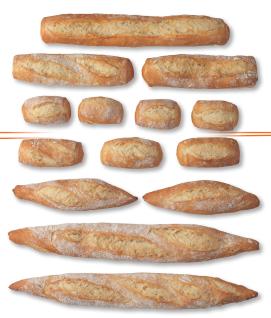


Divisora masas fermentadas **TXA-ROLL 800 Plus** 

## Divisora masas fermentadas TXA-ROLL 800 Plus

- 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-ROLL 800 Plus 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.
- Dispone también de un rodillo "prelaminador"



Producción de tipos de pan

- Tras los cortes las piezas son separadas por diferentes carriles (variables) y depositadas automáticamente en bandeja o tablero, las cuales se desplazan automáticamente, consiguiendo un depositado perfecto bandeja a bandeja.
- 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, rústica con puntas, bollos, minis, etc.



"Mateinod "Mateinoll"

