

# Laminovací linka na přípravu lemu těsta typ FRIENDLY, Easymac, Itálie

**easymac**<sup>®</sup>  
foodmachinery



Jako první může být do linky zařazen 3 válcový lis, do kterého těsto padá z dávkovacího koše. Lis vytváří první pás těsta o šíři 300 mm. Dále se linka Friendly skládá ze satelitní hlavy, příčného rozvalování a kalibrační hlavy. Díky tomu vytvaruje konzistentní a rovnoměrně tenký pás těsta podle zadané tloušťky, který se dál může zpracovávat na tvarovacích linkách MAKE UP SMALL nebo MAKE UP XL. Využívá se pro výrobu plundrového, listového a kynutého pečiva.

## Hlavní znaky:

- perfektní kvalita kontinuálního tvarování těsta
- uživatelsky přívětivý ovládací dotykový panel
- robustní, nerezová konstrukce
- snadné čištění, díky dobrému přístupu do všech částí stroje
- bezúdržbové motory

## Technická data

Rozměry linky /délka/	od 5,8 m dle konfigurace
Pracovní šířka stolu	700 mm
Pracovní výška stolu	1000 mm
Rychlost dopravního pásu	0,1 – 6 m/min
Šířka dopravního pásu	600 mm

0823

#chcipekarnu

**omega**