



FRL - Rogalikarki do ciasta

Rogalikarki to urządzenia do rozwałkowania i zwijania kęsów ciasta w zakresie od 30g do 1200g.

Typ maszyny (500 lub 630) oznacza jednocześnie szerokość jej wałków, a tym samym maksymalną długość zwijanych lub wałkowanych kęsów. Korpus maszyny mieści chromowane, trwałe wałki oraz specjalne listwy czyszczące.

Części wałkujące (rolujące) można ustawić tak, by ciasto podawane z jednej strony wychodziło zrolowane z drugiej strony, lub na tę samą stronę skąd było podawane (obsługa 1-osobowa). Istnieje możliwość odłączenia taśm rolujących tak, by urządzenia służyły tylko do wałkowania ciasta np. spodów do pizzy. Zasilanie to 400 V.



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