



**Zelaieta**

Машины для производства  
хлебобулочные изделий





Начав свой путь в 1981 году, наш опыт в этом секторе позволяет нам разрабатывать наиболее подходящие механизмы для того, чтобы помогать пекарям по всему миру производить высококачественный хлеб, делая процесс производства хлеба возможным. Компания Zelaieta предоставит любую помощь необходимую профессиональному пекарю: надежность, компромисс, консультации и обслуживание со стороны нашей профессиональной команды. Спасибо, что положились на нас.



Тесторазделитель PTZ.....	03
Тесторазделитель PTZ CC.....	04
Порционный резак CC GUILLLOTIN.....	05
Печь предварительной ферментации CT.....	06
Формовщик FTZ-600-DR and FTZ-750-DR.....	07
Формовщик FTZ-700S.....	08
MAXI MIXTA КОМПАКТ.....	09
MAXI MIXTA MODULAR.....	10
TXI-BI-LINE group.....	11
Формовщик TX-RELAX AUTOMATIC.....	12
SEMI-AUTOMATIC GROUPS с горизонтальным и вертикальным формовщиком.....	13
Тесторазделитель для высокоферментированного теста TXA-MINI.....	14
Тесторазделитель для высокоферментированного теста TXA-MAN-ROLL.....	15
Тесторазделитель для высокоферментированного теста TXA-MINI-TOP.....	16
Тесторазделитель для высокоферментированного теста TXA-ROLL-TOP 800.....	17
Тесторазделитель для высокоферментированного теста TXA-ROLL-TOP 1000.....	18
Тесторазделитель для высокоферментированного теста TXA-AUT-ROLL.....	19

# Тесторазделитель PTZ

- Уникальный, разный, точный.
- Поглощение теста варьируется в зависимости от веса - предотвращение повреждения и дегазации теста.
- Производство в масляной, и в немасляной системах, для небольших производств.
- Счетчик произведенных изделий с автоматической остановкой.

## Дополнительно:

- Двойной поршень Divider PTZ-2P (35-300 г) 3.600 штук в час
- Спиральный подающий механизм для теста (для жесткого или сухого теста).
- Более длинный круговой конвейер.
- Электрический контроль веса
- Электронный вариатор PTZ-VE (от 900 до 2100 штук в час).

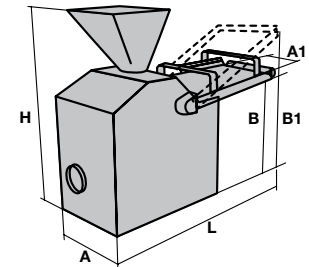


Спиральный подающий механизм для теста

ПРОИЗВОДСТВО FIXED SPEEDY	
PTZ-20	1.200 шт/ч
PTZ-25	1.500 шт/ч
PTZ-30	1.800 шт/ч
PTZ-35	2.100 шт/ч
PTZ-VE	1.200-2.100шт/ч

Диапазон Веса		
PISTON Ø80	35-300 gr	
PISTON Ø90	45-400 gr	
PISTON Ø110	65-650 gr	
PISTON Ø120	100-1.000 gr	
PISTON Ø130	150-1.300 gr	

Макс. Выс.		
DEPENDENT ON THE HOPPER'S CAPACITY		
Hopper kg	H mm	
45	1.445	
80	1.550	
150	1.550	
200	1.650	



Модель	Размеры (mm)					
	A	A1	B	B1	L	H
PTZ	700	550	850	950	1.700	depending on the hopper

# Тесторазделитель PTZ-CC

- Машина оборудована для загрузки изделий с высоким содержанием воды (68-80% воды).
- Весовой диапазон: 1600-2500 г.
- Контроллер изделий, необходимый для автоматической загрузки контейнера.
- Обычный способ загрузки: использование контейнера одного за другим или моторизованного пояса длиной 1 м.

## Дополнительно:

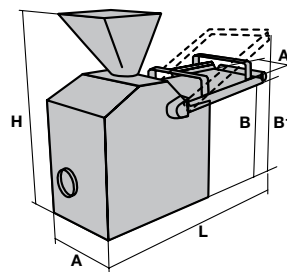
- 3 или 4 м, синхронизирован с PTZ-CC; автоматическая загрузка контейнеров, помещенных на конвейер (от 3 до 6 контейнеров).



