

Der Einschlag-Langroller MAX 3B arbeitet extrem teigschonend und ist daher auch in Ihrer Backstube universell einsetzbar. Teigschonend deshalb, weil der Teig durch mehrere Walzenpaare behutsam in Form gebracht wird – die Teigporung und die Elastizität bleiben erhalten. Für allerbeste Wirk-Qualität sorgt der lange Wirkweg von ca. 2.000 mm. In Verbindung mit einer Bandbreite von 600 mm ist der Einschlag-Langroller MAX 3B hervorragend für die Produktion von Baguette und Zopfsträngen im Gewichtsbereich von 150-2.000 Gramm geeignet.

Rahmen, Verkleidung und alle tragenden Teile sind aus Edelstahl. Das hält nicht nur lang, es ist auch so geschickt konstruiert, dass die Reinigung der Anlage auf ein Minimum reduziert ist, da z.B. die Walzenstuhlverkleidung abnehmbar ist und Walzen sowie Druckbrett aus teigabweisendem Sonderkunststoff gefertigt sind.

Also: Keep on rollin'!

Zentriervorrichtung

Der Einwurf ist mit einer Zentriervorrichtung versehen, die eine genaue Ablage in das erste Walzenpaar garantiert.



Absolute Teigschonung

Der Teig wird durch drei Walzen schonend in Form gebracht.

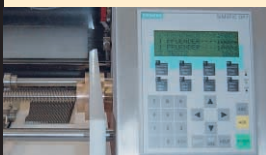


Erste Brotabnahme-Möglichkeit

Kurz gerollte und eingeschlagene Brote werden an der ersten teflonisierten Abnahmeffläche abgenommen.

Zweite Brotabnahme-Möglichkeit

Extra langgerollte Brote, wie z.B. Baguette und Zopfstränge werden an der zweiten teflonisierten Abnahmeffläche abgenommen.

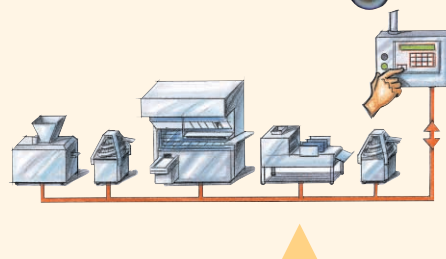


Fernsteuerung

Zur Steuerung der gesamten Anlage ist am Langroller die Fernsteuerung angebracht.

Brot- und Baguette-Langroller MAX 3B

Der rollt und rollt und rollt ...
und immer schonend wie von Hand



Technische Daten

Stundenleistung	2.400 St./h
Gewichtsbereich	150 - 2.000 g
Bandbreite	600 mm
Wirklänge max.	2.000 mm
Anschlusswert	1,1 kW
L x B x H	2.000 x 1.000 x 1.550 mm