



## Linea automatica per pane

### Automatic line for bread production



La linea automatica per la produzione di vari formati/tipi di pane è il risultato di tutta l'esperienza, matura negli anni, nel campo dell'arte bianca della Mfitaly che da anni si impegna nella ricerca e sviluppo di nuove tecnologie di produzione, mantenendo inalterata la qualità del prodotto finito.

Le nostre linee per pane consentono di realizzare diversi tipi di pane, che possono variare dalla formatura alla grammatura. Le linee possono essere costruite in diverse soluzioni e dimensioni, oltre che per le proprie esigenze produttive, e vengono realizzate rispettando i più severi standard di sicurezza.

La linea automatica per la produzione di pane viene sviluppata con le seguenti attrezzature:

**SPEZZATRICE VOLUMETRICA** | La nostra spezzatrice volumetrica mod. SVP/N (versione manuale) o mod. SVP/A (versione automatica) sono entrambe specifiche per la spezzatura di impasti per pane a media/alta idratazione. Il suo funzionamento idraulico a circuito chiuso, con scambiatore di calore, permette il suo funzionamento senza l'utilizzo di olio (OIL FREE). Questo sistema offre un grande risparmio economico oltre che di una maggiore qualità del prodotto finito. La spezzatrice può lavorare sia ad 1 che a 2 vie, a seconda delle produzioni – esigenze lavorative.

**ARROTONDATRICE A CONO** | L'arrotondatrice a cono è indispensabile per la prima formatura del prodotto. Che si tratti di pane, pizza o impasti particolari, la formatura in pallina è una parte fondamentale che permette il corretto riposo dell'impasto al suo interno della cella di prefermentazione. Disponibile in vari modelli, l'arrotondatrice può lavorare pezzature di medio-grosso spessore e, grazie al cono teflonato optional, anche impasti con percentuali di idratazione elevate.

**CELLA DI PREFERMENTAZIONE** | Le nostre celle di prefermentazione sono disponibili in varie versioni e capacità e ricoprono un ruolo fondamentale per la fuoriuscita di un'ottima qualità di prodotto. Le nostre celle, disponibili anche con produttori di vapore integrato, sono costruite e personalizzate a seconda delle proprie esigenze e tipologie di prodotto finito. Dotate di bilancelle in acciaio inox con tasche (256 o 320 posti utili interni) o con, richiesta optional, teli speciali antiaderenti per gli impasti più particolari. Questa pausa, personalizzabile a seconda delle proprie esigenze produttive, permette al prodotto il suo naturale rilassamento prima di affrontare l'ultima fase, la formatura.

**FILONATRICE** | L'ultima fase, ma non per questo la meno importante, richiede la formatura del prodotto ed è per questo che abbiamo sviluppato il nostro sistema di filonatura automatica a 4 cilindri o a 6 cilindri, per gli impasti che richiedono una avvolgitura – formatura più delicata. Ideale per la produzione di filoni, baguette e pane in cassetta / pan carré il nostro sistema di filonatura può essere disponibile nella versione con tavolo presssoio (dotazione standard) o con nastro contrapposto.

Il nostro sistema di filonatura può essere automatizzato ulteriormente, per coloro che richiedono un automatismo più Industriale, con l'aggiunta dell'integrazione automatico su teglia o tavole.

Le nostre linee di produzione sono progettate e costruite cercando sempre di mantenere inalterate le qualità del prodotto finito, aggiungendo grande versatilità di produzione e la massima sicurezza.

*The automatic line for the production of various sizes/types of bread is the result of all the experience, matured over the years, in the white art field of Mfitaly which for years has been committed to the research and development of new production technologies, maintaining unaltered the quality of the finished product untouched.*

*Our bread lines allow you to make different types of bread, which can change from shape to weight.*

*The plants can be built in different solutions and sizes, as well as for the required production, and are manufactured in compliance with the strictest safety standards.*

*The automatic bread production line is developed with the following equipment:*

**VOLUMETRIC DOUGH MACHINE** | Our volumetric divider mod. SVP/N (manual version) or mod. SVP/A (automatic version) are both suitable for dividing doughs for medium/high hydration bread. Its closed-circuit hydraulic operation, with heat exchanger, allows its operation without the use of oil (OIL FREE). This system offers great economic savings as well as higher quality of the finished product. The divider can work both in 1 and 2 ways, depending on the production-working needs.

**CONICAL DOUGH ROUNDER** | The conical dough rounder is necessary for the first shaping of the product. Whether it is bread, pizza or particular doughs, the ball molding is an essential part that allows the dough to rest properly inside the pre-fermentation cell. Available in different models, the rounder can process medium-thick pieces and, thanks to the optional Teflon-coated cone, even doughs with high percentages of hydration.

**PRE-FERMENTATION CELL** | The pre-fermentation cells are available in different versions and capacities and play an essential role in delivering excellent product quality. Our cells, also available with integrated steam producers, are built and customized according to the needs and types of finished product. Equipped with stainless steel racks with pockets (256 or 320 internal useful places) or with, optional request, special non-stick sheets for more particular doughs. This pause, which can be customized according to your production needs, allows the product its natural relaxation before facing the last moulding phase.

**LONG LOAF MOULDER** | The last phase, but by no means the least important, requires the moulding of the product and that is why we have developed our automatic 4-cylinder and 6-cylinder moulding system, for doughs that require a more delicate wrapping-moulding. Ideal for the production of loaves, baguettes and loaf bread, our moulding system can be available in the version with press table (standard equipment) or with opposed motorized belt.

*Our moulding system can be further automated, for those who require a more industrial automation, with the addition of automatic product loading on trays or boards.*

*Our production plants are designed and built always with the goal to keep the quality of the finished product unaltered, adding great production versatility and maximum safety.*

