Тогда Вы сможете, например, с первой подпрограммой раскатать тестовый пласт, потом выложить жир и запустить следующую подпрограмму, не возвращаясь всякий раз в меню выбора программ. ■

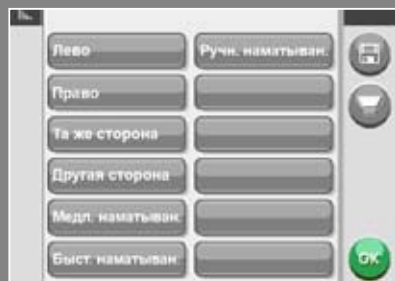
ЧИСТАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Так просто Вы загружаете программу раскатки для определённого продукта: с помощью клавиатуры Вы выводите на дисплей название продукта, задаёте начальную и конечную толщину и необходимую ширину ленты. Далее Вы определяете, каким образом будет приниматься в конце тестовая лента (например, «медленное наматывание») и в завершение, Вы выбираете из имеющихся графиков нужный Вам. Готово!



Из детального вида каждого графика раскатки Вы узнаете не только число и последовательность шагов раскатки, но и сразу же увидите на зелёной подсветке, на каком этапе включается мукопосыпатель.



В меню приема продукции у Вас на выбор 7 различных возможностей.



Практично для быстрых изменений: так называемая дневная корректировка, позволяющая Вам временно изменять параметры программы.



Создание резервных копий для безопасности просто и возможно в любое время через USB – разъём.



ROLLFIX 600 с мукопосыпателем, автоматическим устройством для наматывания теста и длинными столами.

Если Вы ищите для своей пекарни самую простую систему управления, легко воспроизводимые результаты и удачные рационализаторские эффекты, то с ROLLFIX 600 от FRITSCH Вы будете обслужены наилучшим образом.

Эта модель оснащена компьютерным управлением, в котором уже заложены многочисленные комплектные программы с 18 различными степенями раскатки теста. Процесс раскатки в комплексе с выставлением зазора валков проходит в автоматичес-

ком режиме и всегда одинаково. Это идёт на пользу однородности структуры теста. Приятный результат: лучшее тесто – более однородные продукты.

Инновационной регулировкой валков мы ещё больше сократили время процесса, хотя ROLLFIX от FRITSCH издавна была здесь на высоте. Это ускоряет темп и улучшает производственный процесс в пекарне. Когда блок теста уложен для раскатки, Вы можете на время оставить ROLLFIX 600 от FRITSCH одну. Сделать это позволяет компью-

терное управление. Ширина тестовой ленты измеряется постоянно. Как только будет достигнута заданная ширина, машина остановится. Тогда Вы можете перевернуть тесто и продолжить работу.

Вы можете оснастить Вашу ROLLFIX от FRITSCH автоматическим мукопосыпателем или автоматическим намоточным устройством. Для наматывания Вы имеете на выбор две скорости. Так что даже тяжёлое тесто, такое как сдобное песочное, можно наматывать без проблем. ■

РАСКАТЫВАНИЕ С ПОЛНЫМ КОМФОРТОМ



■ ROLLFIX 600 W

Рациональное дополнение:
прибор продольного формования. Возможна
позднейшая поставка для дооборудования.



Сенсорный дисплей имеет эргономически
целесообразный для пользователя наклон.
Большие, наглядно расположенные клавиши,
чёткое ведение пользователя обеспечивают
быстрые и хорошие результаты.



Плоские плёночные клавиши не имеют
выступающих частей и абсолютно просты в
обслуживании.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ + ВАРИАНТЫ КОНСТРУКЦИЙ МОДЕЛЬНОГО РЯДА 600

	ROLLFIX 600	ROLLFIX 600 W
СКОРОСТЬ РАСКАТКИ НА РАСКАТОЧНОМ ТРАНСПОРТЁРЕ	56 м/мин. (93,3 см/сек.)	56 м/мин. (93,3 см/сек.)
РАБОЧАЯ ШИРИНА	650 мм	650 мм
ДИАМЕТР ВАЛКОВ	88 мм	88 мм
ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0,3 - 45 мм	0,3 - 45 мм
ОБРАБОТКА БЛОКОВ ТЕСТА	до 15 кг	до 15 кг
ВХОДНАЯ ВЫСОТА ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ	85 мм	85 мм
НАПРЯЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОСЕТИ	3x400V+N+PE 50/60 гц 3 фазы	3x400V+N+PE 50/60 гц 3 фазы
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1,1 кВт	1,1 кВт
ГАБАРИТЫ (ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) в мм	3.500 x 1.250 x 1.300	3.500 x 1.250 x 1.300
ВЕС	450 кг	480 кг
Дополнительные приборы к моделям ROLLFIX Вы найдёте на странице 19.		



