

MULTILINE

DIE UNIVERSALLÖSUNG FÜR DIE TEIGBANDHERSTELLUNG



Im Bereich der Teigbanderzeugung ist die **MULTILINE** ein Alleskönner. Sie verarbeitet Hefeteige, Mürbteige, Croissantteige, Plunder- und Blätterteige gleichermaßen perfekt wie Weizen- und Roggenmischteige. Die MULTILINE geht dabei besonders schonend mit den Teigen um und bewahrt selbst bei weichen Teigen unter einer homogenen Oberfläche die gewünschte Porung. Zudem wird hierdurch eine besonders gute Flächengewichtsgenauigkeit erreicht.

TISCHBREITE (MM)	700
LEISTUNG	100 – 800 kg/h

- ✓ Kontinuierliche Teigbandherstellung
- ✓ Gewichtsgenaueres Ausrollen
- ✓ Hohe Vielfalt und Flexibilität
- ✓ Teigschonender Prozess
- ✓ Hygienisches Design

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