



FRL 500 i FRL 630 to urządzenia służące do rozwałkowania i zwijania kęsów ciasta na rogaliki, paluchy czy nawet bagietki. Typ maszyny oznacza jednocześnie szerokość rolek, a tym samym maksymalną długość zwijanych i wałkowanych kęsów ciasta i tak:

FRL 500 zwija i wałkuje kęsy ciasta do długości 500 mm w zakresie od 30 do 1200g

FRL 630 zwija i wałkuje kęsy ciasta do długości 630 mm w zakresie od 30 do 1500g

Monolityczny stalowo – aluminiowy korpus maszyny mieści chromowane, trwałe wałki oraz specjalne listwy czyszczące. Różnorodność ustawień elementów wałkujących (rolujących) maszyny pozwala na ustawienie maszyny tak, aby podawane z jednej strony wałków ciasto wychodziło z drugiej strony wałka już zrolowane, lub wychodziło na tą samą stronę wałka skąd było podawane (obsługa 1-osobowa). Istnieje również możliwość „odłączenia” taśm rolujących tak, że urządzenie służy jako walcarka np. do rozwałkowania spodów do pizzy.



Rogalikarka FRL500 – FRL630

Model	Zasilanie	Pobór mocy	Wymiary: dl.x szer x wys.	Waga
FRL 500	380 V: 50 Hz	0,55 kW	80x75x120 cm	145 kg
FRL 630	380 V: 50 Hz	0,55 kW	93x75x120 cm	160 kg

E.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI Office and showroom:
ul. Wolności 22
44-109 Gliwice
969-088-12-17
www.masz.gliwice.pl

ul. Jana Śliwki 33
44-100 Gliwice
tel. +48 (32) 335-61-27
tel./fax. +48 (32) 234-24-47
masz@masz.gliwice.pl

