






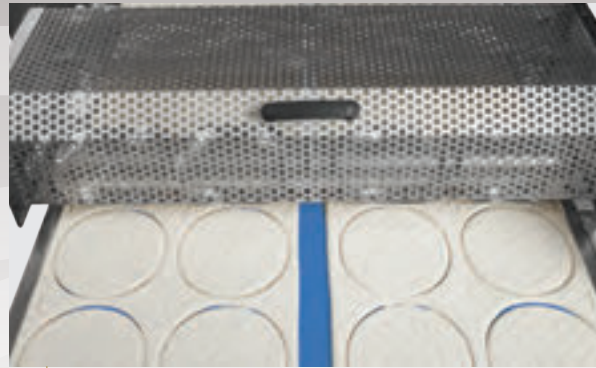











PIZZA AND FLAT BREAD LINE










-  Scraps recovery belt
-  Nastro recupero ritagli
-  Tapis de récupération rognures
-  Seitlicher Kantenabschnittstreifen-Auffänger
-  Cinta recuperadora de recortes
-  Конвейер для отвода обрезков
-  Taśma odzyskiwania skrawków



-  Rotary cutter
-  Taglio rotativo con rullo di taglio
-  Découpe rotatif avec rouleau de découpe
-  Drehendes Messer
-  Corte circular con rodillo de corte
-  Узел ротационной резки с валом
-  Cięcie obrotowe za pomocą wałka tnącego

