

Diviseuse pâte fermentée TXA-MINI-TOP

Zelaieta

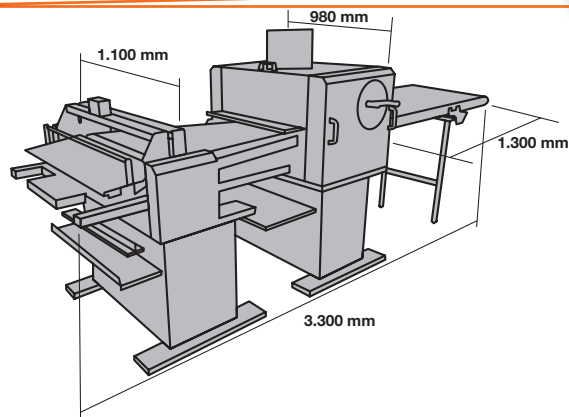
Máquinas de panadería
Bakery machines

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

- Machine destinée à la production de pain à forte hydratation 70 à 90%.
- Farines de force et repos important.
- Avec la TXA-MINI-TOP après les coupes, les pièces sont séparées en différentes voies (variables) et sont déposées sur filet ou planche, déplacé manuellement. Obtenant une dépose parfaite.
- Control par "Automat", permet de créer 16 programmes différents.
- Minuteur de fin de pâte pour réaliser l'union avec le suivant portion de pâte.
- Dimension de filet ou planche de 500 et 800 mm maximum.
- La machine assurera à une cadence important la production de tous types de baguette, petit pain, toast, etc. Rouleau laminage réglable en hauteur.



Différents types de pain



Disques de découpe et guillotine



Rouleau laminage strie