Чисто внешне ROLLFIX 700 от FRITSCH во всём похож на свою младшую сестру. Но во внутренних качествах она снова сильно прибавила: бльший зазор валков (до 50 мм) пропускает бльшие партии теста, двойной шпиндель на подводимом валке создаёт ещё большее усилие и вместе с регулируемой скоростью подачи обеспечивает более высокую степень раскатки. Специальные ролики подачи помогают при вводе больших порций теста.

Короче: если речь идёт о высочайшей производительности при длительной эксплуатации, то новая машина ROLLFIX 700 от FRITSCH - Ваш абсолютно точный выбор.

Сама техника приводных механизмов машины ROLLFIX 700 от FRITSCH рассчитана с учётом самых высоких запросов. Все внутренние составляющие усилены и, традиционно, выполнены из высококачественной стали. Мы всемерно отказались от алюминиевых корпусов и полностью от пластмассовых в интересах большей массивности, долговечности и решительно улучшенной гигиены (без облицовки, без никелирования!). Даже стабильная опорная рама изготовлена из высококачественной стали. Программное обеспечение для новой версии было ещё более оптимизировано в процессе дорогостоящего практического теста. За счёт

целого ряда автоматизированных шагов этот программный продукт является желанным, умным подспорьем в пекарне.

Стандартом для этой модели являются, например, встроенные места для складирования, выносная консоль и улавливающие поддоны. Всё из гигиенически безупречной высококачественной стали. Гениально простым является и запатентованное устройство для наматывания теста: оно поднимается лишь на короткое время в начале процесса намотки; далее лента наматывается абсолютно самостоятельно без сдвливания и натяжения.

Одним словом: ROLLFIX - марафонец с полным комфортом. ■

ROLLFIX – МАРАФОНЕЦ



Подающие ролики на защитной решётке помогают при подаче особенно высоких кусков теста.

С помощью газово-нажимной пружины столы очень просто приподнимаются и, соответственно, легко убираются.



■ СПЕЦИАЛИСТ ДЛЯ ТОНКОГО ТЕСТА



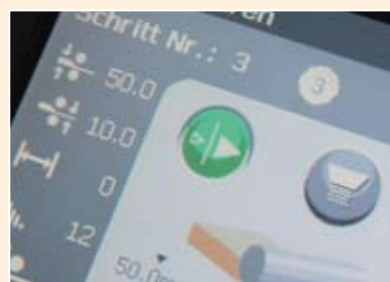
Тонкое тесто предъявляет особые требования ко всем раскаточным машинам. Для этого мы предлагаем ROLLFIX также в специальной версии, которая оптимизирована для бережного изготовления тонкого теста.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ROLLFIX 700

	ROLLFIX 700
СКОРОСТЬ РАСКАТКИ НА РАСКАТОЧНОМ ТРАНСПОРТЁРЕ	60 м/мин. (100 см/сек.)
РАБОЧАЯ ШИРИНА	650 мм
ДИАМЕТР ВАЛКОВ	98 мм
ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0,3 - 50 мм
ОБРАБОТКА БЛОКОВ ТЕСТА	до 20 кг
ВХОДНАЯ ВЫСОТА ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ	95 мм
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	3x400V+N+PE 50/60 гц 3 фазы
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1,5 кВт
ГАБАРИТЫ (ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) В ММ	4.320 x 1.220 x 1.310
ВЕС	450 кг

Дополнительные приборы к моделям ROLLFIX Вы найдёте на странице 19.



Очень практично: с помощью кнопки «лупа времени» Вы можете регулировать скорость подающего транспортера.

■ КЛАССНЫЕ САМИ ПО СЕБЕ



Какими бы разными они ни были в частностях, в главном все машины ROLLFIX родственны между собой. Например, в широком применении высококачественной стали. В блестящем гигиеническом стандарте или в эргономичности и надёжности. В умном ведении ленты при помощи специально окантованных профилей столов. Или во многих мелочах, которые облегчат Вам ежедневную работу: от практичной системы быстрого ослабления ленты до откидных мукопосыпателей. ■

■ ГИГИЕНА НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ



Все участки машины легко доступны для очистки. Нет мёртвых углов и кромок, в которых могла бы загрязняться грязь.



