Installations complètes

Mécanisations

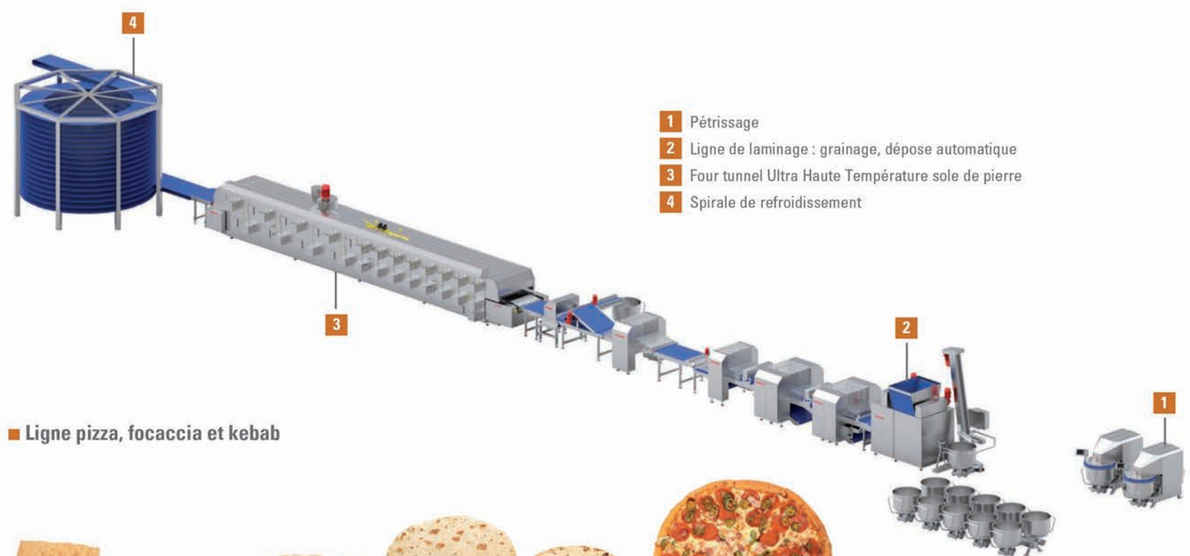
Découvrez notre vidéo en ligne

1 Pétrissage
2 Ligne de division boulage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
3 Ligne de laminage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
4 Alimentation automatique des plaques sur chariots
5 Étuve de fermentation finale par chariots
6 Alimentation automatique du four de cuisson des plaques sur chariots
7 Four tunnel de cuisson cyclotherme / convection
8 Démouleur automatique à aiguilles
9 Convoyeur alimentation surgélateur
10 Surgélateur

■ Ligne produits multi-séquentielle

1 Pétrissage
2 Ligne de division boulage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
3 Étuve de fermentation finale à tapis
4 Alimentation automatique du four vertical
5 Four de cuisson vertical - convection
6 Spirale de refroidissement
7 Surgélateur

■ Ligne multi-produits sans plaque de cuisson



1 Pétrissage
2 Ligne de laminage : grainage, dépose automatique
3 Four tunnel Ultra Haute Température sole de pierre
4 Spirale de refroidissement

■ Ligne pizza, focaccia et kebab

Découvrez notre vidéo en ligne

1 Pétrissage
2 Trémie d'alimentation centralisée
3 Ligne de laminage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
4 Ligne de division boulage
5 Étuve de fermentation finale "peelboard"
6 Scarification en ligne
7 Préhenseur produit chargement four
8 Four de cuisson multi-étages cyclothermique / convection sole de pierre
9 Spirale de refroidissement
10 Surgélateur

■ Ligne multi-produits avec "peelboard"