

MELH

ENDÜSTRİYEL LAVAŞ HATTI INDUSTRIAL LAVASH LINE



EXTRUDER

Örijinal hamur yapısını korurken sürekli modda bir hamur bandı oluşturur ve hamur şeridini katmanlar halinde serer ve düz bir yüzey elde edecek şekilde yuvarlar.

EXTRUDER

It forms a dough band in continuous mode while maintaining the original dough structure and lays the dough strip in layers and rolls it out to obtain a flat surface.

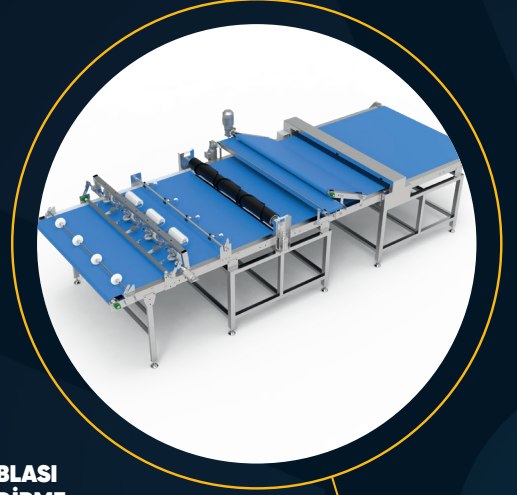


KALİBRATÖR

İki aşamalı haddeleme, belirtilen kalınlıkta bir hamur şeridi üretir

CALIBRATOR

Two-stage rolling produces a dough strip of specified thickness

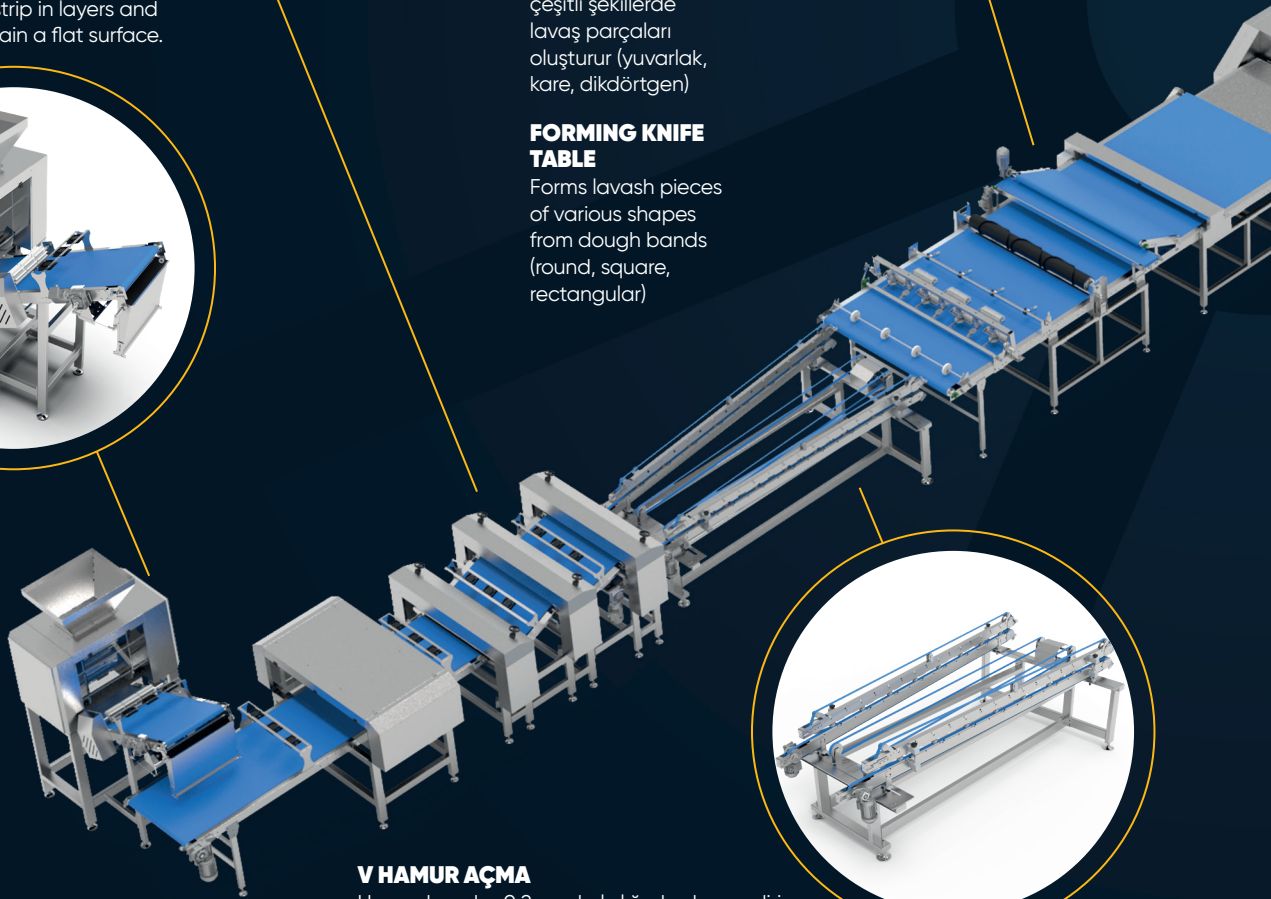


BIÇAK TABLASI ŞEKİLLENDİRME

Hamur bantlarından çeşitli şekillerde lavaş parçaları oluşturur (yuvarlak, kare, dikdörtgen)

FORMING KNIFE TABLE

Forms lavash pieces of various shapes from dough bands (round, square, rectangular)

