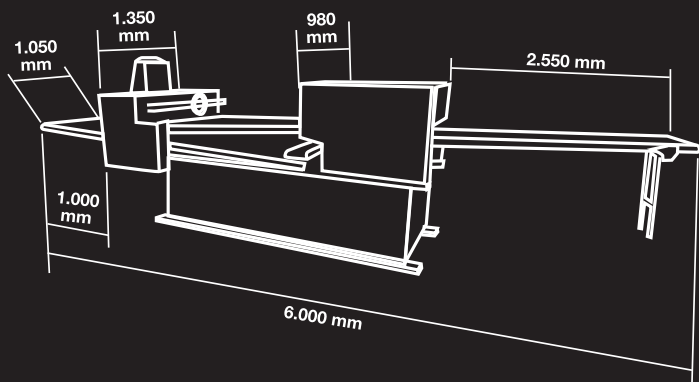


# DIVISORA MASAS FERMENTADAS: TXA-AUT "roll"



Corte longitudinal

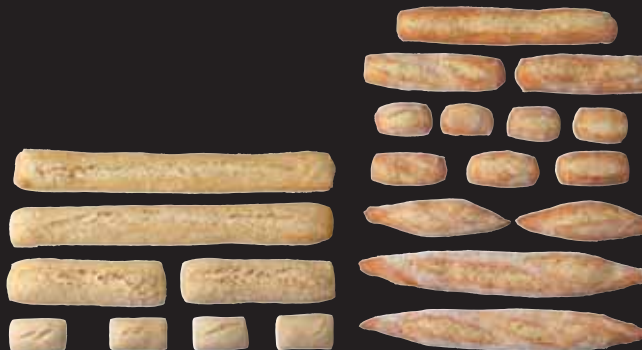


Sistema multirrodillo laminador-extendedor graduable



- Máquina diseñada para la producción de panes de alta hidratación (70-90% agua).
- Debido a su especial proceso: harinas de fuerza, reposos importantes, etc. nos permite producir panes de alta calidad y en formatos variados.

- La TXA-AUT "roll" dispone de un "multirrodillo", el cual lamina y extiende el plastón, previamente descargado desde la cubeta a la cinta de carga.
- Las posteriores operaciones de corte longitudinal, separador por correas, guillotina . . . (corte transversal) y carga de producto en tablero o bandeja (plana y/o acanalada) lo realiza automáticamente la máquina.
- Tipos de pan: la clásica "ciabatta" en todos sus formatos: bastón, baghette, minis, con puntas, etc.



Bº Zelain, nº 19 - 31780 BERA (Navarra) Spain

Tel.: +34 948 631 004 - E-mail: info@zelaieta.com - www.zelaieta.com

PRODUCCIÓN DE TIPOS DE PAN