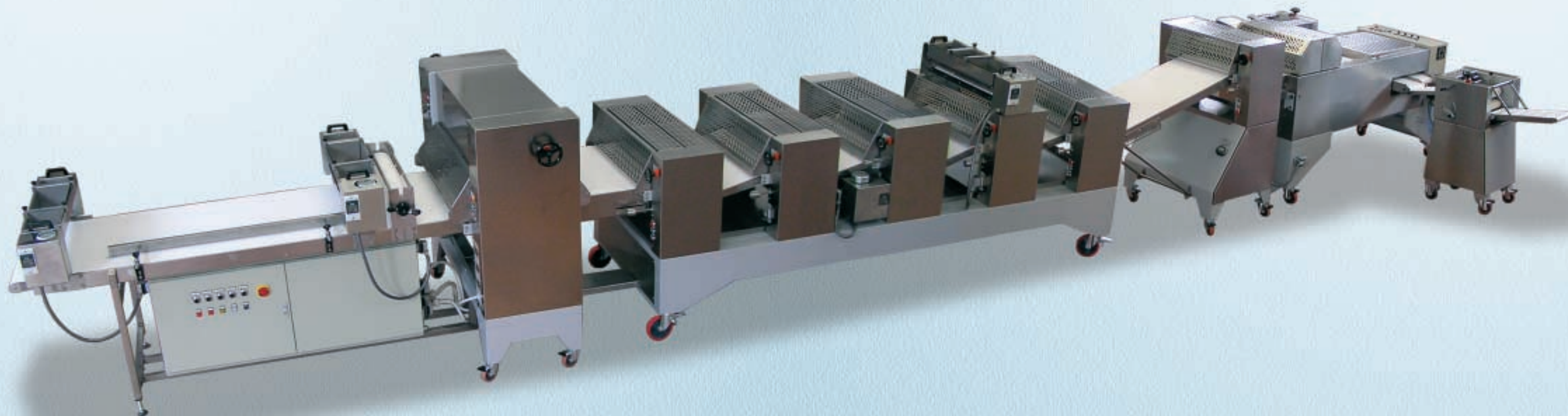


SISTEMI DI LAMINAZIONE MULTI HEAD LAMINATING SYSTEM

MULTI FIVE

IMPIANTO AUTOMATICO PER CROISSANT AUTOMATIC CROISSANT MACHINE



MULTI FIVE - MULTI THREE - FIVE - THREE

sono innovativi sistemi di laminazione in continuo che trasformano più pastelli affiancati, anche di grosse dimensioni, in un'unica lamina di pasta senza giunture. Il sistema di laminazione in continuo incrementa la capacità produttiva e la qualità della pasta, riduce lo scarto, il rifiuto, e la manodopera.

MULTIFIVE è composto da:

un nastro di carico pastelli con sfarinatore inferiore e superiore, un rullo pressore, una testata di prelaminazione, cinque testate di laminazione, due sfarinatori.

La testata di prelaminazione permette la riduzione dello spessore della pasta ad un terzo rispetto a quello d'entrata; le cinque testate successive portano, delicatamente e proporzionalmente, la pasta allo spessore finale desiderato.

La pasta è controllata in entrata ed in uscita alle testate di laminazione, in tal modo la velocità del sistema di laminazione si regola automaticamente, senza l'intervento di alcun operatore, adattandosi alle capacità produttive della linea di formatura.



The MULTI HEAD LAMINATING SYSTEM

is the latest and most economical way to sheet dough billets into a continuous sheet of dough to the desired thickness.

Specially designed for the automatic feeding of croissant lines or make up tables.

This unit is composed of:

- Infeed belt with adjustable side guides
- Upper and lower flour duster
- Motorized press roller
- Pre laminating multiroller
- Two – Three – Four – Five or more gauging rollers (as needed) each equipped with automatic infeed and discharge mechanism which assure a perfect and smooth sheet of dough.

This system is available with width of 600 or 800 mm. and can be positioned and synchronized to feed any existing line.