

AUS LIEBE ZUM TEIG

FRITSCH



ROLLFIX  600



ROLLFIX

Ein Klassiker mit großer Zukunft

INNOVATIV AUS TRADITION

Die Zeiten, als man Teig in den Backstuben noch schweißtreibend mit dem Rollholz in Form bringen musste, sind – Gott sei Dank – lange vorbei. Eine Teigausrollmaschine gehört heute ganz selbstverständlich zur Standardausstattung einer jeden handwerklich arbeitenden Backstube. Und wie so oft waren es auch hier Innovationen aus dem Hause FRITSCH, die das maschinelle Ausrollen von Teig wesentlich vereinfacht haben.

Erst mit dem von FRITSCH zur Perfektion entwickelten automatischen Umschaltgetriebe war es möglich, den Teig kontinuierlich in wechselnden Richtungen und mit angepasster Zuführgeschwindigkeit Schritt für Schritt auf das gewünschte Endmaß auszurollen. Und erst mit der Einführung des parallel zum Handschalter nutzbaren Fußschalters hatten die Bäcker beim Ausrollen immer eine Hand frei.

Der Erfolg der FRITSCH ROLLFIX ist die schönste Bestätigung für unsere Konstrukteure und Entwickler: Bis heute haben wir weltweit mehr als 30.000 Stück ausgeliefert. Jede einzelne davon steht für höchste Gleichmäßigkeit und beste Teigqualität.

Die FRITSCH ROLLFIX ist daher längst der Klassiker unter den Teigausrollmaschinen. Das geht so weit, dass viele Bäcker, wenn sie eine Teigausrollmaschine meinen, schlicht von einer ROLLFIX sprechen. Die gute, echte ROLLFIX, das sollte bei dieser Gelegenheit vielleicht wieder einmal erwähnt werden, gibt es aber nach wie vor nur bei FRITSCH. Und mittlerweile selbstverständlich mit vielen erweiterten Funktionen und Leistungsmerkmalen.

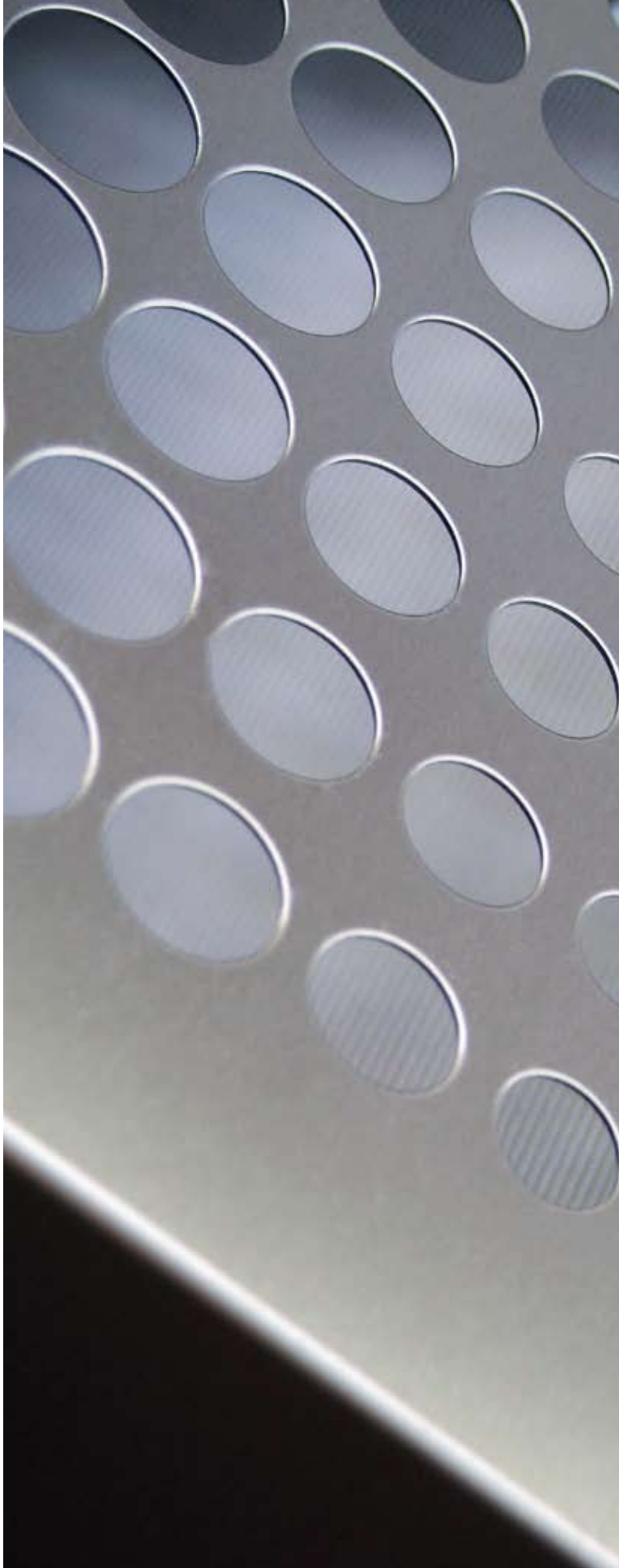
FRITSCH ROLLFIX – ein Klassiker mit großer Zukunft.