4



Панель управления через автомат



Модель	Размеры (мм)					
	A	A1	B	B1	L	H
PTZ	700	550	850	950	1.700	depending on the hopper



## Порционный резак **CC GUILLOTIN**

- Резак для порций теста **CC GUILLOTIN** предназначен только для загрузки контейнеров емкостью 60 x 40 см.
- Весовой диапазон составляет от 7900 до 8500 г.
- Подходит для теста с содержанием воды до 60-85%
- Компактный, бесшумный и простой в использовании. Подходит для производства хлеба ciabatta, деревенского хлеба и всех видов хлеба, которые нуждаются в отдыхе.
- Объем загрузочной воронки - 150 кг.



Модель	Размеры (мм)		
	Высота	Ширина	Глубина
CC Guillotin	1.650	800	1.000

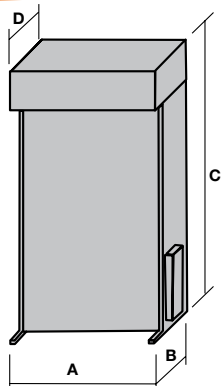
# Печь предварительной ферментации CTZ

## Система включения

- Точная загрузка-разгрузка.
- Электрический и последовательный распылитель муки
- Подходит для всех типов теста, включая высокогидратные (до 75%).
- Весовой диапазон: 40-650 г.
- Небольшое техническое обслуживание.
- Возможность загрузки слева-справа, спереди-сзади

## Дополнительно:

- Специальные карманы для изделий весом от 1000 г до 1300 г.
- Дополнительная мучная система для теста с содержанием воды в 60-75% или длительного время отдыха.



Модель	Емкость	Диапазон глубины				Мощность
		Размеры mm				
		A	B	C	D	
CTZ-100	100	990	540	2.500	1.020	0,5 HP
CTZ-125	125	1.130	540	2.500	1.020	0,5 HP
CTZ-150	150	1.270	540	2.500	1.020	0,5 HP
CTZ-205	205	1.550	540	2.500	1.020	0,5 HP
CTZ-280	280	1.970	540	2.500	1.020	0,5 HP

Массы					
					Макс. Вес
CTZ-230	1.970	540	2.500	1.020	1.050 г
CTZ-185	1.970	540	2.500	1.020	1.200 г
CTZ-164	1.970	540	2.500	1.020	1.350 г

Модель	Емкость	Диапазон глубины				Мощность
		Размеры mm				
		A	B	C	D	
CTZ-145	145	850	1.050	2.500	1.530	0,50 HP
CTZ-185	185	990	1.050	2.500	1.530	0,50 HP
CTZ-245	245	1.130	1.050	2.500	1.530	0,50 HP
CTZ-295	295	1.270	1.050	2.500	1.530	0,75 HP
CTZ-395	395	1.550	1.050	2.500	1.530	0,75 HP
CTZ-545	545	1.970	1.050	2.500	1.530	1,00 HP
CTZ-810	810	1.970	1.050	2.500	1.530	1,00 HP