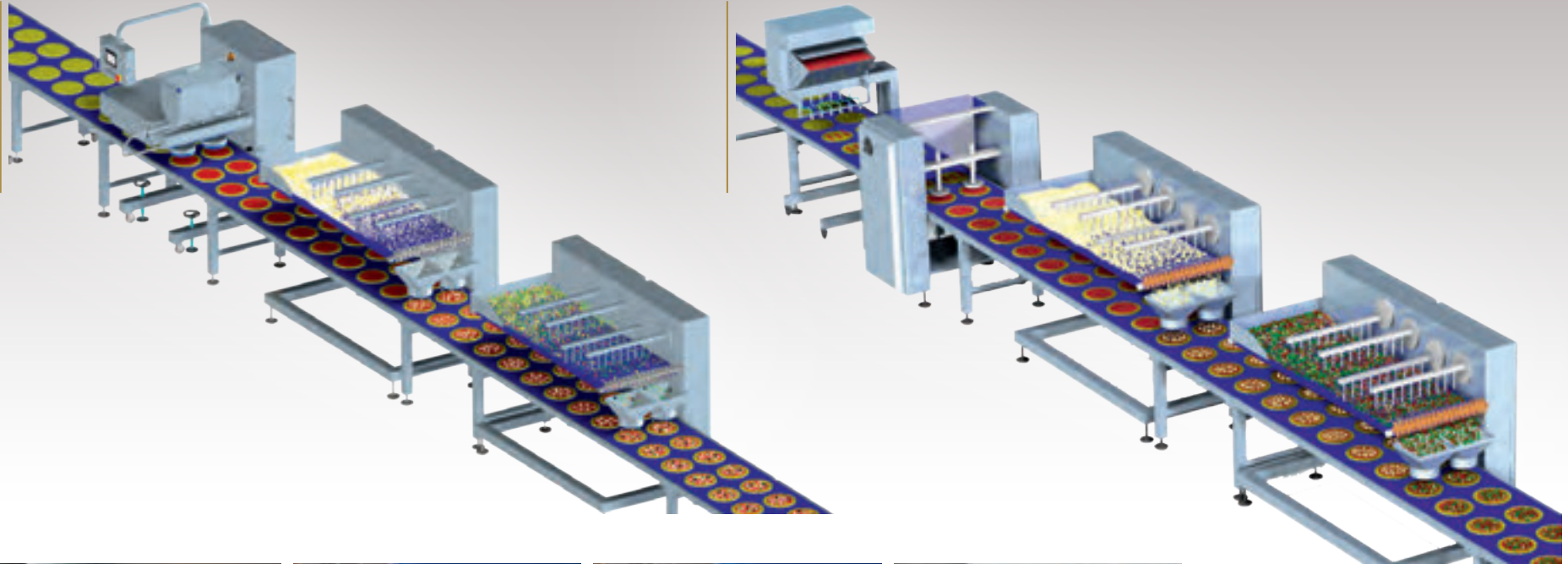


-  Retracting panning unit
-  Impadellamento retrattile
-  Tapis de plaquage
-  Abziehband für Blechablage
-  Entabladora retráctil
-  Укладчик на листы с выдвижной лентой
-  Automatyczny wyładunek na blachy





PIZZA TOPPING LINE





PIZZA TOPPING LINE





MULTI PURPOSE LINE

Our "Multi Purpose Line" allows the automatic continuous production of a wide range of products like Ciabatta, Baguette, Pizza bases, Focaccia, Flat breads etc. The "Zero Stress" technology applied to our dough extruder allows the gentle processing of all types of yeast doughs with high hydration. This safeguards the gluten, maintains the dough structure and prevents any loss of proofing gases. Thanks to this technology the quality of the end product, frozen or baked, is mostly superior to the traditional process. With our "Multi-Purpose Line" changing from one product to another is easy and quick. There is a large availability of lines with different widths and capacities to satisfy the needs of each individual customer.



MULTI PURPOSE LINE

La nostra linea "Multi Purpose Line" consente di produrre in modo continuo ed automatico una vasta gamma di prodotti quali ciabatta, baguette, basi di pizza, focacce, pane stampato ecc. Grazie alla tecnologia "Zero Stress" applicata al nostro estrusore pasta, è possibile trattare con delicatezza e senza stress tutti i tipi di pasta lievitata ad alto contenuto di umidità, salvaguardando la struttura del glutine, mantenendo stabile la struttura della pasta ed evitando la perdita dei gas di lievitazione della stessa. Grazie all'impiego di tale metodologia, la qualità finale dei prodotti ottenuti, sia surgelati che cotti, è notevolmente superiore ai sistemi e alle linee tradizionali. La nostra linea "Multi Purpose Line" si caratterizza per la facilità e la rapidità nel passare dalla produzione di un prodotto ad un altro. Sono disponibili linee "Multi Purpose Line" di diverse capacità produttive e di diverse larghezze di lavoro per poter soddisfare le richieste specifiche di ciascun cliente.



MULTI PURPOSE LINE

Notre ligne "Multi Purpose Line" peut produire en continu et automatiquement une grande variété de produits c'est-à-dire ciabatta, baguettes, fonds de pizza, focaccia, pain découpé, etc. Par sa technologie "Zero Stress" appliquée sur notre extrudeur de pâte, il est possible de travailler doucement et sans stress toutes les types de pâte levée avec hydratation élevée, tout en sauvegardant la structure du gluten et en maintien stable la structure de la pâte, en évitant la perte de gaz de fermentation de la même. Par l'emploi de cette méthodologie, la qualité finale des produits obtenus, soit cuits soit surgelés, est supérieure aux systèmes et aux lignes traditionnels. Notre ligne "Multi Purpose Line" est caractérisée pour la facilité et la rapidité en changer la production d'un produit à un autre. Nos lignes "Multi Purpose Line" sont disponibles en différents capacités productives et en différents largeurs de travail pour pouvoir satisfaire les demandes spécifiques de chaque client.



