

TIPO : FOCACCIA E PIZZA
 MODELLO : SUPERIOR LINE

Nata per la produzione di focacce e pizzette , Superior Line modella con cura l'impasto senza stressarlo o rovinarlo con laminatori e calibratori accuratamente progettati per seguire al meglio tutte le varie fasi di lavorazione che un prodotto artigianale di qualità richiede.

I numerosi gruppi di cilindratura assottigliano l'impasto e lo preparano per le lavorazioni successive lasciandogli il tempo di rilassarsi.

La nostra esperienza ci dice che per un buon prodotto ogni fase della lavorazione è importante ed è proprio per questo che Superior Line si assicura di mantenere inalterate le proprietà dell'impasto agevolando l'ossigenazione e garantendo le giuste tempistiche di riposo e rilassamento.

Si possono produrre focacce quadrate che vanno a ricoprire tutta la superficie della teglia , focacce quadrate più piccole con dimensioni completamente personalizzabili , oppure tonde o di qualsiasi altra forma utilizzando appositi cilindri di formatura e di taglio.

Questa linea , come tutte le nostre linee di Olivero , è progettata per essere ottimale anche in situazioni di lavoro intenso assicurando continuità anche per utilizzi 24 ore su 24.

Inoltre può essere dotata di svariate tipologie di accessori come dispenser di sale o semi, dischi per foratura o incisione dell'impasto ma anche di spruzzatori d'olio oltre a dosatori di formaggio, olive e sugo.

Prodotti possibili:

- focacce in teglia piena
- focaccine tonde e/o quadrate
- focacce secche
- pizzette tonde
- pizzette quadrate
- ciabatte



Macchine costruite in INOX e materiali idonei al contatto alimentare

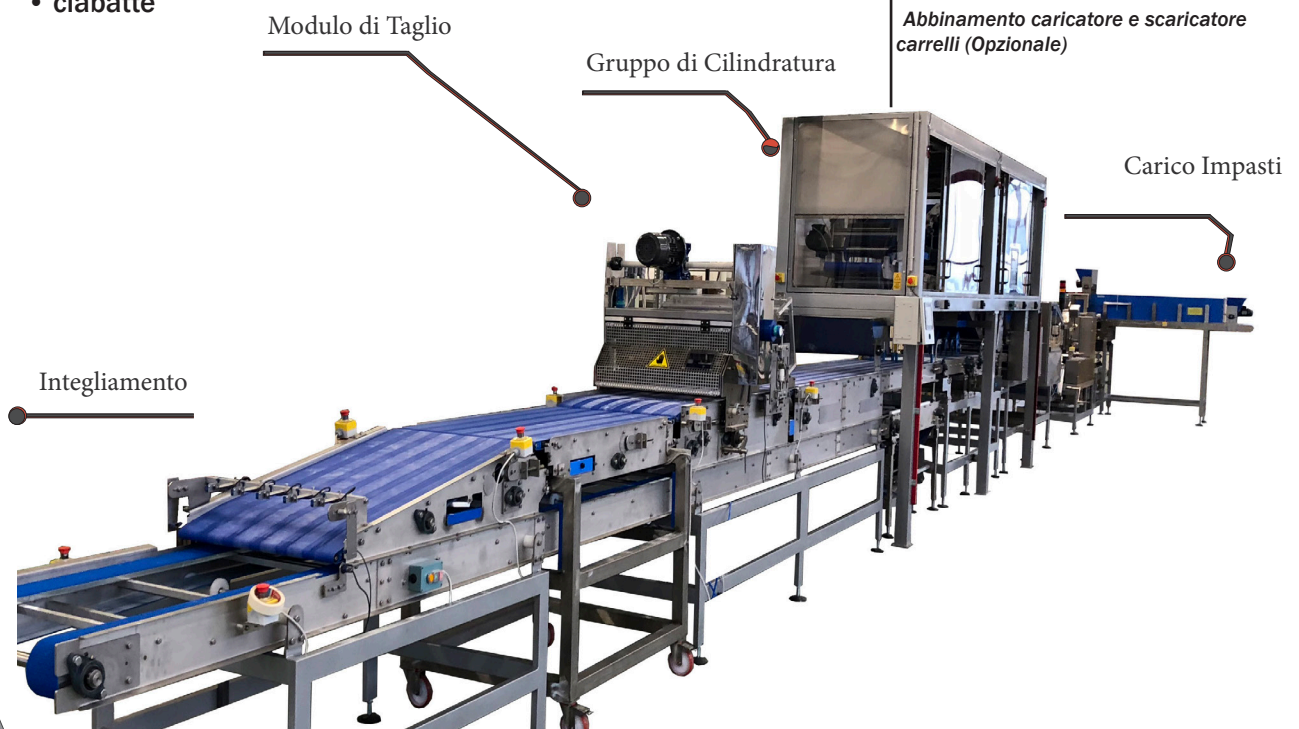
Teglie ondulate/piatte di qualsiasi dimensione

Versatilità nei prodotti : pizzette tonde e quadrate, focaccia , ciabatte , ...

Abbinamento caricatore e scaricatore carrelli (Opzionale)

Numerosi Moduli e combinazioni possibili come ad esempio Modulo sugo-olive

Abbinamento caricatore e scaricatore carrelli (Opzionale)



RAZIONE SOCIALE : C.M.OLIVERO srl
 P.IVA / Codice Fiscale : 00486940042
 TELEFONO : 0175 - 86299
 INFO MAIL : Info@macchinegrissini.com