FRITSCH E-PROCESSING

So helfen wir Ihnen, Energie zu sparen.
In allen ROLLFIX-Modellen serienmäßig.





SIE HABEN DIE WAHL

Weil die Leistungs- und Automatisierungsanforderungen in den Backstuben vielfältig sind, gibt es die bewährte FRITSCH ROLLFIX in mehreren Versionen. Einige Spezialmodelle mit erweiterten Fähigkeiten (zum Beispiel Wirken oder Schneiden) runden die Modellpalette ab. So ist für jeden Bedarf genau das Richtige dabei.

Bei allen Unterschieden im einzelnen – die vielen Vorzüge, denen die FRITSCH ROLLFIX ihren guten Namen in der Welt der Bäcker verdankt, sind allen Modellen gemeinsam. Der extrem robuste Auf-

bau beispielsweise, der auch härtester Beanspruchung standhält (vergleichen Sie ruhig, was eine ROLLFIX auf die Waage bringt...).

Die Motoren – samt und sonders aus deutscher Qualitätsfertigung. Die Reinigungsfreundlichkeit mit der praktischen Band-Schnellentspannung und den offenen Edelstahl-Profilen, in denen sich kein Schmutz festsetzen kann. Oder der praktische, direkt in der Ausrolleinheit integrierte Mehler, der nicht mehr kräftezehrend angehoben werden muss, sondern sich einfach seitlich wegklappen lässt.

Einzigartig ist bei der FRITSCH ROLLFIX auch der speziell gekantete Tisch, in dem das Förderband über die ganze Länge straff geführt wird – und das ganz ohne knifflige Einstellarbeit. Das gibt dem Tisch zusätzliche Stabilität, das Band liegt verlässlich großflächig auf, der Bandverschleiß wird auf ein Minimum reduziert.

So ist jede einzelne FRITSCH ROLLFIX eine lohnende Investition. Und ein idealer Helfer in jeder Backstube. ■

	ROLLFIX 300	ROLLFIX 600	ROLLFIX 700
			
ARBEITSBREITE	650 mm	650 mm	650 mm
AUSROLLGESCHWINDIGKEIT	40 m/min.	56 m/min.	60 m/min.
WALZENÖFFNUNG	0,1 - 45 mm	0,3 - 45 mm	0,3 - 50 mm
FÜR TEIGBLÖCKE BIS CA.	15 kg	15 kg	20 kg
MANUELL/COMPUTERSTEUERUNG	manuelle Bedienung	Computersteuerung	Computersteuerung
AUTOM. AUFSPULVORRICHTUNG	-	optional	serienmäßig
AUTOMATISCHER MEHLER	optional	optional	serienmäßig
LÄNGSWIRKEN INTEGRIERT	300 W und 300 WK	600 W	-
SCHNEIDEVORRICHTUNG INTEGR.	300 C	600 C	-

Die Menge der tourierten Teige, die Sie stündlich verarbeiten, kann als grober Anhaltspunkt dafür dienen, welches Modell für Ihren Bedarf am besten geeignet ist:

LEISTUNG IN KG TEIG/STUNDE			
	0 kg	100 kg	200 kg
MODELLREIHE ROLLFIX 300			
MODELLREIHE ROLLFIX 600			
MODELLREIHE ROLLFIX 700			
WEITERE INFORMATIONEN	Seite 6-9	Seite 12-13	Seite 14-15



ROLLFIX 300 Basismodell



Platz sparend: Bei vielen Modellen lassen sich die Tische hochklappen, wenn die Maschine einmal nicht gebraucht wird.

Die FRITSCH ROLLFIX 300 ist immer dann erste Wahl, wenn Sie die Steuerung beim Ausrollen am liebsten selbst in die Hand nehmen wollen. Bei dieser manuellen Maschine sind Sie Herr des Verfahrens – und haben wegen der praktischen Fußschaltung (parallel zur Handschaltung) immer eine Hand frei.