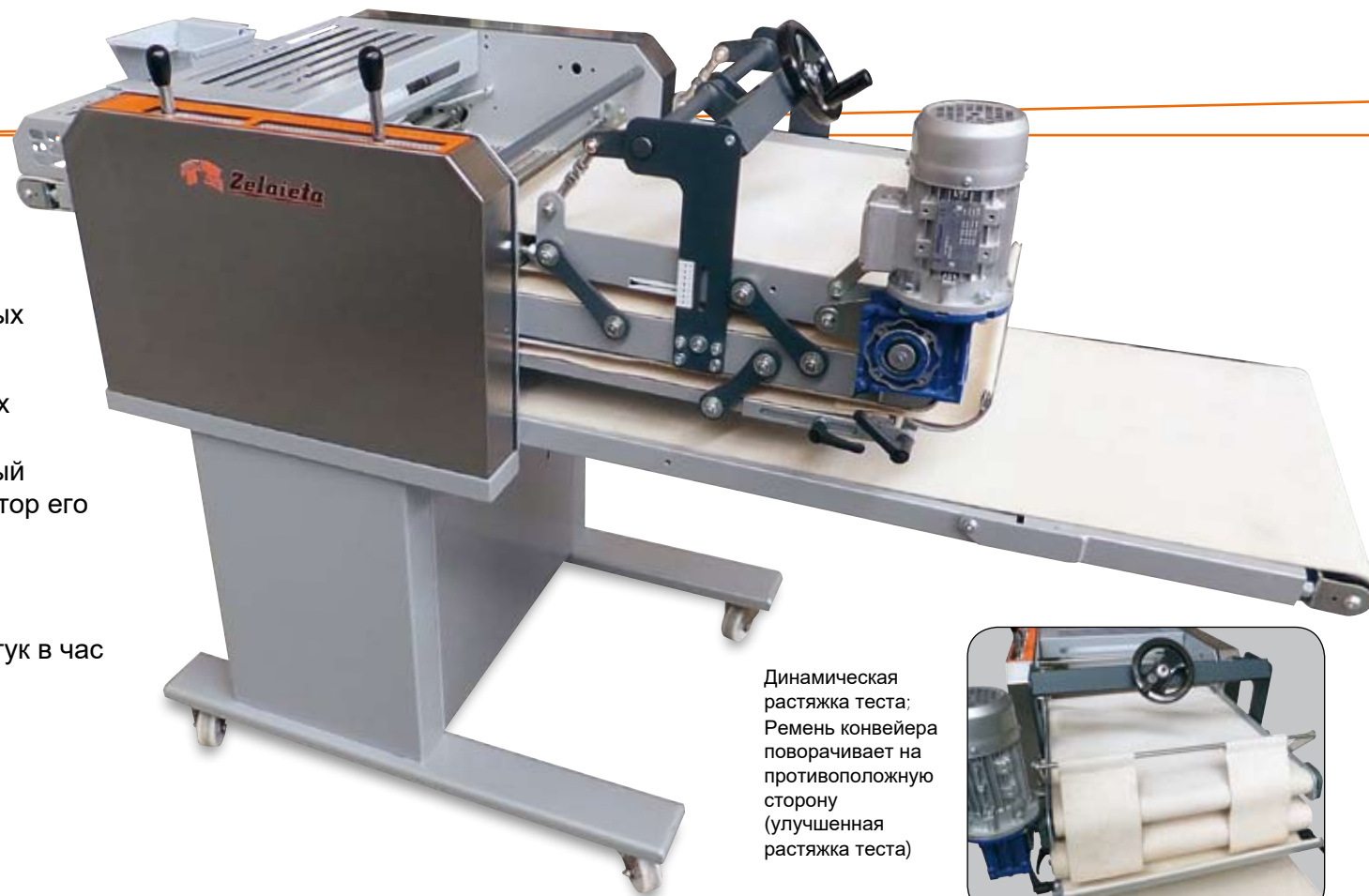
Массы					
					Макс. Вес
CTZ-446	1.970	1.050	2.500	1.530	1.050 г
CTZ-365	1.970	1.050	2.500	1.530	1.200 г
CTZ-316	1.970	1.050	2.500	1.530	1.350 г

# Формовщик FTZ-600S-DR и FTZ-750S-DR

- Горизонтальный формовщик со входным конвейером, 3 регулируемых ламинированных ролика.
- Растяжка изделия с помощью 2 независимых регулируемых досок с возвратной системой. Изделие помещается в конвейер, называемый собирающим конвейером, из которого оператор его забирает.
- Отличные результаты с любым типом теста.
- Максимальная производительность: 2000 штук в час

## Дополнительно:

- Распылитель муки для теста с высоким содержанием воды.
- Динамическая растяжка теста



Динамическая растяжка теста; Ремень конвейера поворачивает на противоположную сторону (улучшенная растяжка теста)



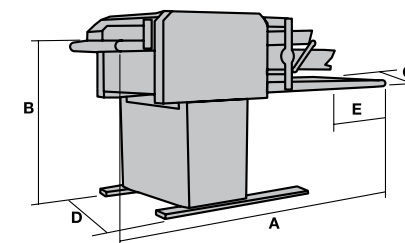
Виды Хлеба



Формовщик FTZ-600S-DR DYNAMIC с режущей системой для мелкого хлеба.



Растяжка с помощью регулируемых досок



MODEL	DIMENSIONS (mm)					POWER
	A	B	C	D	E	
FTZ-600	2.000	1.020	600	810	410	1 HP
FTZ-750	2.500	1.140	750	950	630	1 HP

## Формовщик FTZ-700S

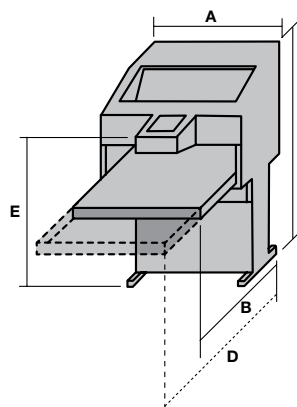
- Вертикальный тип: с подающим конвейером, тефлоновыми ламинированными роликами, съемными ремнями конвейера и т.д.
- Прогрессивная растяжка, специально предназначенная для багета и увлажненного хлеба.
- Быстрая смена ремней конвейера.
- Максимальная производительность – 1500 штук в час
- Весовой диапазон: 60-1000 г