MULTI-ZWECK-LINIE

Unsere "Multi-Zweck-Linie" erlaubt die automatische Produktion von einer großen Produktvielfalt wie Ciabatta, Baguette, Pizza-Boden, Fladen, geschnittene Brote etc. Die „Zero-Stress“ Technologie mit unserem Teig-Extruder erlaubt eine schonende Bearbeitung aller Arten von Hefeteigen mit hohem Wassergehalt. Dies schützt die Gluten, erhält die Teigstruktur und verhindert den Verlust von Gärgasen. Dank dieser Technologie ist die Qualität des Endproduktes, gefroren oder gebacken, gegenüber den traditionellen Methoden überaus überlegen. Mit unserer "Multi-Zweck-Linie" geschieht das Wechseln von einem Produkt zum anderen leicht und schnell. Es gibt eine große Vielfalt von Linien in unterschiedlichen Längen und Kapazitäten um die Bedürfnisse eines jeden Kunden zufrieden zu stellen.



MULTI PURPOSE LINE

Nuestra línea "Multi Purpose Line" permite producir de modo continuo y automático una extensa gama de productos como la ciabatta, baguette, base de pizza, focacce, panes estampados, etc.

Gracias a la tecnología "Zero Stress" aplicada a nuestro estrusor de masa, es posible tratar con delicadeza y sin estrés todos los tipos de masa fermentada y con alto contenido de humedad, salvaguardando la textura del gluten, manteniendo estable la textura de la masa y evitando la pérdida de gas de la fermentación de la misma. Gracias al empleo de tal metodología, la calidad final de los productos obtenidos, sean congelados o cocidos, es notablemente superior al sistema de las líneas tradicionales. Nuestra línea "Multi Purpose Line" se caracteriza por la facilidad y la rapidez de pasar de un producto a otro. Existen diversas capacidades de producción y diferentes medidas de trabajo para poder satisfacer las necesidades de cada cliente.



MULTI PURPOSE LINE

Наша универсальная линия « Multi Purpose Line » позволяет производить непрерывным и автоматическим способом широкий ассортимент продукции, такой как циабатта, багет, основы для пиццы, фокачча, штампованный хлеб и т. д.

Благодаря технологии нулевого стресса (zero stress), применяемой в нашем экструдере для теста, можно четко обрабатывать все виды дрожжевого теста с высокой влажностью, сохраняя структуру клейковины, сохраняя структуру теста стабильной и избегая потери образующихся в тесте углекислых газов. Благодаря использованию этой методологии конечное качество полученных продуктов, как замороженных, так и свежих приготовленных, значительно выше, чем при использовании в линии традиционной экструзии. Наша линия « Multi Purpose Line » характеризуется легкостью и скоростью перехода от одного продукта к другому.

Универсальные линии « Multi Purpose Line » производятся разных производственных мощностей и рабочей ширины, с целью удовлетворения конкретных запросов каждого клиента.



MULTI PURPOSE LINE

Nasza linia "Multi Purpose Line" umożliwia produkcję, w trybie ciągłym i automatycznym, szerokiej gamy produktów takich jak ciabatta, bagietka, spody do pizzy, focaccia, produkty typu flat bread, itp.

Dzięki wdrożeniu w naszym ekstruderze technologii "Zero stress", możliwa jest delikatna, eliminująca jakiegokolwiek rozciąganie i naprężanie, obróbka każdego rodzaju ciasta z dodatkiem drożdży i o wysokiej zawartości wody, przy zachowaniu struktury siatki glutenowej, utrzymaniu stabilności struktury ciasta i braku utraty gazów powstałych w wyniku jego fermentacji i rozrostu. Dzięki zastosowaniu tego typu technologii, uzyskiwana jakość produktu końcowego, zarówno wypiekanego, jak i mrożonego, jest zdecydowanie wyższa od produktów wytwarzanych przy wykorzystaniu tradycyjnych systemów i linii.

Naszą linię "Multi Purpose Line" wyróżnia także łatwość i szybkość obsługi przy zmianie produkowanego asortymentu.

Dostępne są linie "Multi Purpose Line" o różnych wydajnościach produkcyjnych oraz o różnych szerokościach powierzchni roboczej, co pozwala wyjść naprzeciw indywidualnym oczekiwaniom i wymaganiom klienta.