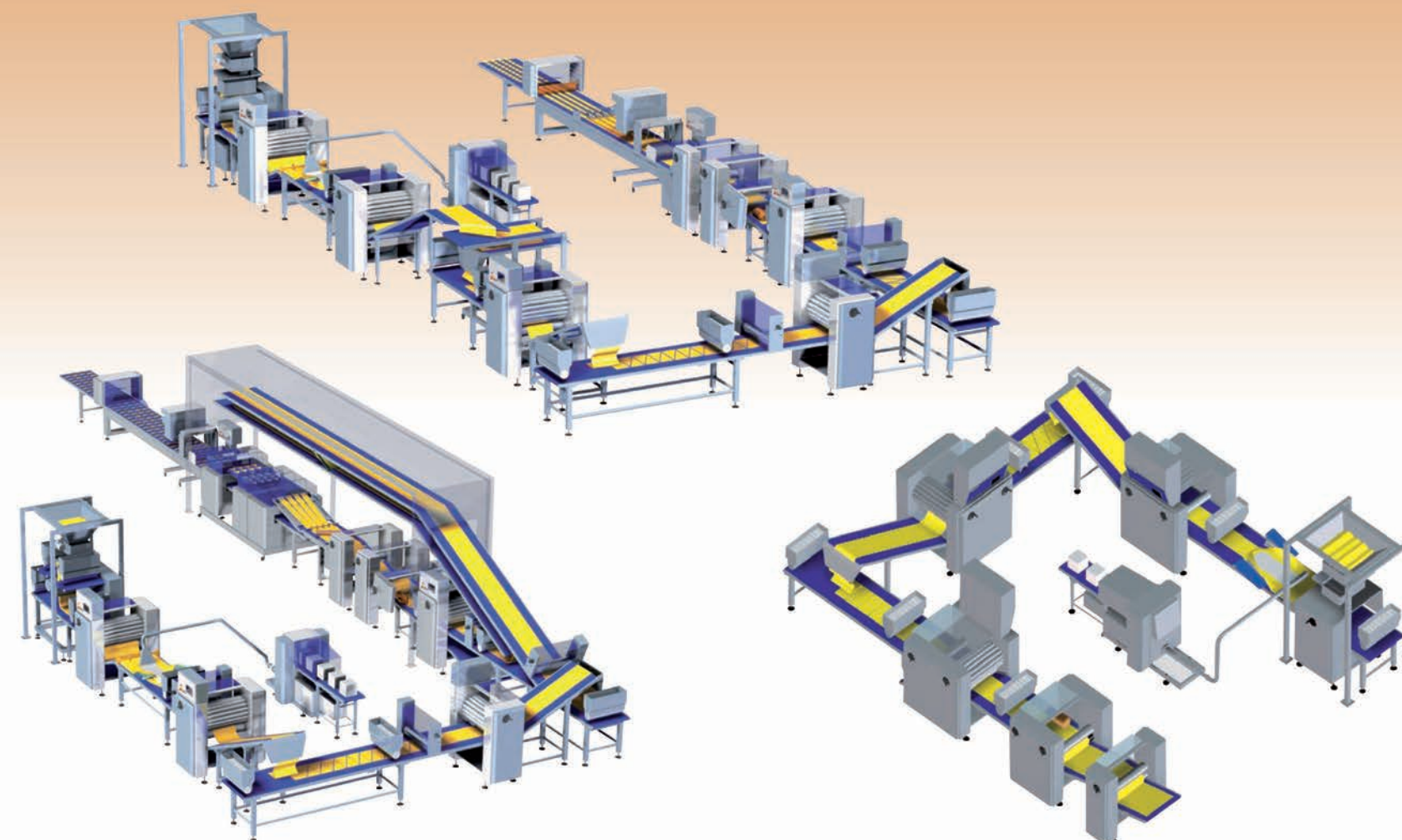


Lignes industrielles pour la production de pâte feuilletée en continu

TOP LINE avec refroidissement en ligne



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



## Aperçu des processus

PRÉ-PATONNAGE  
DE LA BANDE DE PÂTE

EXTRUSION  
DE LA BANDE DE PÂTE

EXTRUSION  
DE LA MATIÈRE GRASSE

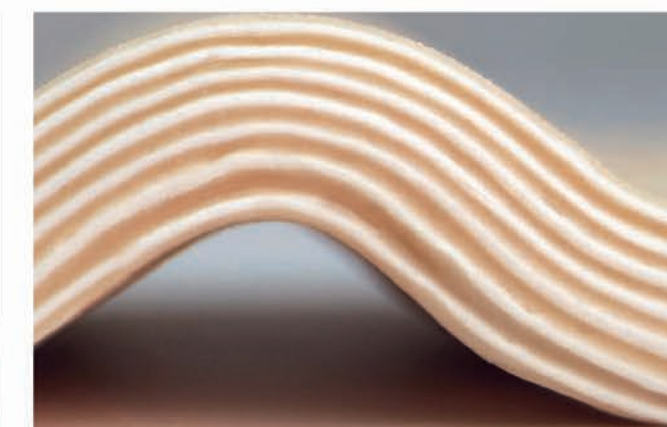
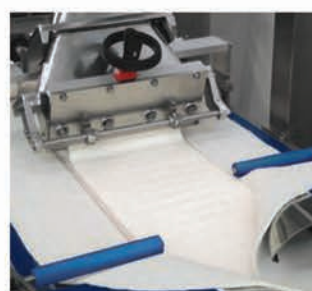
PLIAGE ET STRATIFICATION  
PÂTE-GRAS-PÂTE

LAMINAGE  
(SATELLITE)

PLIAGE

LAMINAGE  
(SATELLITE)

PLIAGE



■ Résultat pliage

■ Le portionneur de pâte reçoit la totalité de la pétrie et la divise en pâtons à l'aide d'un couteau en étoile de façon à alimenter l'extrudeur avec régularité.

■ Selon la pâte, la qualité souhaitée du produit fini et la performance attendue, différents extrudeurs peuvent être utilisés. Tous les systèmes ont un point commun : ils travaillent vos pâtes en douceur et façonnent une bande de pâte homogène.

■ Une pompe à gras achemine le beurre en douceur et de manière régulière sur la bande de pâte.

■ La pâte est pliée en suivant les lignes de pliage prémarquées. Le pliage en sandwich est réalisé par des bandes mobiles et deux plaques de guidage avec revêtement spécial.

■ La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte. Le laminoir transversal motorisé en assure la bonne largeur.

■ Les unités de pliage sont dotées d'un revêtement spécial qui ne colle pas à la pâte et d'un réglage électronique. Elles réalisent plusieurs couches pliées avec le bandeau de pâte. Le nombre de couches dépend de la vitesse des tapis et de l'unité de pliage. Deux unités de pliage permettent d'atteindre un total de 144 couches.

■ La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte. Le laminoir transversal motorisé en assure la bonne largeur.

■ Les unités de pliage sont dotées d'un revêtement spécial qui ne colle pas à la pâte et d'un réglage électronique. Elles réalisent plusieurs couches pliées avec le bandeau de pâte. Le nombre de couches dépend de la vitesse des tapis et de l'unité de pliage. Deux unités de pliage permettent d'atteindre un total de 144 couches.



■ Structure feuilletage après cuisson