

LINIE DO PIERNIKÓW RADEMAKERA

Produkty nadziewane przed wypiekiem

Etapy formowania surowych produktów (linia formująca):

- wytłaczanie wstęgi ciasta ekstruderem 3-walcowym
- dozowanie nadzienia (punktowo lub ciągle)
- wytłaczanie drugiej wstęgi ciasta przykrywającej nadzienie (ekstruder 3-walcowy)
- wycinanie kształtów pierników gilotyną (wymienne wycinaki do różnych kształtów) lub przy pomocy noży krążkowych i noża poprzecznego (do produktów prostokątnych)
- synchronizacja punktu nadzienia z punktem wycięcia
- zawracanie całego odpadu ciasta bezpośrednio do ekstruderów
- załadunek produktów na piec tunelowy lub na blachy
- opcja: formowanie górnej wstęgi ciasta w postaci otwartej kratki

Możliwa realizacja projektu **pod klucz** z linią formującą (jw.), piecem tunelowym, systemem chłodzącym oraz oblewarkami do dekoracji polewą (z tunelem chłodzącym) lub/i glazurą cukrową (z tunelem suszącym)

Szerokość robocza linii 600, 800 oraz 1000 mm.

Istnieje możliwość zaoferowania **linii półautomatycznej** (szer. 600 mm) :

- uproszczone funkcje – np. odprowadzanie odpadu ciasta na bok linii, prosta gilotyna pneumatyczna
- możliwość załadunku produktów na blachy piekarnicze – do pieczenia w piecach obrotowych.

Więcej informacji :

Piotr Kielbiewski

OLAART P.T.P.

www.olaart.pl

info@olaart.pl

tel. kom. 0509 921 788

tel/fax 022-6499941

OLAART P.T.P.

Przemysłowa Technologia Piekarnicza

