

LAMINATOR 300

EINE ANLAGE – VIELFÄLTIGE TALENTE



Der **LAMINATOR 300** beherrscht die Kunst, Blätter-, Croissant-, Mürbe- und Plunderteige in gleichbleibend perfekter Qualität weitgehend automatisiert und mit geringer Teigbelastung zu tourieren. Der LAMINATOR 300 sorgt für eine kontinuierliche Teiganderzeugung auf gleichbleibend hohem Niveau.

TISCHBREITE (MM)	700
LEISTUNG	300 – 1.200 kg/h

- ✓ Gleichmäßiges, kontinuierliches Teigband
- ✓ Breites Anwendungsspektrum
- ✓ Schonende Teigverarbeitung
- ✓ Einfache Bedienung
- ✓ Hygienisches Design

FRITSCH GmbH
Bakery machines and lines
Bahnhofstr. 27 - 31
97348 Markt Einersheim