

Diviseuse pâte fermentée

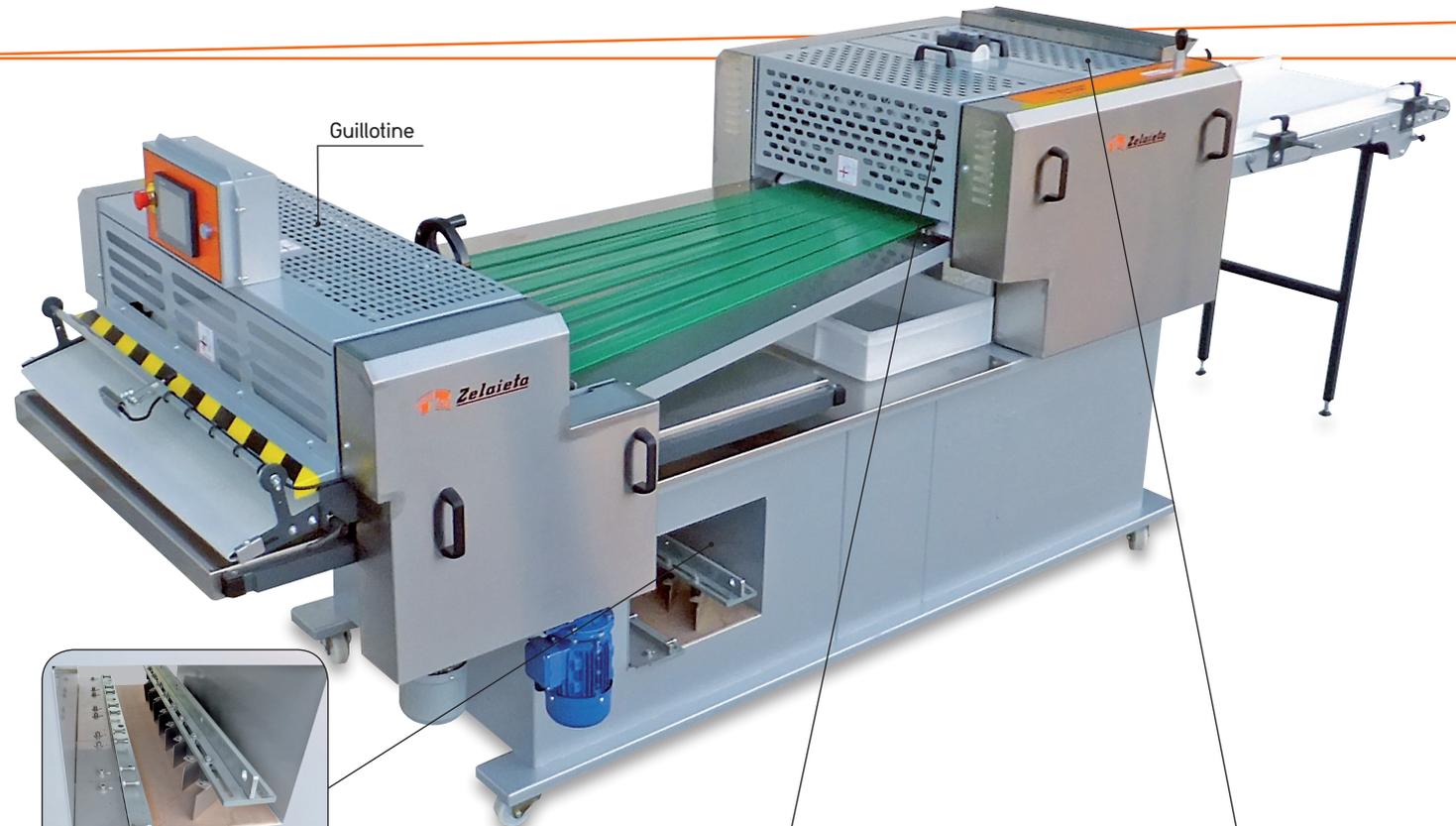
TXA-ROLL-TOP 1000

Zelaieta

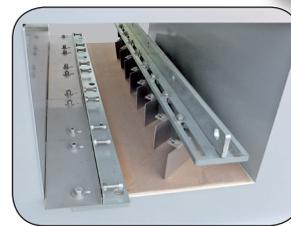
Máquinas de panadería
Bakery machines

B° Zalain, n° 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 pains à forte hydratation de 70 à 90%.
- Farines de force, et repos important.
- La TXA-ROLL TOP 1000 dispose d'un multi-rouleau qui réalise l'abaisse avant la découpe. Cette option technique permet d'augmenter de 40% le poids des bacs de pâte. La machine divise et découpe en format rectangulaire, carré ou en losange différents types de pains, en fonction du programme choisi par l'opérateur. Les pièces sont déposées sur filet, planche ou support de transfert. La machine est programmée, et charge individuellement de manière très précise chaque support présenté en bout de ligne par l'opérateur.
- La commande par "Automat", permet de créer 16 programmes différents.
- Minuteur de fin de pâte pour réaliser l'union en continu au chargement.
- Dimension de filet ou planche en largeur de chargement de 600 et 1000 mm maximum.
- La machine assurera à une cadence importante de production pour tout type de panification très hydratée en fermentation lente (froide) ou directe (chaude).



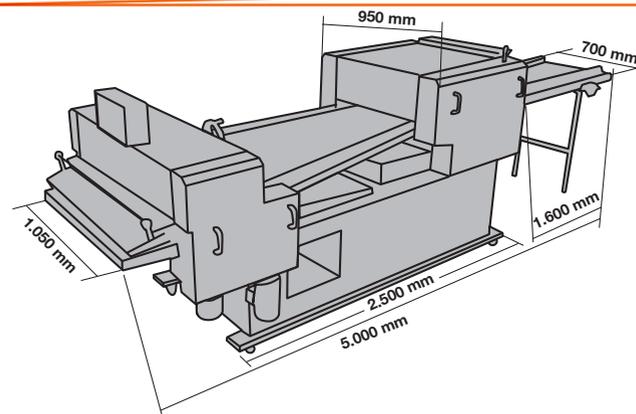
Guillotine



Jeu de découpe: Transversal et avec pointus



Différents types de pain



Cylindre avec 4 jeu des disques de différente largeur



Système multi-rouleau