

# LINIE DO CIAST FRANCUSKICH RADEMAKERA

## LAMINATORY - PRZYGOTOWANIE CIASTA :

- Laminatory projektowane indywidualnie (wydajność ciasta maks. do ok. 1.500 kg/godz)
  - możliwość nadbudowania tunelu do odpoczynku/chłodzenia nad trzecią sekcją
  - możliwość połączenia z linią formującą
- Laminator modułowy RADINI (ok. 250-750 kg/godz)
  - możliwość stopniowej rozbudowy do pełnego systemu 3-sekcyjowego
  - zakres listkowania: maks. 64 warstwy
  - wytłaczanie ciasta przy użyciu LSS lub ekstrudera ciśnieniowego
  - możliwość produkcji pieczywa i wyrobów z ciasta drożdżowego
  - modułowa budowa – szybki montaż i uruchomienie
- Zestaw stacji przygotowania ciasta i stacji redukcyjnej (do ok. 500 kg/godz)
  - automatyczne formowanie bloków ciasta i tłuszczu oraz redukcja grubości wstęgi
  - ręczne składanie bloków do laminowania i przenoszenie ciasta pomiędzy stacjami

## LINIE FORMUJĄCE :

- projektowane zawsze indywidualnie
- wyjątek : linia Junior (gotowy projekt, linia półautomatyczna)
- połączone bezpośrednio z laminatorem lub zasilane zrolowanym ciastem
- wykorzystywane w piekarniach do wyrobu produktów świeżych (często zamrażanych na surowo) oraz w zakładach przemysłu cukierniczego do drobnych ciastek (wypieczonych)

Możliwość realizacji kompletnych projektów „pod klucz” z piecami tunelowymi, systemami chłodzenia i dekoracji.

### Więcej informacji :

**Piotr Kielbiewski**

**OLAART P.T.P.**

[www.olaart.pl](http://www.olaart.pl)

[info@olaart.pl](mailto:info@olaart.pl)

tel. kom. 0509 921 788

tel/fax 022-6499941

**OLAART P.T.P.**

Przemysłowa Technologia Piekarnicza