Sie ist äußerst robust aufgebaut, lässt sich aber mit ihren beidseitig hochklappbaren Tischen auch platzsparend verstauen, wenn sie

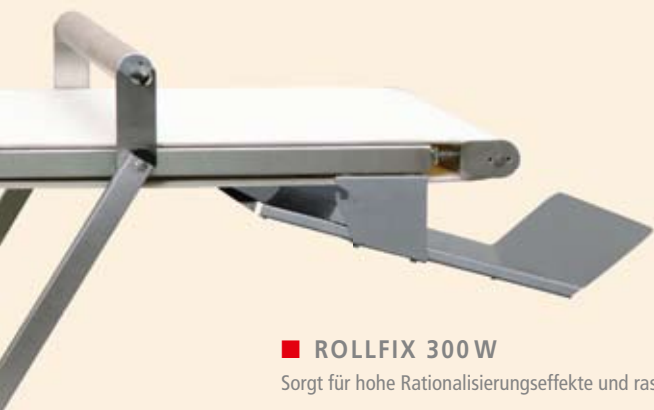
einmal gerade nicht gebraucht wird. Mit der FRITSCH ROLLFIX 300 können Sie Teigportionen bis ca. 15 kg verarbeiten. Die Maschine würde durchaus auch größere Portionen bewältigen, aber noch längere Teigbänder werden rasch unhandlich.

Mit ihrem auf 45 mm erweiterten Walzenspalt erlaubt die FRITSCH ROLLFIX 300 große Anfangsteigstärken. Und mit der praktischen Bandschnellentspannung ist sie im Nu gereinigt.

Der (optionale) Mehler lässt sich kräfteschonend zur Seite klappen; angesteuert wird er ganz einfach über einen Impuls vom Zustellhebel aus. Für die notwendige Sicherheit in der Backstube sorgen die für alle Reinigungsarbeiten weit hochklappbaren Schutzhauben.

Selbstverständlich verfügt die FRITSCH ROLLFIX 300 über das automatische Umschaltgetriebe, das den guten Ruf der ROLLFIX in der Welt der Bäcker begründete. ■

IDEAL FÜR HAND-WERKER



■ ROLLFIX 300 W

Sorgt für hohe Rationalisierungseffekte und raschen Arbeitsfluss: Der Langwirker in Aktion.



Das lässt Ihnen eine Hand frei:
das praktische Fußpedal zur
Umschaltung der Arbeitsrichtung.



TECHNISCHE DATEN + AUSFÜHRUNGSVARIANTEN DER MODELLREIHE 300

	ROLLFIX 300	ROLLFIX 300 W	ROLLFIX 300 C	ROLLFIX 300 WK
AUSROLLGESCHWINDIGKEIT AUF DEM AUSROLLBAND	40 m/min. (66,7 cm/s)	40 m/min. (66,7 cm/s)	40 m/min. (66,7 cm/s)	40 m/min. (66,7 cm/s)
ARBEITSBREITE	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
WALZENDURCHMESSER	88 mm	88 mm	88 mm	88 mm
WALZENÖFFNUNG	0,1 - 45 mm	0,1 - 45 mm	0,1 - 45 mm	0,1 - 45 mm
TEIGBLOCKVERARBEITUNG	bis ca. 15 kg	bis ca. 15 kg	bis ca. 15 kg	bis ca. 15 kg
SCHUTZGITTEREINLAUFHÖHE	85 mm	85 mm	85 mm	55 mm
NETZSPANNUNG	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen
ANSCHLUSSLEISTUNG	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,65 kW
MASSE ARBEITSSTELLUNG (L x B x H) IN mm	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
GEWICHT	350 kg	380 kg	400 kg	380 kg

Beschreibungen der Modelle 300 C und 300 WK finden Sie auf den Seiten 8 - 9. Zusatzgeräte finden Sie auf Seite 19.

■ ROLLFIX 300



■ ROLLFIX 300 C – GANZ SCHÖN SCHNITTIG

Sie wollen Streuseltaler, Pizzazungen, Quarktaschen & Co. oder saisonale Sondergebäcke wie Osterhasen und Weihnachtsmänner möglichst rationell herstellen, und das am besten platzsparend gleich auf Ihrer Ausrollmaschine?

Dann sollten Sie sich die FRITSCH ROLLFIX 300 C einmal genauer

ansehen. Die verfügt nämlich über eine komplette Schneidestation, die vorteilhaft direkt in eine der Abdeckhauben integriert ist.

Damit schneiden Sie Ihr Teigband längs, quer oder – mit einer unserer Formwalzen – in nahezu beliebige Formen. Einfach, rasch und sauber. Wird die Schneidestation

nicht benötigt, lässt sie sich einfach etwas anheben und damit parken.

Im übrigen ist auch die FRITSCH ROLLFIX 300 C eine echte ROLLFIX: Robust, einfach zu reinigen und leistungsstark. ■

In den Doppelschneidrahmen der ROLLFIX 300 C können Sie beliebige Schneidwalzen aus unserem Lieferprogramm einsetzen.



Mit diesem Regler lässt sich die Geschwindigkeit des Bandes zum Schneiden oder für die Übergabe individuell von 2 - 7 m/min. anpassen.



Immer dabei: Der praktische Schneidwalzenauszug zur Unterbringung von bis zu 4 Schneidwalzen.