Поддон для улавливания муки препятствует внутренним и легко вынимается для очистки.



Дисплей вмонтирован заподлицо, сидит абсолютно плоско и вытирается одним касанием тряпки.



Практичная система быстрого ослабления ленты обеспечивает простейшее техобслуживание и очистку.

■ БОЛЬШЕ НАДЁЖНОСТИ И ЭРГОНОМИКИ



Лучший обзор, лучшее обслуживание: эргономичный дисплей с наклоном и большими, легко доступными клавишами.



Прочь с дороги, если не нужен. Но с помощью программы тотчас же снова в строй, как только потребуется: автоматическое устройство для наматывания теста.



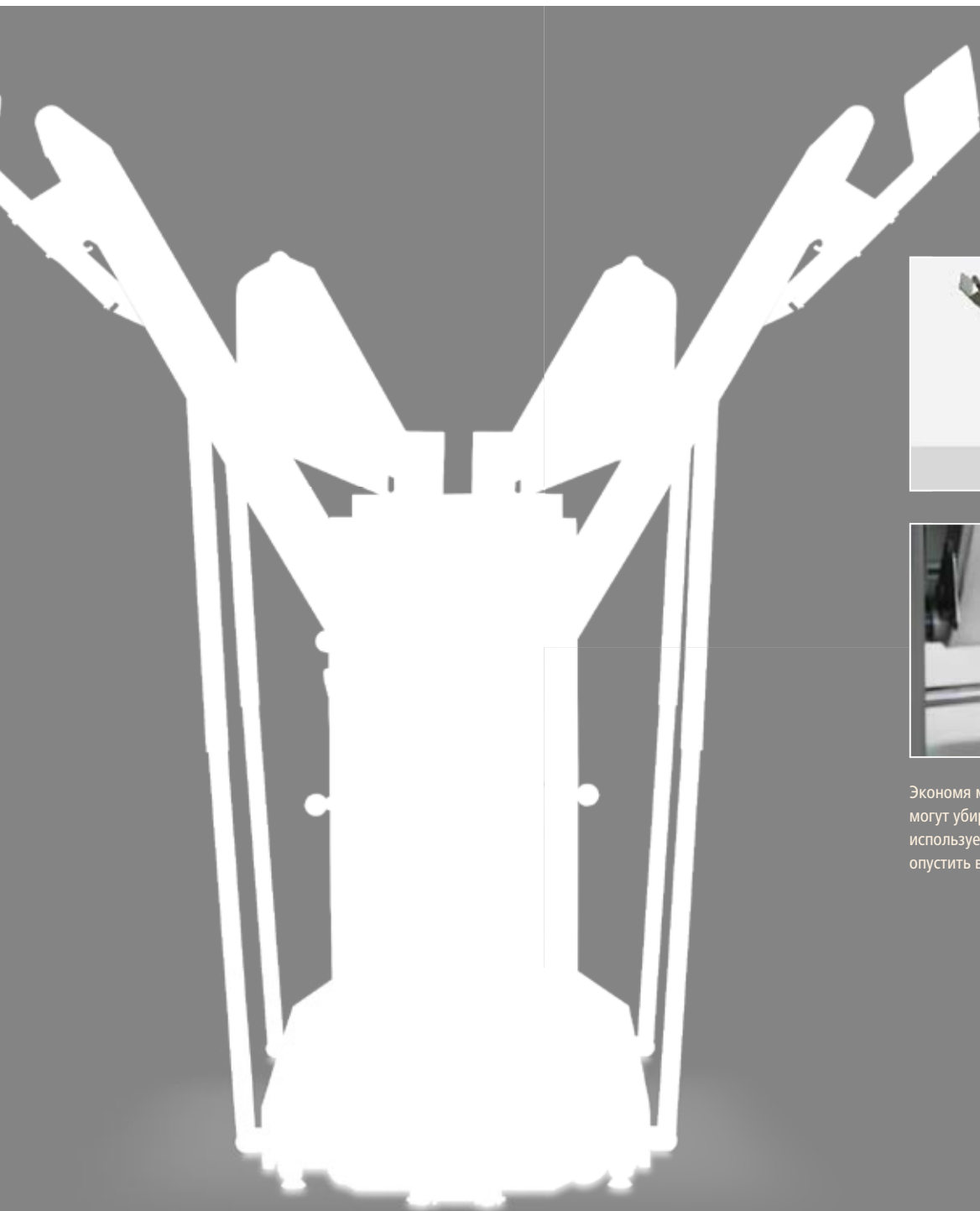
Ваши пальцы бесценны: длинные щитки с защитой от проникновения снизу обеспечивают моментальное отключение машины в случае опасности.



