

Division et laminage de pâtes levées



LE + PRODUIT

Le top des pâtes au levain pointées



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Diviseur de pâtes



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Ligne de division et de laminage (600-1 200 kg/h)

Plus en détails



■ Trémie cône tournant



■ Ruban pâte sans stress



■ Guillotine



■ Transfert



■ Balance

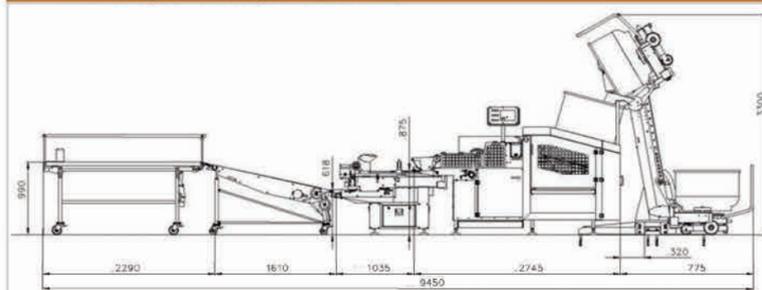


■ Boulage

Données techniques

Taux d'hydratation	158 à > 190 (dépend de la pâte) pour la peseuse
Farine	de 100 % blé à 100 % seigle pour la diviseuse
Travail de la pâte	Pâte pointée en cuve ou en direct
Capacité de la trémie	300 L
Poids de pâtons	250 à 1 800 g/pièce
Production	env. 300 à 1 500 pièces/h
Débit	300-1 200 kg/h

Exemple d'implantation



Exemples d'applications



■ Panettones



■ Pains aux olives

Plus en détails



■ Guillotine lame sertisseuse



■ Découpe longitudinale sertisseuse



■ Station de boulage



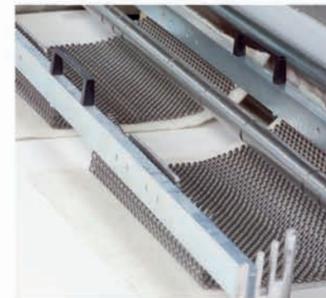
■ Tapis écarteurs



■ Station de façonnage et aligneur



■ Unité satellite de laminage



■ Convolution pain



■ Écran de conduite



■ Convoyeur bypass unité de boulage



■ Automate de dépose

Exemples d'applications



■ Ciabattas, pizzas, focaccias, etc.



■ Baguettes, multiproduits