Der Aufgabetisch lässt sich für spezielle Aufgaben ganz einfach ein Stück einschieben.

■ ROLLFIX 300WK – WIRKT WUNDER BEIM EIN-MANN-BETRIEB

Die FRITSCH ROLLFIX 300WK ist der Spezialist, wenn es neben dem perfekten Ausrollen um besonders ergonomisches und platzsparendes Langwirken geht. Denn mit ihrem speziellen Tisch und dem integrierten Langwirker ist sie überall dort perfekt im

Einsatz, wo ein einzelner Mann langgewirkte Gebäcke wie Brote, Zopfstangen, Brezelstränge oder Baguettes kostengünstig und rationell herstellen soll. Der Wirker ist aus Platzgründen unter dem Aufgabetisch untergebracht. Die langgewirkten Gebäcke werden also

an der gleichen Seite entnommen, an der das Teigstück aufgegeben worden ist. Mit ihren etwas kürzeren Tischen beansprucht diese vielseitige Maschine auch noch weniger Raum in der Backstube. ■

Zur FRITSCH ROLLFIX 300WK gibt es eine spezielle Brot/Brötchenschlepp, die die Teiglinge auch gleich auf das Rückführband aufsetzt.

Höchste Effizienz auf kleinstem Raum: Aufgabeseite = Abnahmeseite.

Daher reicht eine Person zur Bedienung der FRITSCH ROLLFIX 300WK.



■ ROLLFIX MIT COMPUTERSTEUERUNG



Noch mehr Komfort und Gleichmaß in Ihren betrieblichen Alltag bringt eine FRITSCH ROLLFIX mit der modernen Computersteuerung (wie die ROLLFIX 600 oder die ROLLFIX 700). Sie legen den Teig auf und wählen das gewünschte Abwalzprogramm – alles Übrige erledigt die ROLLFIX für Sie. Ein bedienerfreundlich geneigtes Display zeigt Ihnen dabei stets, was Sache ist. Und zwar im Klartext (z.B. „Blätterteig“) und mit selbsterklärenden Grafiken.

In der Steuerung sind von Hause aus Abwalzprogramme für alle

gängigen Teigarten hinterlegt. Damit ist es ganz einfach, die typisch wiederkehrenden Aufgaben in der Backstube zu automatisieren und Teigbänder gleichbleibender Qualität herzustellen.

Bei allem Automatisierungskomfort behalten Sie dennoch jederzeit die volle Kontrolle über den Ausrollvorgang. Sie können selbstverständlich jedes Standard-Abwalzprogramm ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen verändern. Außerdem stehen Ihnen Sonderabwalzkurven für Ihre ganz individuellen Einstellungen zur Verfügung.

Alle Daten und Programme lassen sich mit einem Passwort vor unbefugten Zugriffen schützen.

Besonders elegant vor allem beim Tourieren ist die Möglichkeit, mehrere Teilprogramme miteinander zu verknüpfen. Sie können dann beispielsweise mit einem ersten Teilprogramm die Teigplatte ausrollen, dann das Fett aufgeben und das nächste Teilprogramm starten, ohne jeweils zurück in die Programmauswahl zu müssen. ■



So einfach legen Sie ein Abwalzprogramm für ein bestimmtes Produkt an: Mit einer vollwertigen Tastatur erfassen Sie am Bildschirm den Namen des Produkts, geben Anfangs- und Endstärke und die gewünschte Teigbreite ein. Dann legen Sie noch fest, auf welche Weise das Teigband am Ende abgenommen werden soll (z.B. „langames Haspeln“) und zum Schluss wählen Sie aus den vorhandenen Abwalzkurven die passende aus. Fertig!



In der Detailansicht zu den einzelnen Abwalzkurven erkennen Sie nicht nur die Anzahl und Abfolge der Abwalzschritte, sondern an der leuchtend grünen Hinterlegung auch gleich, bei welchem Durchgang der Mehler zugeschaltet ist.



Im Abnahme-Menü haben Sie die Wahl aus insgesamt 7 verschiedenen Möglichkeiten.



Praktisch für schnelle Änderungen: die so genannte Tageskorrektur, bei der Sie die Werte des Programms temporär ändern können.



Ein Datenbackup zu Sicherungszwecken ist über die stets vorhandene USB-Schnittstelle jederzeit ganz einfach möglich.



Bei den planen Folientasten gibt es keine hervorstehenden Teile und sie sind ganz einfach zu bedienen.



ROLLFIX 600 mit Mehler, automatischem Aufspulgerät und langen Tischen

Wenn Sie einfachste Bedienung, leicht reproduzierbare Ergebnisse und günstige Rationalisierungseffekte für Ihre Backstube suchen, sind Sie mit der FRITSCH ROLLFIX 600 bestens bedient.

