

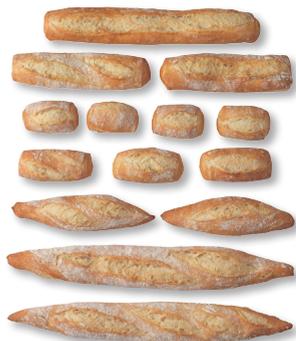
Divisora masas fermentadas TXA-ROLL-TOP 800

Zelaieta

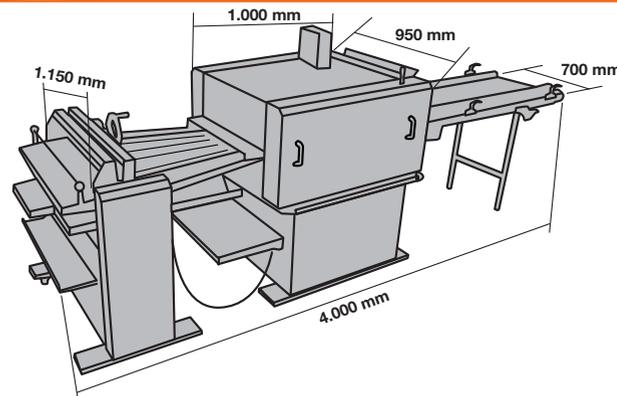
Máquinas de panadería
Bakery machines

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-ROLL-TOP 800 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.
- Tras los cortes las piezas son separadas por diferentes carriles (variables) y depositadas automáticamente en bandeja o tablero, las cuales se desplazan 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, rústica con puntas, bollos, minis, etc.



Producción de tipos de pan



Discos de corte longitudinal y
Guillotina corte transversal



Sistema "Multiroll"