

# Diviseuse pâte fermentée TXA-AUT-ROLL

**Zelaieta**

Máquinas de panadería  
Bakery machines

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

- Machine destinée à la production de pains a forte hydratation de 70 à 90%.
- Farines de force et repos important.
- La TXA-AUT-ROLL dispose d'un multi-rouleau qui réalise l'abaisse avant la découpe. Cette option technique permet d'augmenter de 40% à 60% 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. La production est déposée sur filet, planche ou support de transfert. La machine est programmée, et charge automatiquement, en continu de manière très précise chaque support approvisionné par un chargeur à tapis.

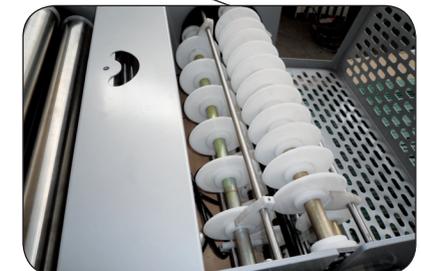
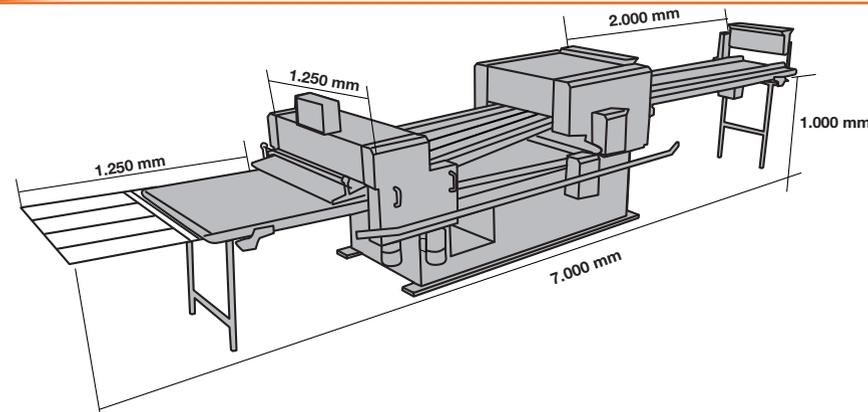
- La commande par "Automat", permet de créer 16 programmes différents.
- Minuteur de fin de pâte pour réaliser l'union en continu au chargement
- Dimension de filet ou planche en largeur de chargement de 600 et 1000 mm maximum.
- La machine assurera à une cadence importante la production de tous types de baguette, pain, petit pain, toast, pavé, etc.



Système multi-rouleau  
lamineur-éteindre graduable



Différents types de pain



Coupe longitudinale