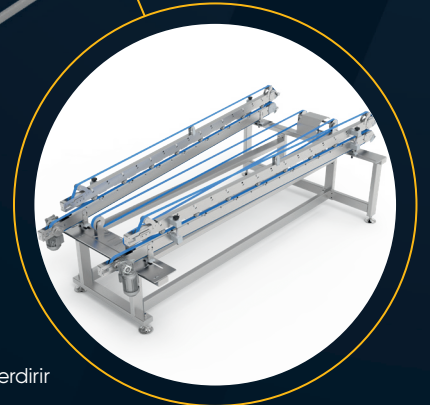


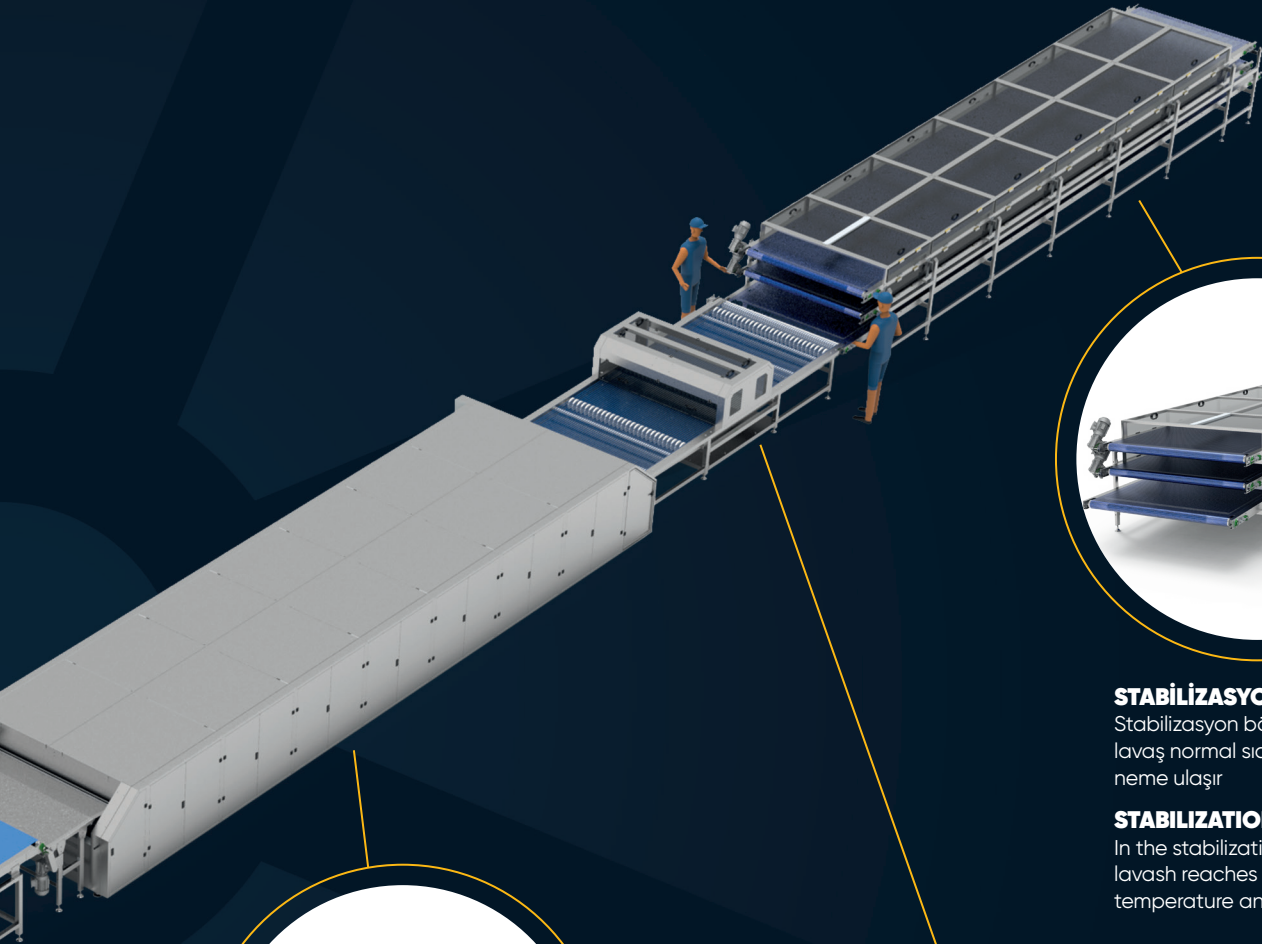
V HAMUR AÇMA

Hamur bandını 0,2 mm kalınlığa kadar gerdirir

V DOUGH ROLLING

Stretches the dough band up to 0.2 mm thickness





STABİLİZASYON BÖLÜMÜ

Stabilizasyon bölümünde lavaş normal sıcaklık ve neme ulaşır

STABILIZATION SECTION

In the stabilization section, lavash reaches normal temperature and humidity

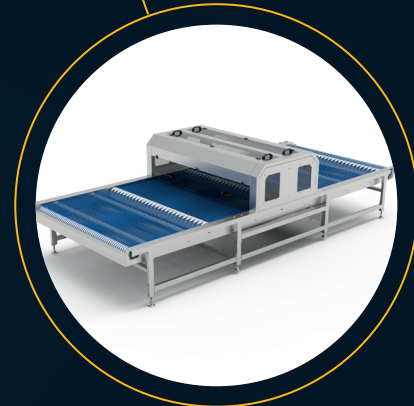


TÜNEL FIRIN

Minimum ısı kaybıyla lavaş ekmeğini en uygun koşullarda pişirir

TUNNEL OVEN

Bakes lavash bread under optimal conditions with minimal heat loss



NEMLENDİRME BÖLÜMÜ

Bitmiş pide ekmeğinin yüzeyini otomatik olarak nemlendirerek yumuşak ve esnek hale getirir

MOISTURIZING SECTION

Automatically moisturizes the surface of the finished pita bread, making it soft and pliable