

**ROGA R320 PROFESSIONELLE QUERMASCHINE - ROLLEN  
MM. 320 - DREIPHASIG 380V**

ROGA PROFESSIONAL ELEKTRISCHE HOLZBEREICH MIT ROLLEN cm. 32



vedi prodotto online

CODICE: **SF320TX**  
MARCA: **ROGA**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Rollenschneider R320 ist eine vielseitige Maschine für die Verarbeitung von frischer Pasta, Pizza und Piadina.

Es zeichnet sich durch eine robuste Konstruktion aus Edelstahl und Aluminium aus und bietet Zuverlässigkeit und Langlebigkeit im Laufe der Zeit.

- Walzenabmessungen: Walzen mit einer Länge von 320 mm für eine effiziente und gleichmäßige Teigverarbeitung.
- Anpassungsfähigkeit: Ideal für die Verarbeitung verschiedener Arten frischer Pasta, Pizza und Piadina und bietet Flexibilität in der Küche.
- Baumaterialien: Struktur aus Edelstahl und Aluminium, die Korrosionsbeständigkeit und Hygiene garantiert.
- Sichere Steuerungen: Ausgestattet mit Niederspannungssteuerungen (24 V) mit Drucktastenfeld für eine sichere und effiziente Verwaltung. Enthält einen pilzförmigen Sicherheitsknopf zur sofortigen Abschaltung im Notfall.
- Leistungsstarker Motor: Ausgestattet mit einem belüfteten Motor für optimale und zuverlässige Leistung.
- Zuverlässige Übertragung: Verwendet eine Kettenübertragung für eine effiziente Kraftübertragung.
- Dickeneinstellung: Ermöglicht die Einstellung der Nudeldicke von 0 bis 7,5 mm und bietet so die Möglichkeit, individuelle Ergebnisse zu erzielen.
- Benutzerfreundlichkeit: Es verfügt über einen praktischen Bogenladeschacht, der das Greifen des ausgegebenen Bogens vereinfacht und so die betriebliche Effizienz verbessert.
- Sicherheit: Es verfügt über 4 Sicherheitssysteme zur Unfallverhütung, um eine sichere Arbeitsumgebung zu gewährleisten. Darüber hinaus ist der Handschutz zur einfachen und gründlichen Reinigung abnehmbar.

## EIGENSCHAFTEN:

- Dreiphasige Stromversorgung
- Volt V 400/3
- Frequenz Hz 50
- Breite mm. 550
- Tiefe mm. 350
- Höhe mm. 400

Der verstellbare Rollenschneider stellt eine professionelle und zuverlässige Lösung für die Herstellung von frischer Pasta, Pizza und Piadina dar und kombiniert hohe Leistung mit Augenmerk auf Sicherheit und praktischer Anwendung.