

Divisora masas fermentadas TXA-MINI

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

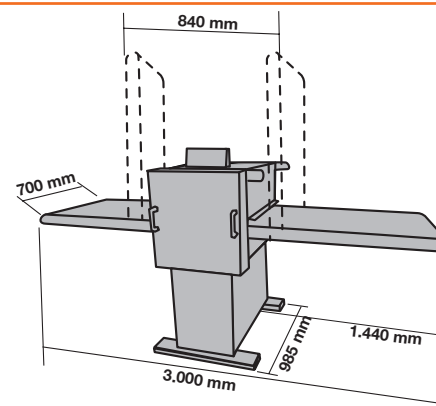
- Máquina diseñada para la producción de panes de alta hidratación (70-90% agua).
- Debido a su especial proceso: harinas de fuerza, reposos importantes, poco castigo en la división de piezas, etc. nos permite producir panes de alta calidad y en formatos variados.
- La TXA-MINI exige la extensión manual del "plastón" en la cinta de carga. Tras la división-formado automático, la recogida del producto es manual.
- Tipos de pan: la clásica "ciabatta" en todos sus formatos: bastón, baghette, bocata, minis, con puntas, etc.



Rodillo laminador estrado



Producción de tipos de pan



Discos de corte longitudinal y
Guillotina corte transversal