8



Виды Хлеба



Модель	Размеры (mm)					Мощность
	A	B	C	D	E	
FTZ-700-S	1.000	1.000	1.460	1.400	1.200	0,75 HP

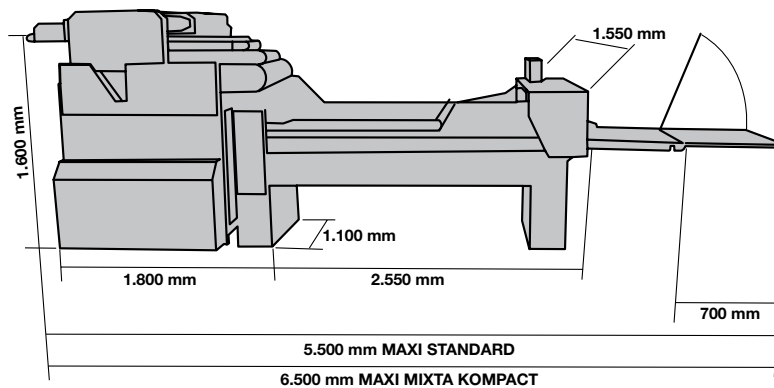


# MAXI MIXTA КОМПАКТ

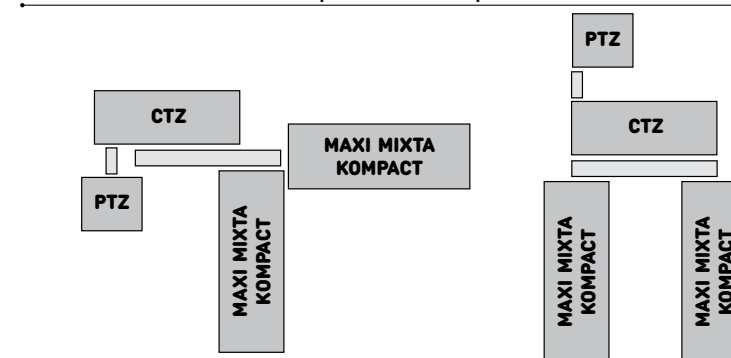
- Автоматическая линия, предназначенная для производства багета, стандартного хлеба, половинчатого багета, небольшого хлеба, деревенского хлеба и т.д.
- Автоматическое размещение в лоток, гофрированный лоток, плоский лоток или доску.
- Особый процесс и хорошая обработка теста позволяют производить высококачественный хлеб.
- Имеет режущую систему: режет на 2, 3, 4, 5 или 6 кусков. Правильный и качественный хлеб после выпечки.
- Отрезанные куски разделены регулируемыми мобильными полосами.
- Ширина зоны загрузки: макс. 1150 мм.
- Максимальная производительность: 2000 штук в час
- Разрезанные куски: от 3500 до 9000 штук в час.



Виды Хлеба



## Варианты сборки



# MAXI MIXTA MODULAR

- Автоматическая линия, предназначенная для производства багета, стандартного хлеба, половинчатого багета, небольшого хлеба, деревенского хлеба и т.д.
- Автоматическое размещение в лоток, гофрированный лоток, плоский лоток или доску.
- Особый процесс и хорошая обработка теста позволяют производить высококачественный хлеб.
- Имеет режущую систему: режет на 2, 3, 4, 5 или 6 кусков. Правильный и качественный хлеб после выпечки.
- Отрезанные куски разделены регулируемыми мобильными полосами.
- Ширина зоны загрузки: макс.

1150 мм.

- Максимальная производительность: 2000 шт/ч
- Разрезанные куски: от 3500 до 9000 шт/ч

