

# MAXIMOULDER ZELA-RELAX



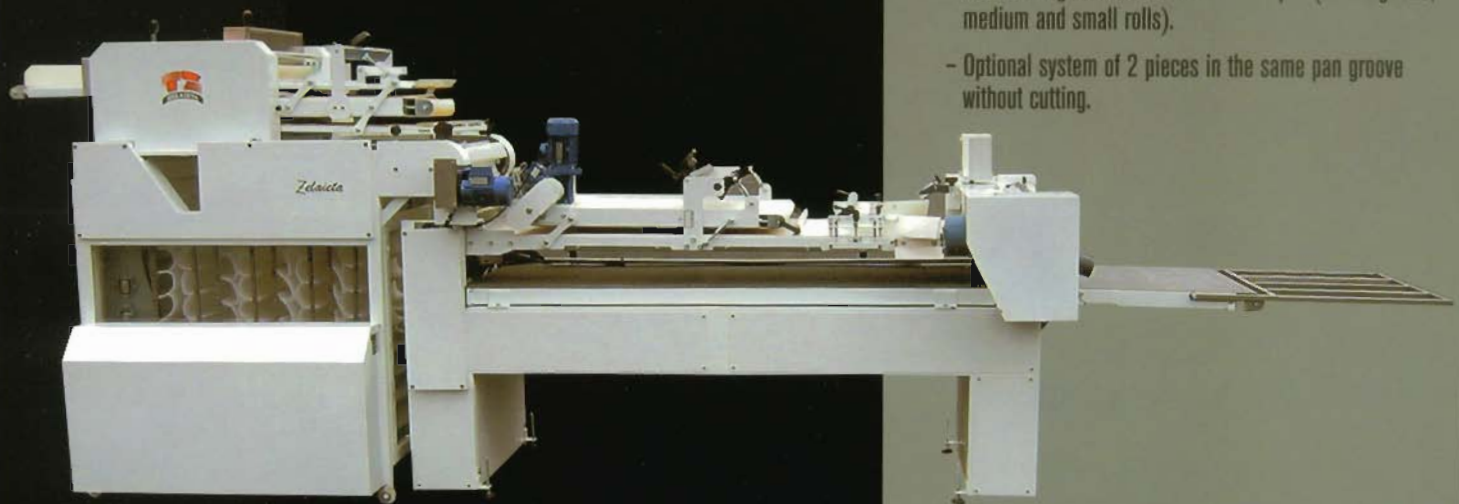
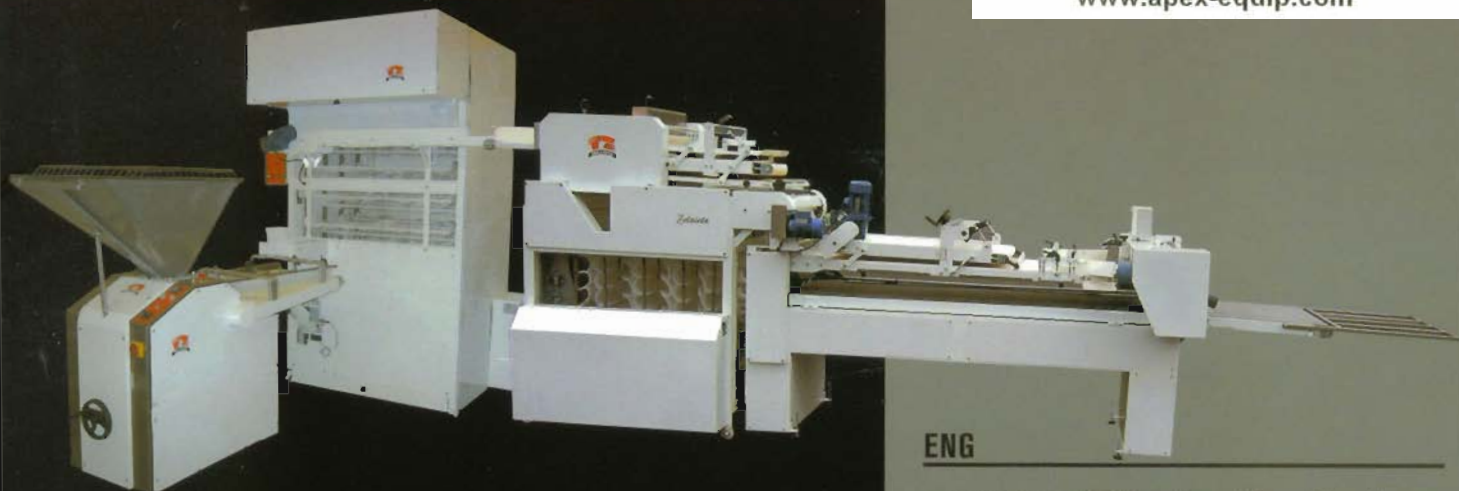
APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719  
Toll Free in USA - 888-571-3599

Outside USA - 732-681-9496

Fax - 732-681-1269

www.apex-equip.com



## ENG

- Designed to produce baguettes, all types of bread loaves, pointed bread, 1/2 baguettes and small rolls, automatically panning them.
- The moulding process starts from a round ball, obtaining bread with a spectacular development in both fermentation and cooking aspects. Suitable for normal baked, pre-cooked and deep-frozen bread.
- Production:
  - Individually: 1.800 p/h.
  - With Cutting: from 3.600 to 12.000 p/h (1/2 baguette, medium and small rolls).
  - Optional system of 2 pieces in the same pan groove without cutting.

## FR

- La maxifaçonneuse Zela Relax est une machine conçue pour la production de baguettes, tout type de pains en longueur, pains terminés en pointe, 1/2 baguettes et petits pains, qui les découpe et les dépose automatiquement sur un plateau.
- La mise en forme est effectuée à partir de la BOULE permettant ainsi d'obtenir des pains d'un développement spectaculaire, aussi bien lors de la fermentation que lors de la cuisson. Elle est idéale pour les produits de cuisson directe tout comme pour les produits précuits.
- Productions :
  - Par pièce à l'unité : 1800 pièces/heure.
  - Par coupes : de 3600 à 12000 pièces/heure (1/2 baguette, pain pour sandwich, minis, petits pains).

