

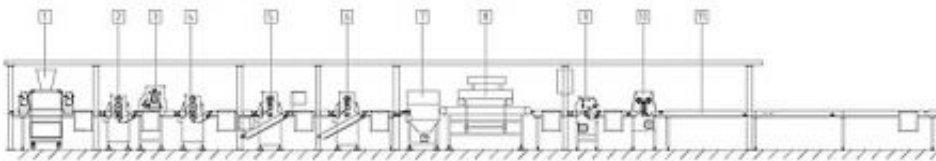
Dünnteiganlagen für Samosa - Frühlingsrollen - Nudelteig

Wir planen und entwickeln individuelle Dünnteiganlagen für die Produktion von etwa Samossa, Frühlingsrollen oder Nudelteig.

Beispiele von Dünnteiganlagen

Der Samossateig wird auf eine Teigstärke von 0.3 mm ausgewalzt. Mit einer Fliehkraftbeölung werden die Teigoberflächen benetzt und danach mit einem Kontaktofen gebacken.

Die danach geschnittenen Teigstreifen werden auf dem Arbeitstisch gefüllt und zu Samossapaketen gefaltet.



Frühlingsrollen – Nudelteig

- Anlage für Samossa -

- spez. Teigbandformer für fest Samossa bzw. Nudelteige
- Kalibrierstuhl 1
- Querwalzwerk
- Kalibrierstuhl 2
- Kalibrierstuhl 3 – Spezialwalzenstuhl mit Teiglufdtrocknung
- Kalibrierstuhl 4 – Spezialwalzenstuhl mit Teiglufdtrocknung
- Teigoberflächenbeölung
- Kontaktofen
- Längsschneider
- Ausstechwalze – Revolverkopf
- Arbeitsband