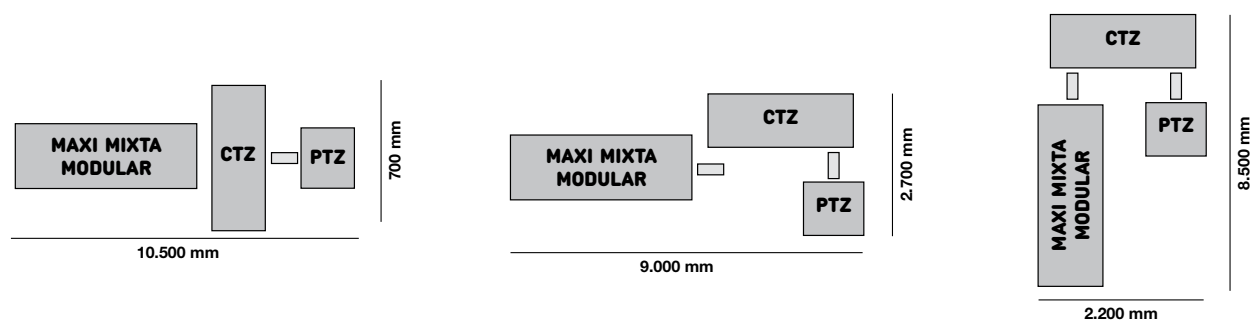


10



Виды Хлеба

## Варианты сборки



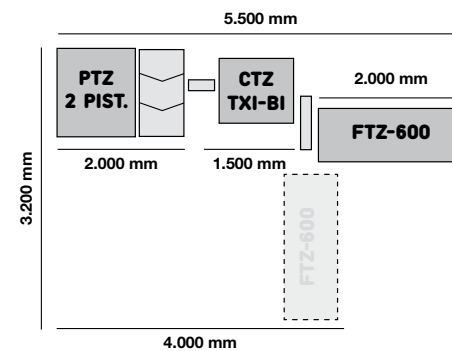
# TXI-BI-LINE Groupe

- Groupe предназначена для небольших хлебных изделий: длинной (булочки, небольшие рулеты, половинчатый багет и т.д.) и округлой формы благодаря системе, встроенной в тесторазделитель.
- Возможность добавить мини-раундер после отдыха в печи.
- Весовой диапазон: 35 и 300 г.
- Процент влаги: 55-70%.
- Время отдыха: 4 минуты.
- Максимальная производительность: 3500 штук в час



Виды Хлеба

## Варианты сборки



# Формовщик TX-RELAX AUTOMATIC

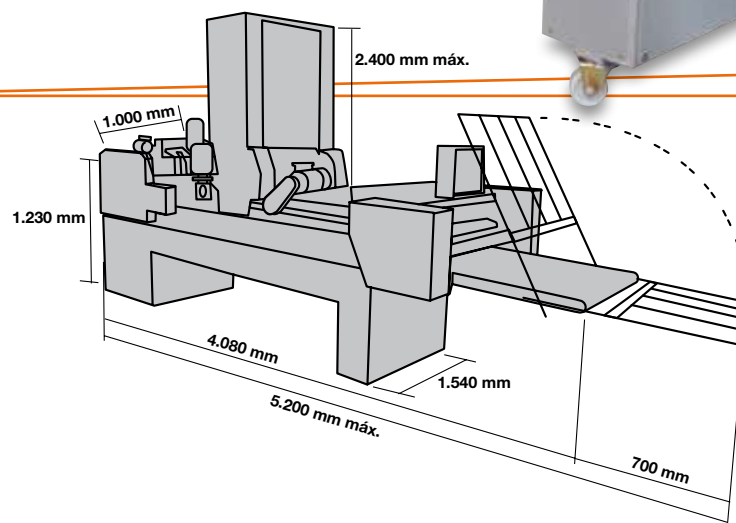
- TX-машина создана для штучной загрузки теста в лотки.
- Требуется минимум времени для отдыха, после прохождения через первую машину-формировщика, что позволяет лучше растягивать изделие, не повреждая его.
- Подходит для влажного теста (65-75%), хлеба типа «Gallego», для стандартного хлеба типа «Pistola», стандартного и очищенного хлеба.
- Максимальная производительность:
- Маленький кусок достигает веса до 150 г.
- Примерно 2000 штуки в час (Тесторазделитель с двумя поршнями):
  - от 200 до 400 г. на одно изделие
  - примерно 1750 штук в час



12



Виды Хлеба





## Semiautomatic Groupe с горизонтальным формовщиком

- Groupe производит все виды хлеба с заостренными и закругленными концами
- Возможен ручной сбор продукта
- Максимальная производительность: 2100 штук в час
- Groupe может быть собрана во многих конфигурациях
- Наземная площадь: 6 м2



## Semiautomatic Groupe с вертикальным формовщиком

- Groupe производит все виды хлеба с заостренными и закругленными концами
- Возможен ручной сбор продукта
- Максимальная производительность: 1800 штук в час
- Groupe может быть собрана во многих конфигурациях
- Наземная площадь: 5 м2

