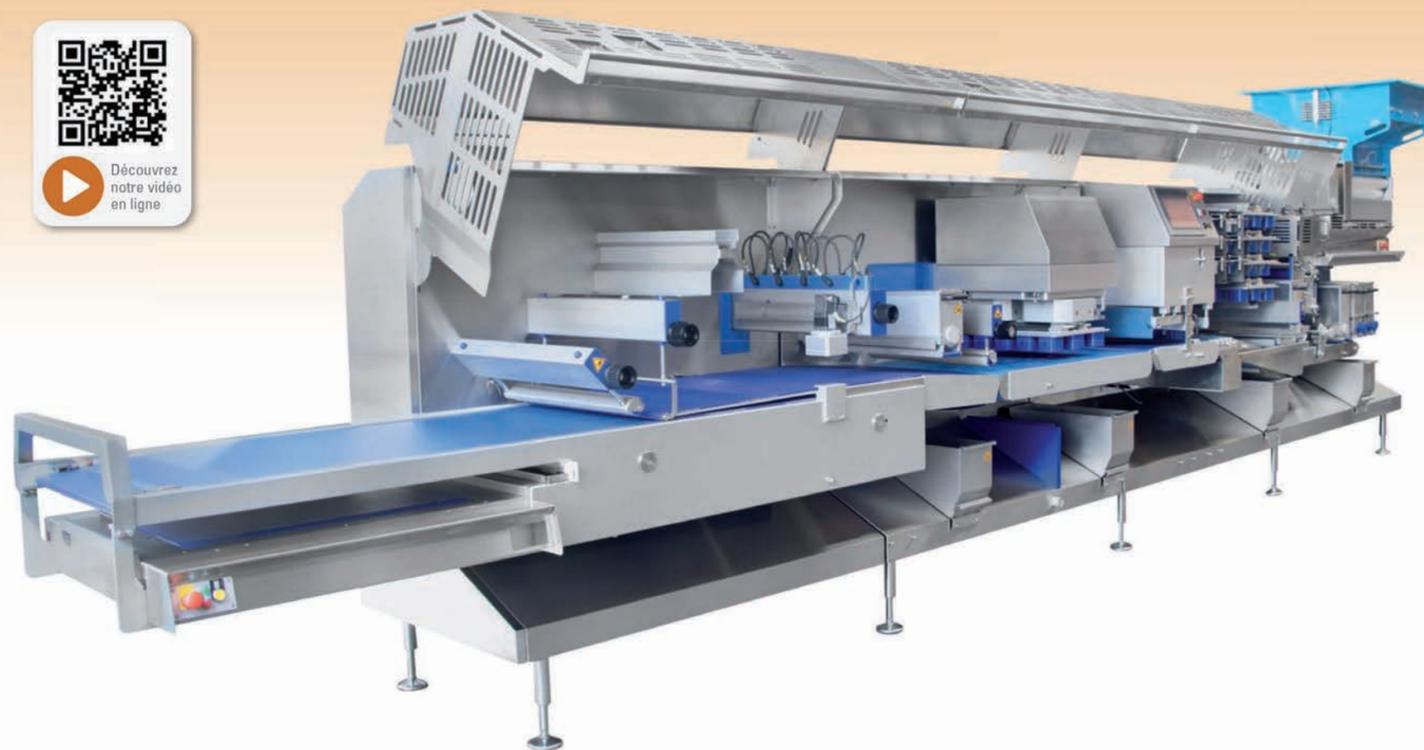


Laminage pâte levée



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Ligne de division et de laminage semi-industrielle (400-1200 kg/h)

Plus en détails



■ Trémie supérieure



■ Accessibilité nettoyage 0 STRESS



■ Laminage multi-rouleaux 0 STRESS



■ Farineurs inférieur et supérieur



■ Station de boulage



■ Station de marquage



■ Transfert vers dépose automatique



■ Ecran de conduite HMI



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Ligne de laminage industrielle (1500-5000 kg/h)

Plus en détails



■ Formeur de bande de pâte



■ Sandwichage bande de pâte



■ Baguettes - sandwiches au choix



■ Ciabatta baguettes



■ Pizzas, fonds de tarte pâte roulée, pain polaire, pain suédois, flammekueche, etc.



■ Pain naan, pain lavash, pita, kebab, pain kabyle, pain pide



■ Triangles pain & croissant grainés



■ Demi-baguettes façonnées grainées