

Diviseuse pâte fermentée TXA-ROLL-TOP 800

Zelaieta

Máquinas de panadería
Bakery machines

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

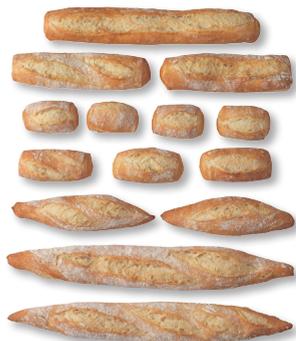
- Machine destinée à la production de pains à forte hydratation de 70 à 90%.
- Farines de force, et repos important.
- La TXA-ROLL TOP 800 dispose d'un multi-rouleau qui réalise l'abaisse avant la découpe. Cette option technique permet d'augmenter de 40% le poids des bacs de pâtes.

La machine divise et découpe en format rectangulaire, carré ou en losange différents types de pains, en fonction du programme choisi par l'opérateur.

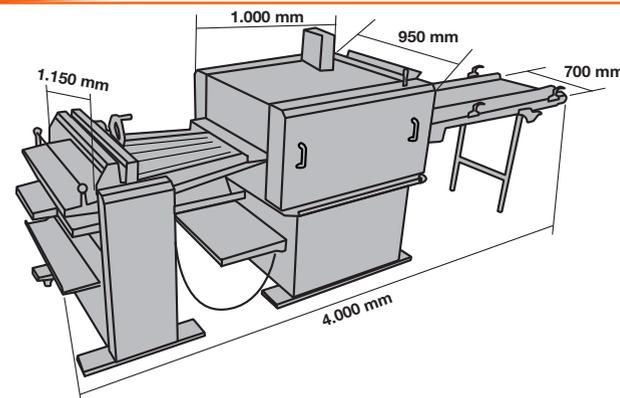
Les pièces sont déposées sur filet, planche ou support de transfert.

La machine est programmée, et charge individuellement de manière très précise chaque support présenté en bout de ligne par l'opérateur.

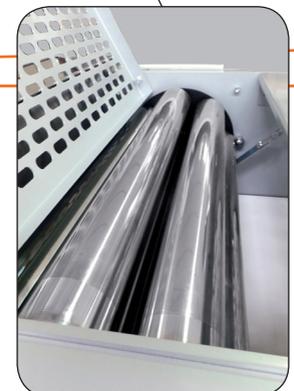
- La commande par "Automat", permet de créer 16 programmes différents.
- Minuteur de fin de pâte pour réaliser l'union en continu au chargement.
- Dimension de filet ou planche en largeur de chargement de 500 et 800 mm maximum.
- La machine assurera une cadence importante de production pour tout type de panification très hydratée en fermentation lente (froide) ou directe (chaude).



Différents types de pain



Disques de découpe et guillotine



Système multi-rouleau