# Тесторазделитель для ферментированного теста TXA-MINI

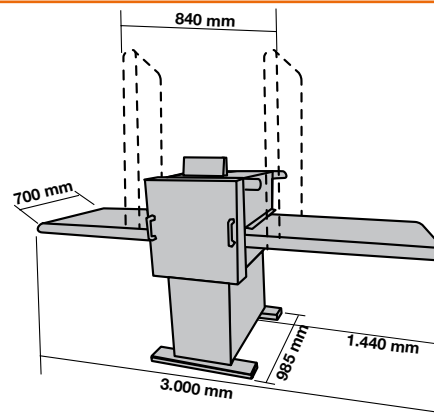
- Машина предназначена для производства хлеба с высоким содержанием воды (70-90% воды).
- Благодаря своему особому процессу: мука становится крепче, изделие повреждается на много меньше при резке и т.д.; Позволяет производить высококачественный хлеб в нескольких формах.
- Внутри TXA-MINI кусок теста должен быть раскатан вручную
- После автоматического формования, сбор продукта осуществляется вручную.
- Типы хлеба: классическая Ciabatta во всех формах: багет, багет, сэндвич, хлеб с заостренными концами и т.д.



14



Виды Хлеба



Рифленый ламинированный ролик



Продольные режущие диски и поперечная режущая гильотина.

# Тесторазделитель для ферментированного теста TXA-MAN-ROLL



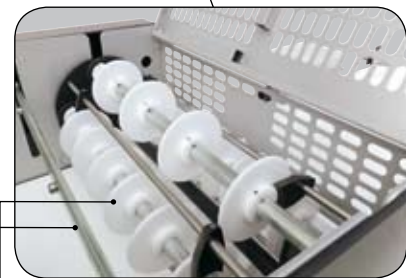
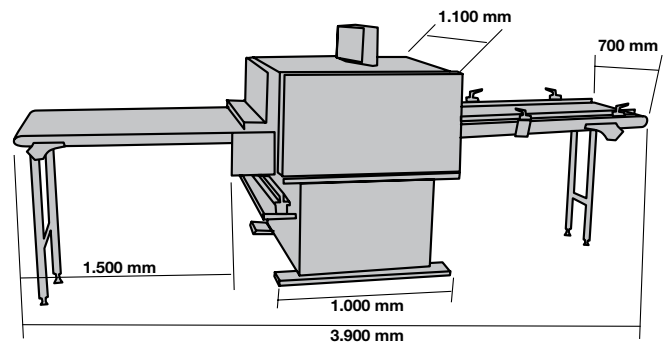
- Машина предназначена для производства хлеба с высоким содержанием воды (70-90% воды).
- Благодаря своему особому процессу: мука становится крепче, изделие повреждается на много меньше при резке и т.д.; Позволяет производить высококачественный хлеб в нескольких формах.
- Внутри TXA-MINI кусок теста должен быть раскатан вручную
- TXA-MAN-ROLL имеет «multiroller» для того, чтобы ламинировать и раскатывать кусок теста, придавая ему дополнительную прочности в 40-50%. Сбор разрезанного продукта совершается в ручную.
- Типы хлеба: классическая Ciabatta во всех формах: бастон, багет, сэндвич, хлеб с заостренными концами и т.д.



Система Multiroll



Виды Хлеба



Продольные режущие диски и поперечная режущая гильотина.



Панель управления автомат



# Тесторазделитель для ферментированного теста **ТХА-MINI-TOP**

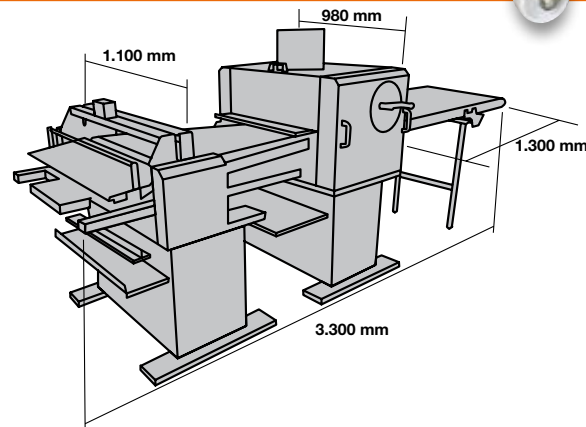
- Машина предназначена для производства хлеба с высоким содержанием воды (70-90% воды).
- Благодаря своему особому процессу: мука становится крепче, изделие повреждается на много меньше при резке и т.д.; Позволяет производить высококачественный хлеб в нескольких формах.
- После программирования машины ТХА-MINI-TOP и выгрузки куска теста во входной конвейер, тесто раскатывается. Машина делит и режет несколько видов хлеба.
- После нарезки, куски разделяются разными способами и автоматически кладутся в лоток, который подкладывается в ручную.
- Контроль через автомат, который позволяет использовать 16 различных программ.
- Машины сообщают, когда тесто готово для того, чтобы продолжить процесс
- Размеры лотка: макс. 500-800 мм.
- Типы хлеба: классическая Ciabatta во всех формах: бастон, багет, сэндвич, хлеб с заостренными концами и т.д.
- Продольные режущие диски и поперечная режущая гильотина.



