PANE E SIMILI

TIPO : PANE ,CIABATTE

MODELLO : BREAD LINE

Bread Line è la soluzione Olivero per la produzione in linea di svariate tipologie di pane e come molte delle nostre macchine può essere completamente personalizzata, studiata e progettata per essere compatibile con tutti i tipi di impasto, in particolar modo con impasti ad alta idratazione come ad esempio impasti per ciabatte e simili.
La linea è dotata di tramoggia e gruppo di laminazione automatica per una modellazione lineare e continua dell'impasto senza interruzioni e grazie alle nostre ultime innovazioni l'impasto può essere lavorato e modellato senza andare ad intaccare la fisionomia dell'impasto assicurando al prodotto finale grande qualità.
Il numero, la tipologia e la disposizione dei cilindri è personalizzabile e studiata insieme al cliente durante la fase di progettazione per far si che la macchina sia ottimizzata per una o più tipologie di prodotto.
I dischi estraibili, la divaricazione dei filoni, il taglio e l'intgliamento compongono le ultime fasi di lavorazione conferendo flessibilità e versatilità perché sostituendo o modificando queste ultime fasi si possono produrre le più svariate e diverse tipologie di pane.
Può essere anche abbinato un modulo per lo stampaggio di forme o incisioni specifiche sul prodotto.

- *Macchine costruite in INOX e materiali idonei al contatto alimentare*
- *Teglie o assi di qualsiasi dimensione*
- *Versaltilità nei prodotti :svariate tipologie di pane ,ciabatte , ...*
- *Abbinamento caricatore e scaricatore carrelli (Opzionale)*
- *Gestione tramite tuch sceen e innumerevoli ricette salvabili*
- *Progettata per impasti ad alta idratazione*

RAGIONE SOCIALE : C.M.OLIVERO srl
P.IVA / Codice Fiscale : 00486940042
TELEFONO : 0175 - 86299
INFO MAIL : Info@macchinegrissini.com

OLIVERO
SISTEMI AUTOMATICI PER LA PANIFICAZIONE