Denn dieses Modell ist mit der modernen Computersteuerung ausgestattet, in der bereits zahlreiche vollständige Ausrollprogramme mit bis zu 18 verschiedenen Abwalzgraden hinterlegt sind. Der komplette Ausrollvorgang mit der Zustellung des Walzenspalts verläuft automatisch und immer gleich.

Das kommt der Gleichmäßigkeit der Teige zugute. Bessere, weil gleichmäßigere Produkte sind das angenehme Ergebnis.

Mit einer innovativen Walzenverstellung haben wir die Prozesszeiten – bei denen die FRITSCH ROLLFIX von jeher an der Spitze lag – jetzt noch einmal weiter verkürzt. Das bringt mehr Tempo und einen besseren Ablauf in die Backstube. Wenn der Teigblock zum Ausrollen aufgelegt ist, können Sie die FRITSCH ROLLFIX 600 erst einmal sich selbst überlassen. Die Computersteuerung

macht's möglich. Kontinuierlich wird die Breite des Teigbandes gemessen. Sobald die vorgegebene Breite erreicht ist, bleibt die Maschine stehen. Dann können Sie den Teig wenden und einfach weiterarbeiten.

Selbstverständlich können Sie Ihre FRITSCH ROLLFIX mit einem automatischen Mehler oder einem ebenfalls automatischen Teigaufspulgerät ausstatten. Für das Aufspulen können Sie aus zwei Geschwindigkeiten wählen. So lassen sich selbst schwierige Teige wie Mürbeteig problemlos aufrollen. ■

AUSROLLEN MIT ALLEM KOMFORT



■ ROLLFIX 600 W

Eine sinnvolle Ergänzung: Der Langwirker.
Auch nachträglich nachrüstbar.



Ergonomisch sinnvoll ist das Touch-Screen-Display zum Bediener hin geneigt. Große, übersichtlich angeordnete Tasten und eine klare Benutzerführung sorgen für rasche und richtige Ergebnisse.



■ ROLLFIX 600 C

Mit integriertem Doppelschneidrahmen. Damit schneiden Sie Ihr Teigband längs, quer oder – mit unseren Formwalzen – in nahezu beliebige Formen.



TECHNISCHE DATEN + AUSFÜHRUNGSVARIANTEN DER MODELLREIHE 600

	ROLLFIX 600	ROLLFIX 600 W	ROLLFIX 600 C
AUSROLLGESCHWINDIGKEIT AUF DEM AUSROLLBAND	56 m/min. (93,3 cm/s)	56 m/min. (93,3 cm/s)	56 m/min. (93,3 cm/s)
ARBEITSBREITE	650 mm	650 mm	650 mm
WALZENDURCHMESSER	88 mm	88 mm	88 mm
WALZENÖFFNUNG	0,3 - 45 mm	0,3 - 45 mm	0,3 - 45 mm
TEIGBLOCKVERARBEITUNG	bis ca. 15 kg	bis ca. 15 kg	bis ca. 15 kg
SCHUTZGITTEREINLAUFHÖHE	85 mm	85 mm	85 mm
NETZSPANNUNG	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen
ANSCHLUSSLEISTUNG	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW
MASSE ARBEITSSTELLUNG (L x B x H) IN mm	3.500 x 1.250 x 1.300	3.500 x 1.250 x 1.300	3.500 x 1.250 x 1.300
GEWICHT	450 kg	480 kg	430 kg

Die Zusatzgeräte zu den ROLLFIX-Modellen finden Sie auf Seite 19.



Rein äußerlich ist die FRITSCH ROLLFIX 700 ihrer kleinen Schwester durchaus ähnlich. Bei den inneren Werten aber legt sie noch einmal kräftig zu: ein größerer Walzenspalt (bis 50 mm) erlaubt größere Teigchargen, eine Doppelspindel an der Zustellwalze sorgt für noch mehr Kraft und lässt zusammen mit der wählbaren Zuführgeschwindigkeit größere Abwalzgrade zu. Spezielle Einlaufrollen helfen beim Einführen großer Teigportionen.

Kurz: Wenn es um höchste Leistung im Dauereinsatz geht, liegen Sie mit der neuen FRITSCH ROLLFIX 700 absolut richtig.

