



QUALITY MADE IN GERMANY - SINCE 1887

Uformowane kulki z ciasta przypominające ręczną pracę naszych babć.

Od 135 lat Fortuna jest światowym specjalistą w zakresie urządzeń piekarniczych o różnej wydajności. Nasze efektywne linie dostosowujemy do indywidualnych potrzeb klientów. W ten sposób możemy zagwarantować, że znajdziemy najlepsze rozwiązanie dla Twoich określonych wymagań.

Dzielarka & zaokrąglarka

- Unikalne rozwiązanie dla ciast luźnych (do 75% wody)
- Rzemieśnicza produkcja według starych, tradycyjnych receptur z przemysłową precyzją i efektywnością
- Czas leżakowania ciasta do 16 godzin
- Zwrot z inwestycji wynosi zwykle 1-2 lata ze względu na możliwość dodania wody do oryginalnej receptury
- Niezwykle delikatna obróbka ciasta podczas dzielenia i zaokrąglania

Linia i komora garownicza

- Indywidualny projekt linii dostosowany do wymagań klienta
- Konstruujemy linię z dopasowaniem dożądanego produktu
- Rozwiązania uszlachetniające, w tym odprężanie, formowanie, nacinanie, stemplowanie, dociskanie, posypywanie, garowanie końcowe
- Garowanie w tradycyjny sposób (do góry nogami) na płaskich tacach
- Niezwykle delikatne przekazywanie w pełni garowanych produktów do pieca

Podstawowe dane techniczne

- Produkcja maksymalnie w 10 rzędach
- Do 36 000 szt./h
- Zakres wagowy od 15 g do 3600 g
- Rozwiązania umożliwiające produkcję okrągłych, długich, zawijanych i stemplowanych produktów, takich jak Burger, Mini-Baguette, Hot Dog, Naan i wiele innych
- Stemplowanie przy użyciu ponad 20 wzorów lub indywidualnych szablonów
- Możliwość posypywania po obu stronach
- Garowanie końcowe z możliwością indywidualnej konfiguracji czasu, wysokości, długości i szerokości



Chcesz uzyskać więcej informacji?

Skontaktuj się z naszymi ekspertami, aby omówić swoje oczekiwania i stworzyć rozwiązanie dostosowane do indywidualnych potrzeb.

Fortuna Maschinen GmbH, 96231 Bad Staffelstein

info@fortuna-bakery.com, www.fortuna-bakery.com