

# Façonneuse FTZ-600S-DR et FTZ-750S-DR

**Zelaieta**

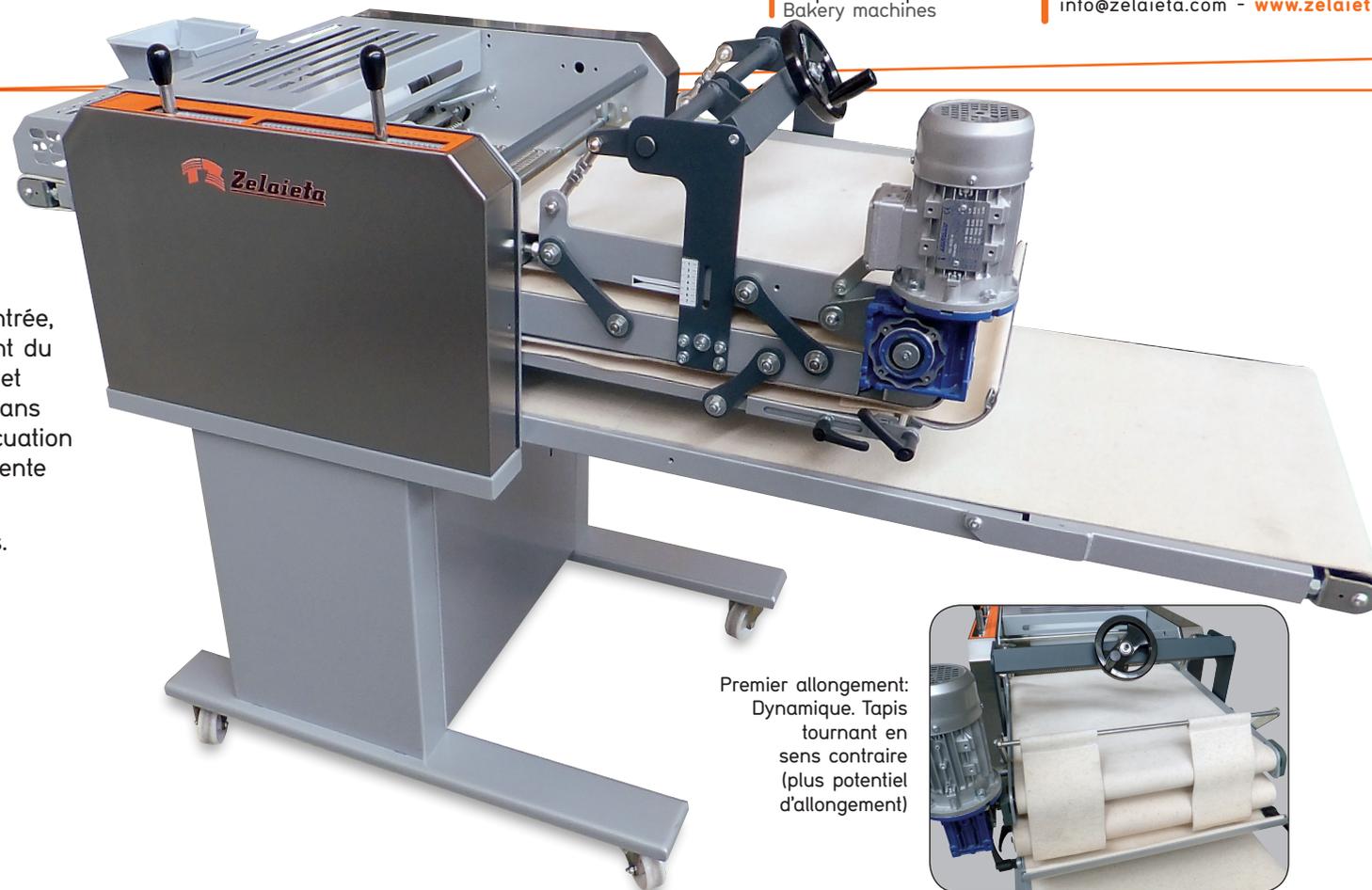
Máquinas de panadería  
Bakery machines

Bº Zelain, 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)

- Façonneuse type horizontal avec tapis d'entrée, 3 rouleaux réglables. Système d'allongement du pâton sur 2 niveaux par plateaux mobiles et Indépendants. Le pâton façonné avec ou sans bout pointu est déposé sur un tapis d'évacuation à vitesse lente permettant une parfaite détente avant reprise manuelle par l'opérateur.
- Excellent résultat avec tous types de pâtes.
- Production max.: 2000 pièces/heure.

### Options:

- Farineur pour pâte hydratée
- Premier allongement dynamique.



Premier allongement:  
Dynamique. Tapis  
tournant en  
sens contraire  
(plus potentiel  
d'allongement)



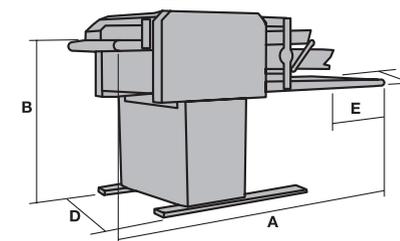
Différents types de pain



Façonneuse FTZ-600 Dynamique  
avec système de découpe des  
petit pains



Allongement par  
planche réglable et  
avec système "pain  
avec pointus" aussi  
réglable



| MODÈLE  | DIMENSION (mm) |       |     |     |     | PUISSANCE |
|---------|----------------|-------|-----|-----|-----|-----------|
|         | A              | B     | C   | D   | E   |           |
| FTZ-600 | 2.000          | 1.020 | 600 | 810 | 410 | 1 HP      |
| FTZ-750 | 2.500          | 1.140 | 750 | 950 | 630 | 1 HP      |