

Divisora masas fermentadas TXA-MAN-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

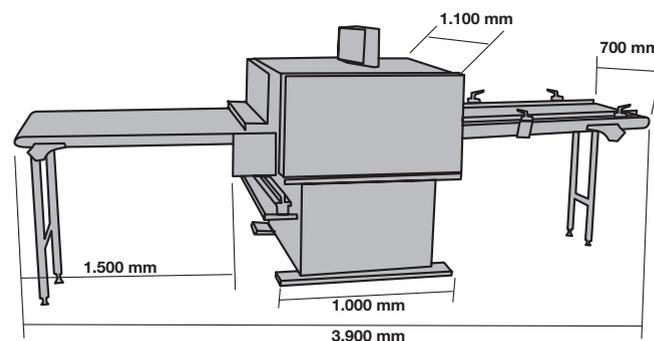
- Máquina diseñada para la producción de panes de alta hidratación (70-90% agua).
- Debido a su especial proceso: harinas de fuerza, reposos importantes, etc. nos permite producir panes de alta calidad y en formatos variados.
- La TXA-MAN-ROLL dispone de un "multirrodillo", el cual lamina y extiende el plastón, previamente descargado desde la cubeta a la cinta, otorgándole un 40-50% más de longitud a la masa. La recogida del producto, dividido-formado es manual.
- Tipos de pan: la clásica "ciabatta" en todos sus formatos: bastón, baghette, rústica con puntas, minis, etc.



Sistema "Multiroll"



Producción de tipos de pan



Discos de corte longitudinal y
Guillotina corte transversal



Cuadro control mediante automática