

# DIVISORA MASAS FERMENTADAS: TXA-MAN "roll"



Discos de corte y guillotina



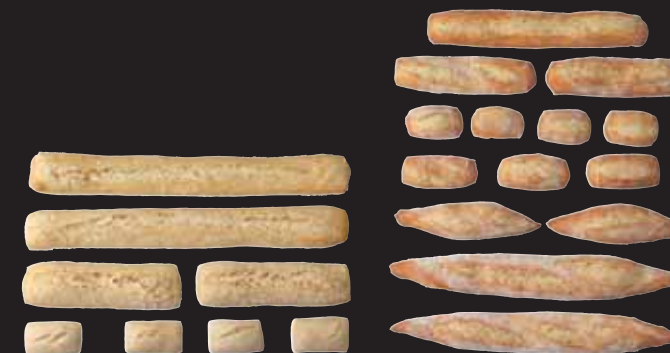
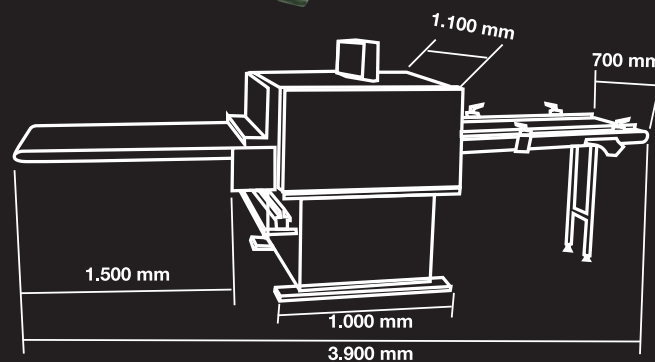
Cuadro de control



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-MAN "roll" dispone de un "multirrodillo", el cual lamina y extiende el plastón, previamente descargado desde la cubeta a la cinta de carga. La recogida del producto, dividido-formado es manual.
- Tipos de pan: la clásica "ciabatta" en todos sus formatos: bastón, baghette, minis, con puntas, etc.



PRODUCCIÓN DE TIPOS DE PAN

 **Zelaieta**

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

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

# PROCESO COMPLETO



 **Zelaieta**

Bº Zalaín, nº 19 - 31780 BERA (Navarra) Spain  
Tel.: +34 948 631 004 - E-mail: [info@zelaieta.com](mailto:info@zelaieta.com) - [www.zelaieta.com](http://www.zelaieta.com)