

Divisora masas fermentadas TXA-AUT-ROLL

Zelaieta

Máquinas de panadería
Bakery machines

Bº Zalain, nº 19 - 31780 BERA (Navarra) Spain
Tel.: +34 948 631 004 - Fax: +34 948 631 308
info@zelaieta.com - www.zelaieta.com

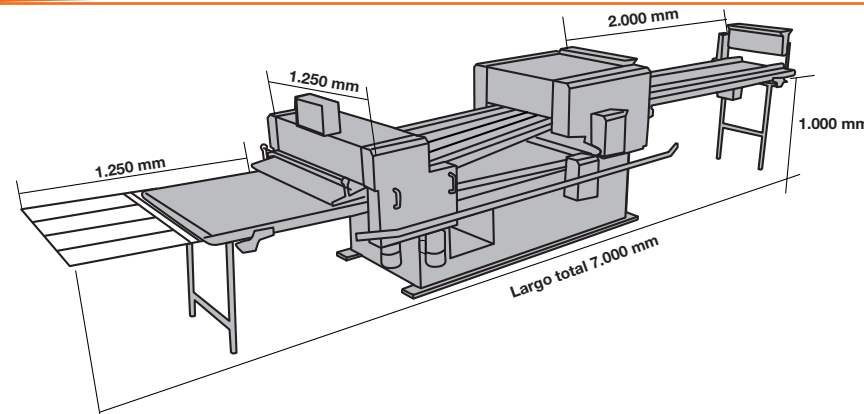
- Máquina diseñada para la producción de panes de alta hidratación (70-90% agua).
- Debido a su especial proceso: harinas de fuerza, reposos importantes, etc. nos permite producir panes de alta calidad y en formatos variados.
- La TXA-AUT-ROLL dispone de un "multirrodillo", el cual lamina y extiende el plastón, previamente descargado desde la cubeta a la cinta de carga, aportándole entre un 40 y un 60% más de longitud.
- Las posteriores operaciones de corte longitudinal, separador por correas, guillotina..., (corte transversal) y carga de producto en tablero o bandeja (plana y/o acanalada) lo realiza **automáticamente** la máquina.
- Tipos de pan: la clásica "ciabatta" en todos sus formatos: bastón, baghette, rústica, rústica con puntas, bollos, minis, etc.



Sistema multirrodillo
laminador-extendedor graduable



Producción de tipos de pan



Corte longitudinal