TXA AUT + AL - MR650

Zelaieta
Máquinas de panadería
Bakery machines

Bº Zalain, nº 19 - 31780 BERA (Navarra) Spain
Tel.: +34 948 631 004 - info@zelaieta.com
www.zelaieta.com

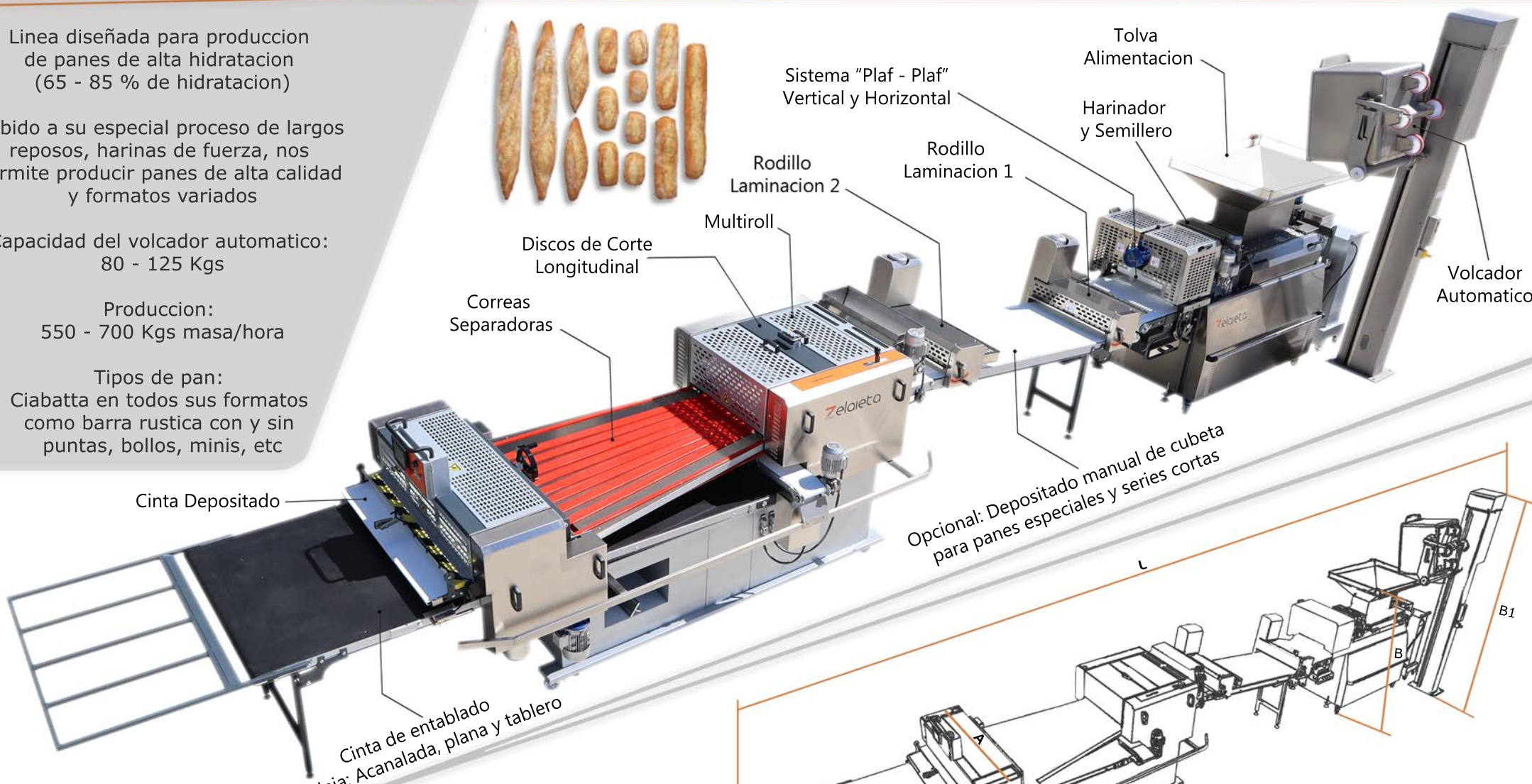
Linea diseñada para produccion de panes de alta hidratacion (65 - 85 % de hidratacion)

Debido a su especial proceso de largos reposos, harinas de fuerza, nos permite producir panes de alta calidad y formatos variados

Capacidad del volcador automatico: 80 - 125 Kgs

Produccion: 550 - 700 Kgs masa/hora

Tipos de pan: Ciabatta en todos sus formatos como barra rustica con y sin puntas, bollos, minis, etc



MODELO	DIMENSIONES (mm)			
	A	B	B1	L
TXA AUT + AL-MR650	1.600	1.600	2.800	10.000