

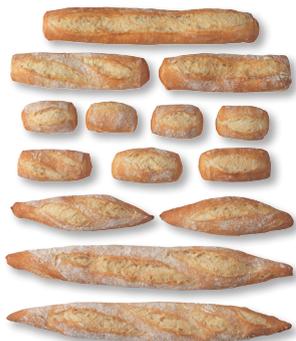
# Divisora masas fermentadas TXA-MINI-TOP

**Zelaieta**

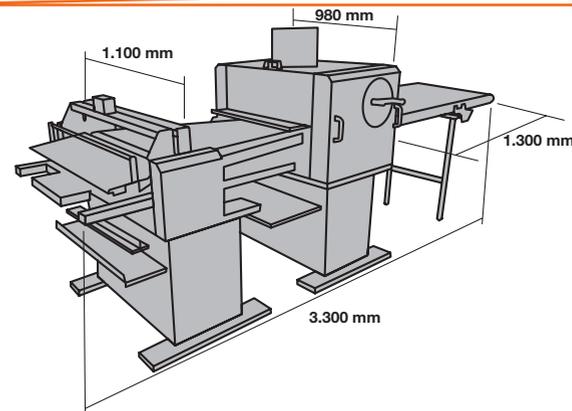
Máquinas de panadería  
Bakery machines

Bº Zalain, nº 19 - 31780 BERA (Navarra) Spain  
Tel.: +34 948 631 004 - Fax: +34 948 631 308  
info@zelaieta.com - [www.zelaieta.com](http://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, poco castigo en la división de piezas, etc. nos permite producir panes de alta calidad y en formatos variados.
- En la TXA-MINI-TOP tras descargar la cubeta en la cinta de carga con su posterior extensión y reparto de masa, la máquina divide y corta multitud de tipos de panes, según programación. Tras los cortes, las piezas son separadas por diferentes carriles (variables) y depositadas automáticamente en Bandeja o Tablero, a la cual se la desplaza manualmente, consiguiendo un depositado perfecto.
- Control mediante "Autómata", permite crear 16 programas diferentes.
- Avisador de fin de masa para realizar la unión con la siguiente porción de masa.
- Dimensión de la bandeja o tablero a utilizar: entre 500 y 800 mm máximo.
- Tipos de pan: la clásica "ciabatta" en todos sus formatos: bastón, baghette, rústica con puntas, minis, etc.



Producción de tipos de pan



Discos de corte longitudinal y Guillotina corte transversal



Rodillo laminador estría