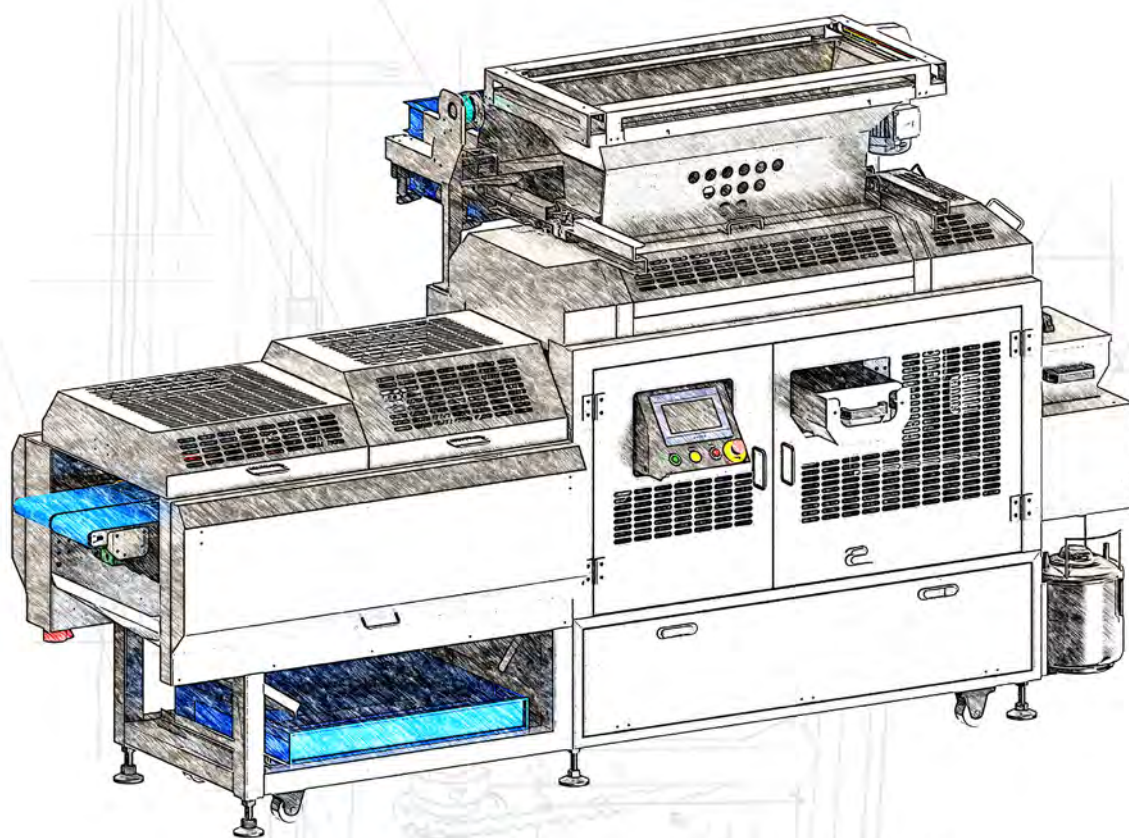


BEZSTRESOVÉ TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ TĚSTA

S KONTINUÁLNÍ KONTROLOU HMOTNOSTI



Melvia ↗

Bezstresová produkce bez poškození těsta: přírodní a vysoce kvalitní pekařské výrobky mohou být produkovány bez chomických přísad a dough recovering process.

Bezstresové dělička těsta umožňuje **velmi šetrné zpracování těsta**. Oproti klasickému objemovému dělení, nepoškozuje strukturu lepku. Proto můžeme zpracovávat fermentovaná, volná těsta (až 70% vody), s obsahem ovoce, celých semen a ořechů.

Díky inteligentní kontrole hmotnosti a automatickému výběru je zaručena **naprosto přesná váha těstového kusu**, čímž dochází ke značným surovinovým úsporám.

Na těsto není vyvíjena mechanická síla, zkracuje se čas kynutí produktu a finální produkt má větší objem.