Schon antriebstechnisch ist die

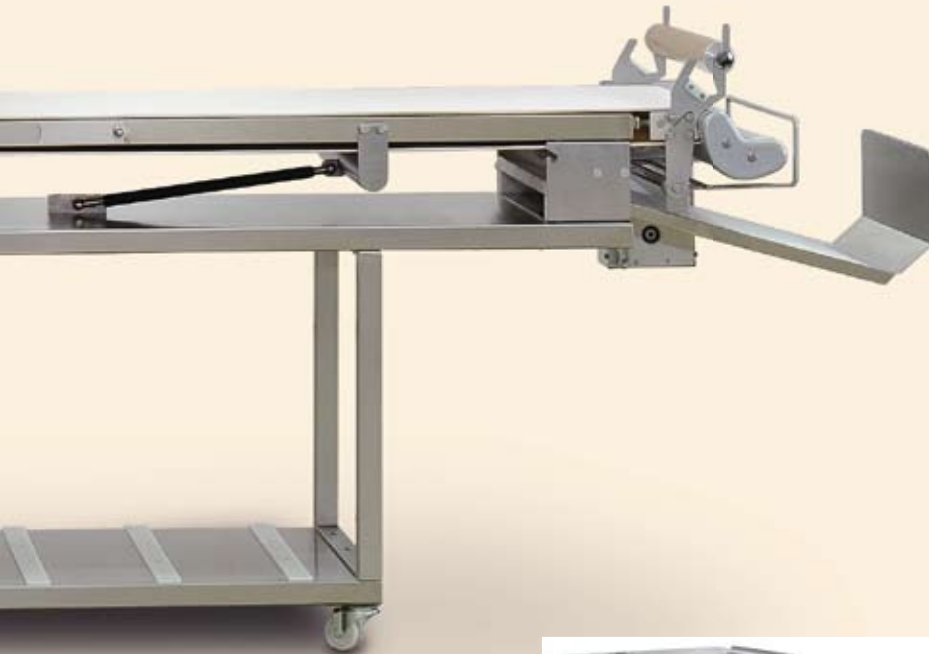
FRITSCH ROLLFIX 700 auf allerhöchste Anforderungen ausgelegt. Das ganze Innenleben ist verstärkt und konsequent aus Edelstahl aufgebaut – auf Aluminiumgehäuse oder gar auf Kunststoff haben wir im Interesse besserer Robustheit, einer längeren Lebensdauer und einer entschieden verbesserten Hygiene (ohne Beschichtung, ohne Vernickelung!) weitestgehend verzichtet. Auch der stabile Unterbau ist aus Edelstahl gefertigt. Großzügig dimensionierte Auffangbleche nehmen auch große Teigmengen zuverlässig auf. Die Software wurde für die neue Version in aufwendigen Praxistests noch einmal weiter optimiert. Durch eine ganze

Reihe automatisierter Schritte ist diese Software eine willkommene, intelligente Unterstützung in der Backstube.

Standard sind bei diesem Modell z.B. auch die untergebaute Ablage, der Ausleger und die Auffangbleche – alles aus hygienisch einwandfreiem Edelstahl, versteht sich. Genial einfach auch das patentierte Aufspulgerät: Es wird nur kurz zu Beginn des Aufspulvorgangs hochgeklappt; der Rest des Bandes rollt sich druck- und spannungsfrei dann ganz von alleine auf.

Mit einem Wort: eine Marathon-ROLLFIX mit allem Komfort. ■

DIE MARATHON ROLLFIX



Die Einlaufrollen am Schutzgitter helfen beim Einführen besonders hoher Teigstücke.

Unterstützt durch eine Gasdruckfeder lassen sich die Tische ganz einfach anheben und entsprechend leicht reinigen.



■ DER SPEZIALIST FÜR DÜNNTEIG



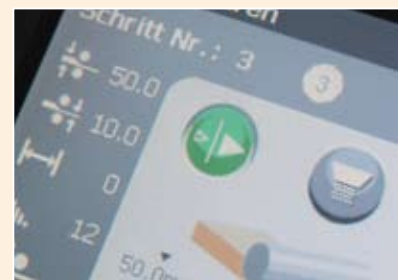
Dünnteig stellt besondere Anforderungen an eine Teigausrollmaschine. Daher ist die ROLLFIX 700 bereits serienmäßig für die schonende Herstellung dünner Teige ausgelegt.



TECHNISCHE DATEN DER ROLLFIX 700

	ROLLFIX 700
AUSROLLGESCHWINDIGKEIT AUF DEM AUSROLLBAND	60 m/min. (100 cm/s)
ARBEITSBREITE	650 mm
WALZENDURCHMESSER	98 mm
WALZENÖFFNUNG	0,3 - 50 mm
TEIGBLOCKVERARBEITUNG	bis ca. 20 kg
SCHUTZGITTEREINLAUFHÖHE	85 mm
NETZSPANNUNG	3x400V+N+PE 50/60 Hz 3 Phasen
ANSCHLUSSLEISTUNG	1,5 kW
MASSE ARBEITSSTELLUNG (L x B x H) IN mm	4.320 x 1.220 x 1.310
GEWICHT	450 kg

Die Zusatzgeräte zu den ROLLFIX-Modellen finden Sie auf Seite 19.



Einfach praktisch: Mit der „Zeitlupe“-Taste können Sie die Geschwindigkeit des Zuführbandes drosseln. So wird der Teig am Auslauftisch schnell weggeführt und Teigstau oder wellige Teigbänder vermieden.

