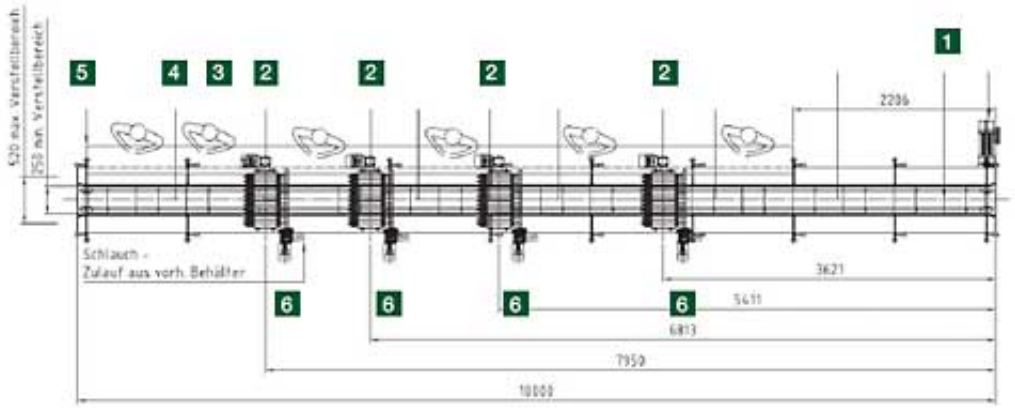
Anlagen für die Produktion von Lassagne

Wir planen und entwickeln individuelle Dünnteiganlagen für die Produktion von Lasagne.

Hier sehen Sie ein Beispiel einer Anlagenplanung mit folgendem Produktionsablauf.

Die Anlage wurde durch uns nach Kundenvorgaben geplant und gefertigt. Sie befindet sich seit Jahren erfolgreich in der Produktion.



Anlage zur Lassagneproduktion

- Gastro Normbleche werden in den Produktionskreislauf gelegt.
- Es werden nacheinander Lasagneteigblätter eingelegt und dünne, gleichmäßige Schichten Soße eindosiert.
- Am Ende des Vorganges kann beispielsweise Käse gestreut werden.
- Es ist möglich über Sprühstationen die Lasagne mit Ei oder anderen Emulsionen zu bedecken.
- Die fertigen Bleche werden am Ende der Linie entkeimt und anschließend dem Froster zugeführt.
- Die unterschiedlichen Soßen werden aus Vorlagebehältern zur Anlage gepumpt.