INTEGROVANÁ BEZSTRESOVÁ DĚLIČKA TĚSTA

MODEL	BM300	BM500	BM750
Max. těsto (kg/h)	300 kg	500 kg	750 kg
Max těsto (ks/h)	3000	4200	4200
Hmotnost klonku (g/ks)	30-400g	40-400g	60-800g



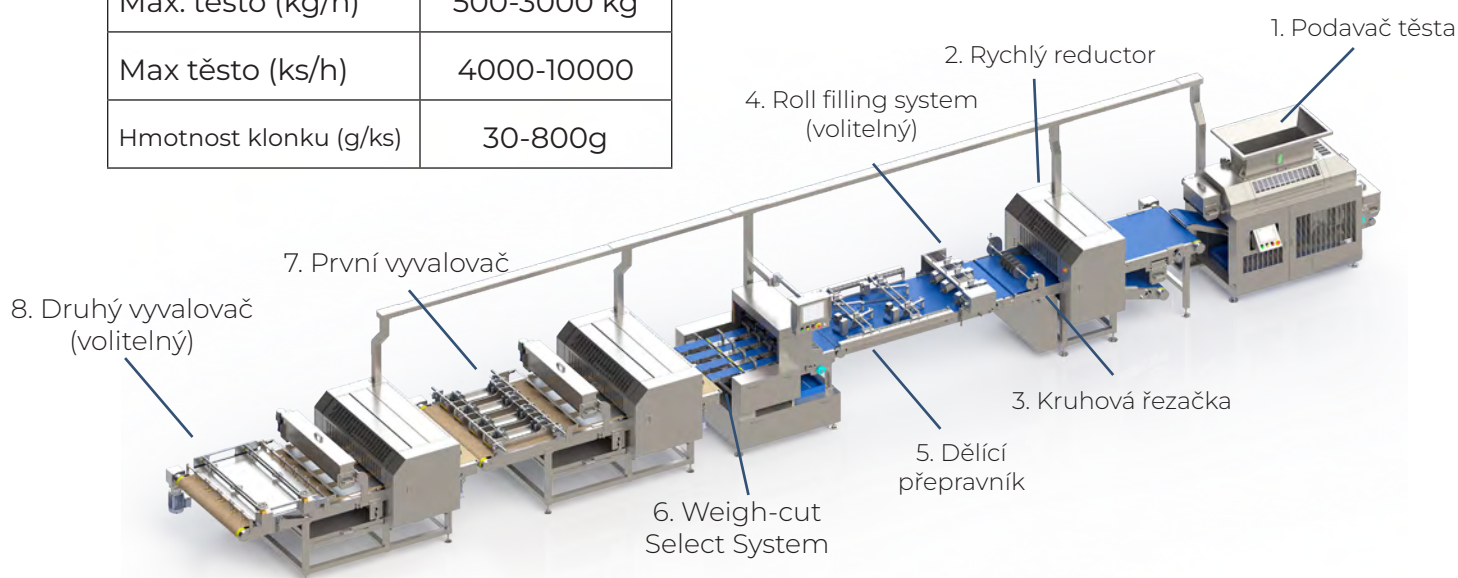
BEZSTRESOVÁ DĚLIČKA S VYVALOVAČEM



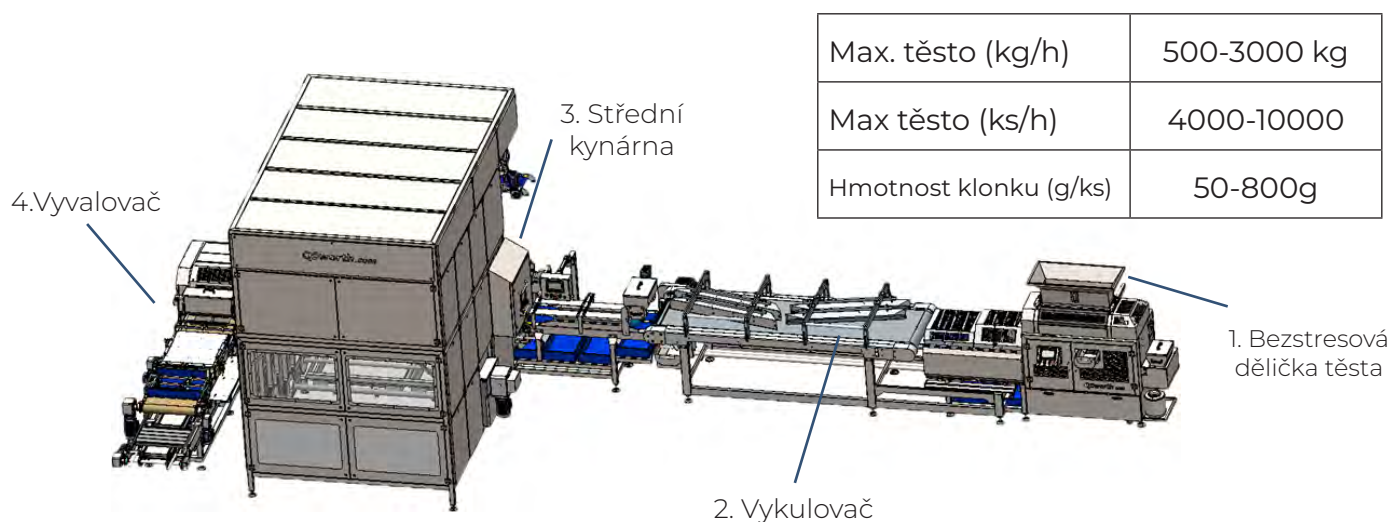


BEZSTRESOVÁ DĚLIČKA K PŘÍPRAVĚ VYSOCE KVALITNÍCH PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ

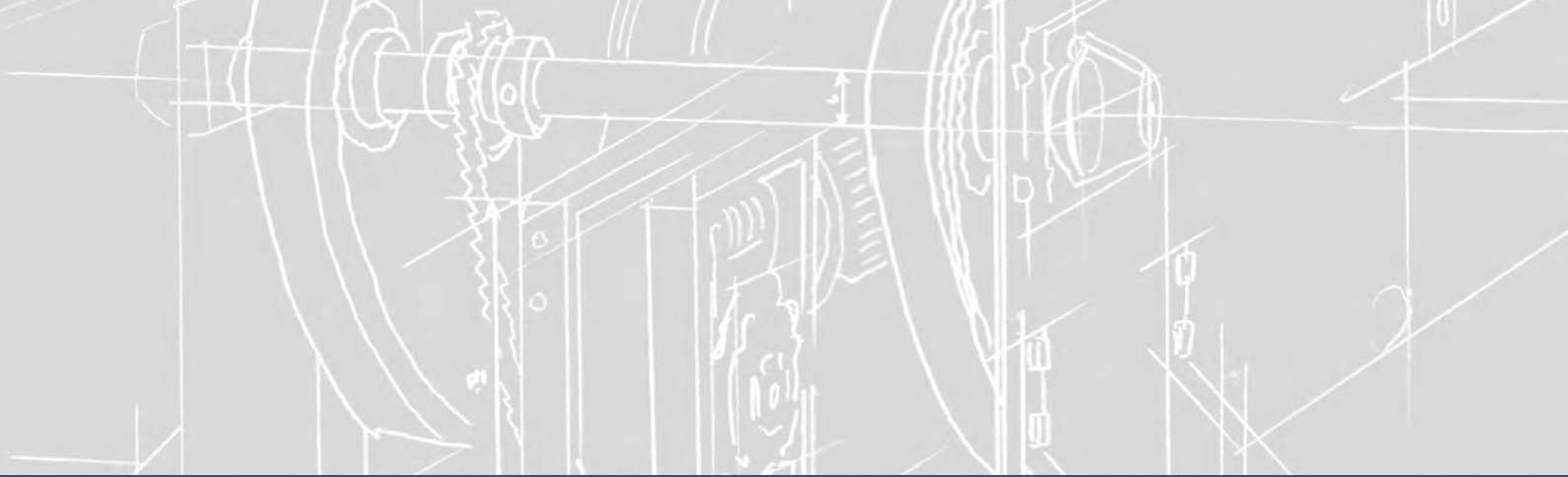
Max. těsto (kg/h)	500-3000 kg
Max těsto (ks/h)	4000-10000
Hmotnost klonku (g/ks)	30-800g



BEZSTRESOVÁ DĚLIČKA TĚSTA S VYVALOVAČEM



Max. těsto (kg/h)	500-3000 kg
Max těsto (ks/h)	4000-10000
Hmotnost klonku (g/ks)	50-800g



Melvia ↗

TOPOLOVÁ 988
289 24 MILOVICE

+420 778 014 774
MELVIA@MELVIA.CZ

FACEBOOK.COM/MELVIATRADE
INSTAGRAM.COM/MELVIA.CZ

WWW.MELVIA.CZ