■ EINE KLASSE FÜR SICH



So verschieden sie auch in den Details sein mögen – in den entscheidenden Punkten sind alle ROLLFIX miteinander verwandt. Beim umfassenden Einsatz hochwertigen Edelstahls beispielsweise. Beim exzellenten Hygienestandard oder bei Ergonomie und Sicherheit. Bei der intelligenten Bandführung durch das speziell gekantete Tischprofil. Oder bei den vielen Kleinigkeiten, die Ihnen das tägliche Arbeiten erleichtern, von der praktischen Band-Schnellentspannung bis hin zu den schwenkbaren Mehlern. ■

■ HYGIENE AUF HÖCHSTEM NIVEAU



Alle Bereiche der Maschine sind zum Reinigen leicht zugänglich. Tote Winkel und Kanten, in denen sich Schmutz sammeln könnte, gibt es nicht.



Die Mehlauffangwanne verhindert innere Verschmutzungen und lässt sich zum Reinigen ganz einfach herausnehmen.



Das Display sitzt absolut plan und bündig in der Oberfläche und ist mit einem Wisch sauber.



Die praktische Band-Schnellentspannung sorgt für einfachste Wartung und Reinigung.

■ MEHR SICHERHEIT UND ERGONOMIE



Bessere Sicht, bessere Bedienung: Das Display mit seinen großen, gut bedienbaren Tasten ist ergonomisch vernünftig zum Bediener hin geneigt.



Aus dem Weg, wenn es nicht gebraucht wird. Aber programmgesteuert sofort wieder auf dem Posten, wenn es gebraucht wird: das automatische Teigaufspulgerät.



Ihre Finger sind kostbar: Lange Abdeckungen mit Untergreifschutz sorgen dafür, dass die Maschine im Gefahrenfall sofort abschaltet.

