

FERMENTATED DOUGH DIVIDER: MANUAL CIABATTA MAKER

DIVISEUSE PÂTES FERMENTÉES



ENG

- The TXA-MAN is designed to divide and obtain rectangular and square shape bread. The percentage of water in the dough is from 70 to 90%.
- 2 Adjustable rollers level the dough and a third one adjusts the thickness. Finally the guillotine with an electro-mechanic movement defines the length of the piece.
- LENGTH: 3.900 mm
- MAXIMUM WIDTH: 850 mm

FR

- La Diviseuse de Pâtes Fermentées TXA-MAN est une machine conçue pour couper différentes tailles de pâtons de forme rectangulaire ou carrée. La quantité d'eau contenue dans les pâtons oscille entre 70 et 90%.
- Elle possède 2 rouleaux pivotants, réglables, qui rendent la pâte uniforme, 1 troisième rouleau qui nivelle l'épaisseur et des disques de découpe pour réaliser la coupe longitudinale. Enfin, une cisaille au mouvement électromécanique définit la longueur des pièces.
- Longueur : 3.900 mm
- Largeur maximum : 850 mm

FERMENTATED DOUGH DIVIDER: AUTOMATIC CIABATTA MAKER

DIVISEUSE DE PÂTES FERMENTÉES AUT



ENG

- Same loading system as in the TXA-AUT, then it separates the pieces and feeds the trays automatically.
- LENGTH: 5.500 mm
- MAXIMUM WIDTH: 1.300 mm

FR

- Caractéristiques identiques à celles du Modèle TXA-AUT dans la zone d'introduction du produit. A partir de ce point, elle sépare les pièces coupées et les place automatiquement sur le plateau ou tablette.
- Longueur : 5.500 mm
- Largeur maximum : 1.300 mm



Separation after longitudinal cut

Automatic loading 10 pieces



Baked product

With points