Обслуживается практически без применения силы: поворотный мукопосыпатель.



У всех мукопосыпателей от FRITSCH простая регулировка с помощью шибера: ширина посыпки и количество муки.



Экономия места: у многих моделей столы могут убираться вверх, когда машина не используется. Просто отпустить ригель и опустить вниз – и стол снова готов к работе.

Увеличенный зазор между валками допускает большую начальную толщину теста.

Единственный в своём роде у FRITSCH: специально окантованный стол ведёт специальную ленту туго натянутой по всей длине, износ ленты сведён к минимуму.



ТРАНСПОРТЕРНАЯ ЛЕНТА

ТРАНСПОРТЕРНЫЙ СТОЛ

■ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

		300	300 W	300 WK	300 C	600	600 W	700
■ МУКОПОСЫПАТЕЛЬ Мукопосыпатели от FRITSCH с полным правом пользуются хорошей репутацией в мире пекарей. Они обеспечивают точнейшую дозировку, чрезвычайно равномерную посыпку и предотвращают образование сводов муки. Они просты и могут поворачиваться в сторону без применения силы.		□	□	□	—	□	□	■
■ АВТОМАТИЧЕСКОЕ НАМОТОЧНОЕ УСТРОЙСТВО Убирается с дороги, если не используется. Но тотчас же снова в строю: прибор автоматической намотки теста.		—	—	—	—	□	□	■
■ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОДОЛЬНОЙ ФОРМОВКИ Весьма рациональное дополнение: прибор продольного формования к ROLLFIX от FRITSCH. Возможна позднейшая поставка для дооборудования. Может монтироваться слева или справа, убирается откидыванием в сторону. Для хлеба, багетов, плетёнок и многого другого.		□	■	■	—	□	■	—
■ СТОЛИК ДЛЯ ФОРМОВКИ КРЕНДЕЛЬНЫХ ЗАГОТОВОК Полезен, когда речь идёт о кренделях: специальный столик из пластика формирует крендельные жгуты с коническим концом.		—	□ ²⁾	□ ²⁾	—	—	□ ²⁾	—
■ ПРОТЯЖКА ДЛЯ БУЛОЧЕК Протяжка для булочек расширяет функциональные возможности Вашей ROLLFIX и одновременно забирает у Вас ещё и дальнейшую работу.		□ ³⁾	□ ³⁾	—	—	□ ³⁾	□ ³⁾	—
■ ПОДДОН ДЛЯ УЛАВЛИВАНИЯ МУКИ Поддон для улавливания муки приносит в пекарню дополнительный гигиенический комфорт.		□	□	□	□	■	■	—
■ ОПОРНАЯ РАМА ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ СТАЛИ Не только привлекательная, но, прежде всего, практичная: опорная рама из высококачественной стали обеспечивает дополнительную стабильность и ещё раз улучшенную гигиену.		□ ¹⁾	□ ¹⁾	—	—	□ ¹⁾	□ ¹⁾	■
■ ВПУСКНЫЕ РОЛИКИ НА ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКЕ Поддающие ролики на защитной решётке помогают при вводе особенно высоких блоков теста.		□	□	—	—	□	□	■

□ только как дополнительное устройство

¹⁾ только при длине стола 1,4 м и 1,6 м

■ уже серийно

²⁾ предполагает наличие устройства для продольного формования

— для данной модели отсутствует

³⁾ предполагает наличие войлочной ленты



FRITSCH GmbH

Bakery machines and lines
 Bahnhofstraße 27 - 31
 97348 Markt Einersheim Germany
 Phone + 49 (0) 93 26 / 83 - 0
 E-Mail: multicut@fritsch-forum.de

www.fritsch.info

ГК Алтаир

Россия, Ростов-на-Дону
 пр-кт М. Нагибинга 43/2
 тел. +7(863) 255-30-08
 e-mail: az@altairdon.ru

www.altairdon.ru