Lignes d'apprêtage pour la production de viennoiseries (croissants, pains au chocolat...)

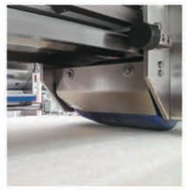
Ligne à croissants

Ligne de tourage en U avec tables d'apprêtages multi-produits

Aperçu des processus

LAMINAGE → LAMINAGE TRANSVERSAL → LAMINAGE → DÉCOUPE LONGITUDINALE → DÉCOUPE ET RETOURNEMENT → EXTENSION TRANSVERSALE

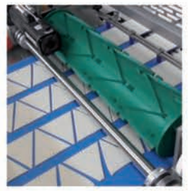
- La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte.



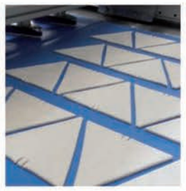
- Le laminage transversal permet de répartir l'épaisseur de la pâte sur l'ensemble de la largeur de la bande pour une bonne régularité du produit.

- La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte.

- La bande de pâte est découpée avec des disques ajustables afin d'obtenir la largeur désirée. Les bandes découpées sont ensuite séparées sur un convoyeur d'écartement.



- L'unité de découpe et de retournement assure un façonnage fiable et régulier de vos produits.



- Si vous voulez faire un croissant avec un nombre élevé de spires, les triangles poinçonnés sont étendus transversalement. Cela permet une utilisation optimale de la largeur de la bande de pâte.

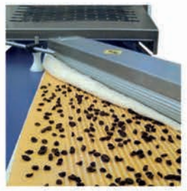
EXTENSION LONGITUDINALE → GARNISSAGE → HUMIDIFICATION → FAÇONNAGE → DÉPOSE

- Pour faire des croissants avec des extrémités longues et élancées, les triangles sont étendus longitudinalement avant d'être enroulés.

- Selon la composition et le type de la garniture, il est possible d'intégrer notre appareil de garnissage universel à différentes étapes de la fabrication. Il travaille des garnitures de diverses consistances avec une grande régularité, qu'il s'agisse d'une application en points, bandes ou en fonctionnement continu.

- Afin d'éviter que les croissants ne s'ouvrent après l'enroulement, la pointe est pulvérisée uniformément et de manière homogène avec de l'eau sans humidifier le convoyeur. La taille de la surface à humidifier est réglable facilement et individuellement.

- Façonnage pour réaliser tout type d'enroulement (exemple : croissants).



- Façonnage pour réaliser tout type d'enroulement (exemple : pain aux raisins).

- Notre capacité à déposer vos produits est extrêmement flexible. Que ce soit directement dans l'étuve à spirale, le surgélateur à spirale ou sur des plaques, nous nous adaptons de manière optimale au processus en aval et déposons vos croissants avec précision, même à un rendement maximal.