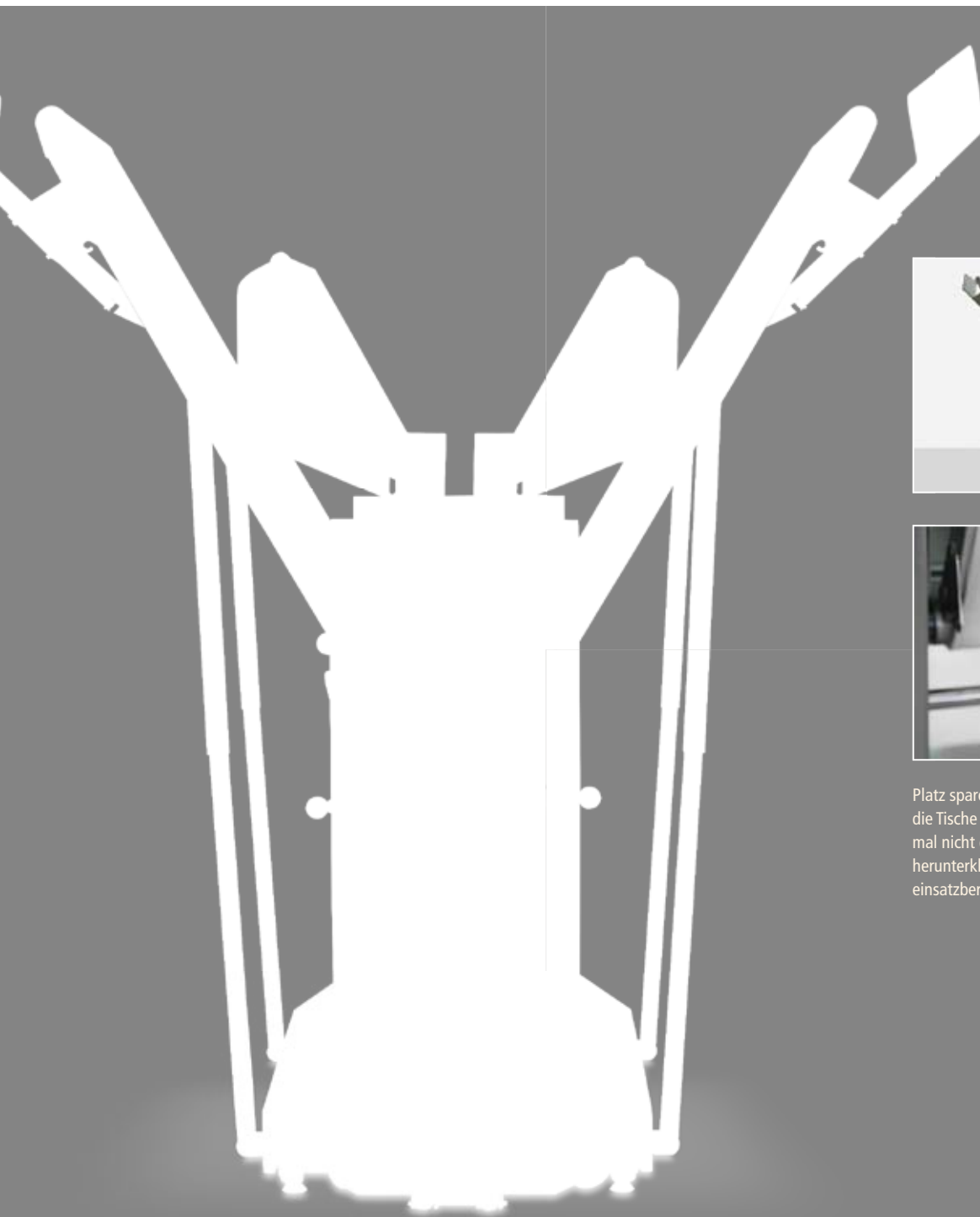


Praktisch ohne Kraftaufwand zu bedienen: Der seitlich kippbare Mehler.



Bei allen FRITSCH Mehler ganz einfach per Schieber anzupassen: Streubreite und Mehlmenge.

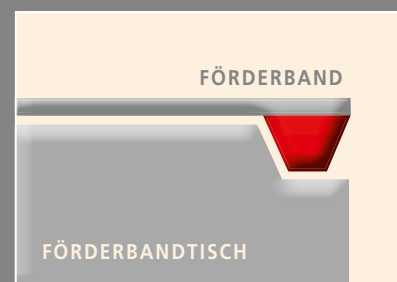
■ GANZ EINFACH PRAKTISCH



Platz sparend: Bei vielen Modellen lassen sich die Tische hochklappen, wenn die Maschine einmal nicht gebraucht wird. Einfach entriegeln und herunterklappen – schon ist der Tisch wieder einsatzbereit.

Der vergrößerte Walzenspalt lässt auch größere Anfangsteigstärken zu.

Einzigartig bei FRITSCH: Der speziell gekantete Tisch führt das Spezialband über die ganze Länge straff, der Bandverschleiß wird auf ein Minimum reduziert.



DIE ZUSATZGERÄTE

		300	300 W	300WK	300 C	600	600 W	600 C	700
■ MEHLSTREUGERÄT FRITSCH Mehler genießen in der Welt der Bäcker mit gutem Grund einen herausragenden Ruf: Sie sind feinst dosierbar, erzeugen ein überaus gleichmäßiges Streubild und vermeiden die Bildung von Mehlbrücken. Sie sind einfach und ohne Kraftaufwand seitlich kippbar.		□	□	□	—	□	□	□	■
■ AUTOMATISCHES AUFSPULGERÄT Aus dem Weg, wenn es nicht gebraucht wird. Aber sofort wieder auf dem Posten: das automatische Teigaufspulgerät.		—	—	—	—	□	□	□	■
■ LANGWIRKER Eine sinnvolle Ergänzung: Der Langwirker zur FRITSCH ROLLFIX. Auch nachträglich nachrüstbar. Links oder rechts montierbar und wegklappbar. Für Brote, Baguettes, Zopfstränge und vieles mehr.		□	■	■	—	□	■	—	—
■ BREZELBRETT Nützlich, wenn es um die Brezel geht: Das Brezelbrett aus Kunststoff formt Brezelstränge mit konischen Enden.		—	□ ²⁾	□ ²⁾	—	—	□ ²⁾	—	—
■ BRÖTCHENSCHLEPPE Die Brötchenschleppe erweitert den Funktionsumfang Ihrer ROLLFIX und nimmt Ihnen gleich noch eine weitere Arbeit ab.		□ ³⁾	□ ³⁾	—	—	□ ³⁾	□ ³⁾	—	—
■ MEHLAUFFANGTUCH Das Mehlauffangtuch bringt zusätzlichen Hygienekomfort in die Backstube.		□	□	—	□	□	□	□	—
■ EDELSTAHL-UNTERGESTELL Nicht nur attraktiv, sondern vor allem praktisch: Das Untergestell aus Edelstahl sorgt für zusätzliche Stabilität und nochmals verbesserte Hygiene.		□ ¹⁾	□ ¹⁾	—	—	□ ¹⁾	□ ¹⁾	—	■
■ SCHUTZGITTER-EINLAUFROLLEN Die Einlaufrollen am Schutzgitter helfen beim Einführen besonders hoher Teigblöcke.		□	□	—	—	□	□	—	■

□ als Zusatzgerät erhältlich

¹⁾ nur bei 1,4 m und 1,6 m Tischlänge

■ bereits serienmäßig enthalten

²⁾ setzt Langwirker voraus

— für dieses Modell nicht erhältlich

³⁾ setzt Filzband voraus



FRITSCH GmbH
Bakery machines and lines
Bahnhofstraße 27-31
97348 Markt Einersheim
Germany
Tel. +49 (0) 93 26 / 83 - 0
Fax +49 (0) 93 26 / 83 - 100
E-Mail: rollfix@fritsch-forum.de

WWW.FRITSCH-ROLLFIX.DE