

Diviseuse PTZ

Zelaieta

Máquinas de panadería
Bakery machines

B° Zelain, nº 19 - 31780 BERA (Navarra) Spain
Tel.: +34 948 631 004 - Fax: +34 948 631 308
info@zelaieta.com - www.zelaieta.com



Système boulange réglable

- Unique, différente, précise.
- Système d'aspiration volumétrique sans contrainte ni déchirement.
- Modèle industriel avec bain d'huile, ou option sans huile, pour les plus petites productions.
- Compteur automatique.

Options:

- Diviseuse PTZ-2 pistons (35-300 gr) 3600p/h.
- Alimentateur spiral de pâte dans la trémie (pour pâtes peu hydratées).
- Tapis de boulage plus long.
- Control électrique de poids.
- Variateur électrique PTZ-VE (900 à 2100 p/h).

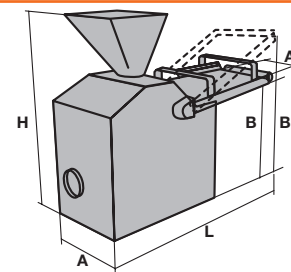


Spiral alimenteur en trémie

PRODUCTION	
VITESSE FIXE	
PTZ-20	1.200 p/h
PTZ-25	1.500 p/h
PTZ-30	1.800 p/h
PTZ-35	2.100 p/h
PTZ-VE	1.200-2.100 p/h

RÉGLAGE DU POIDS		
PISTON	Ø80	35-300 gr
PISTON	Ø90	45-400 gr
PISTON	Ø110	65-650 gr
PISTON	Ø120	100-1.000 gr
PISTON	Ø130	150-1.300 gr

HAUTEUR MAX.	
DÉPEND DE LA CAPACITÉ DE LA TRÉMIE	
Trémie kg	H mm
45	1.445
80	1.550
150	1.550
200	1.650



MODÈLE	DIMENSION (mm)					
	A	A1	B	B1	L	H
PTZ	700	550	850	950	1.700	varier du trémie