16



Виды хлеба



Продольные режущие диски и поперечная режущая гильотина.



Рифленый ламинированный ролик

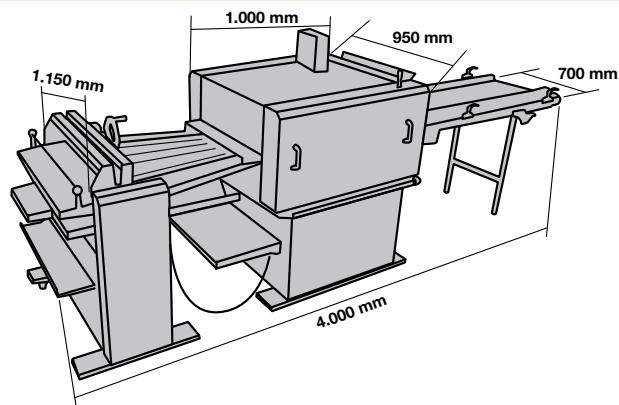


# Тесторазделитель для ферментированного теста **TXA-ROLL-TOP 800**

- Машина предназначена для производства хлеба с высоким содержанием воды (70-90% воды).
- Благодаря своему особому процессу: мука становится крепче, изделие повреждается на много меньше при резке и т.д.: Позволяет производить высококачественный хлеб в нескольких формах.
- TXA-MAN-ROLL имеет «multiroller» для того, чтобы ламинировать и раскатывать кусок теста, придавая ему дополнительную прочности в 40-50%. Сбор разрезанного продукта совершается в ручную.
- После нарезки, куски разделяются разными способами и автоматически кладутся в лоток, который подкладывается в ручную.
- Контроль через автомат, который позволяет использовать 16 различных программ.
- Машины сообщают, когда тесто готово для того, чтобы продолжить процесс
- Размеры лотка: макс. 500-800 мм.
- Типы хлеба: классическая Ciabatta во всех формах: бастон, багет, сэндвич, хлеб с заостренными концами, мини-хлебцы и т.д.



Виды Хлеба



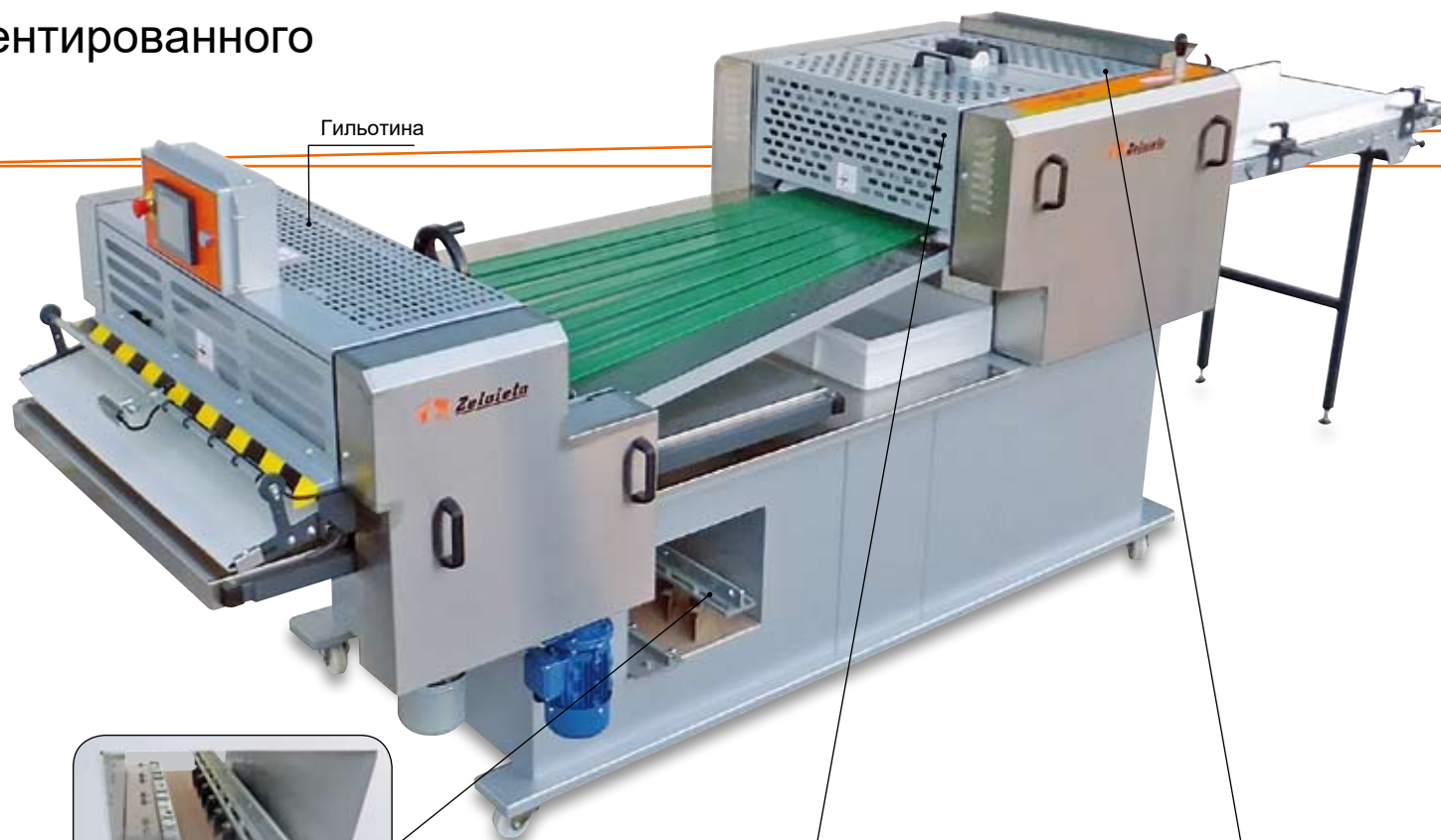
Продольные режущие диски и поперечная режущая гильотина.



Система Multiroll

# Тесторазделитель для ферментированного теста **TXA-ROLL-TOP 1000**

- Машина предназначена для производства хлеба с высоким содержанием воды (70-90% воды).
- Благодаря своему особому процессу: мука становится крепче, изделие повреждается на много меньше при резке и т.д.; Позволяет производить высококачественный хлеб в нескольких формах.
- TXA-MAN-ROLL имеет «multiroller» для того, чтобы ламинировать и раскатывать кусок теста, придавая ему дополнительную прочности в 40-50%. Сбор разрезанного продукта совершается в ручную.
- После нарезки, куски разделяются разными способами и автоматически кладутся в лоток, который подкладывается в ручную.
- Контроль через автомат, который позволяет использовать 16 различных программ.
- Машины сообщают, когда тесто готово для того, чтобы продолжить процесс
- Размеры лотка: макс. 600-1000 мм.
- Типы хлеба: классическая Ciabatta во всех формах: бастон, багет, сэндвич, хлеб с заостренными концами, мини-хлебцы и т.д.



Гильотина

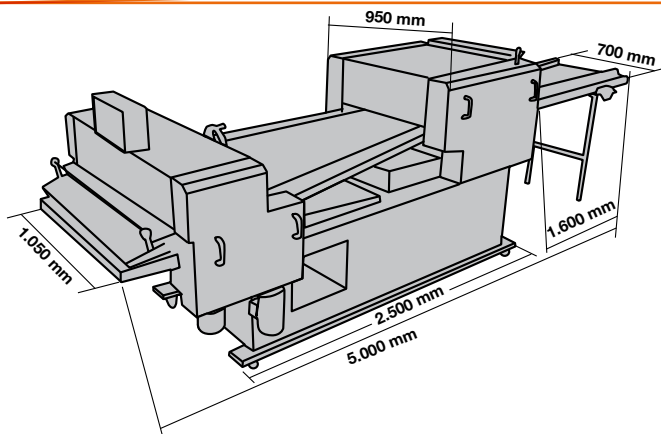


Режущий комплект: поперечный и с заостренными концами

18



Виды Хлеба



Различная ширина и 4 блока резки

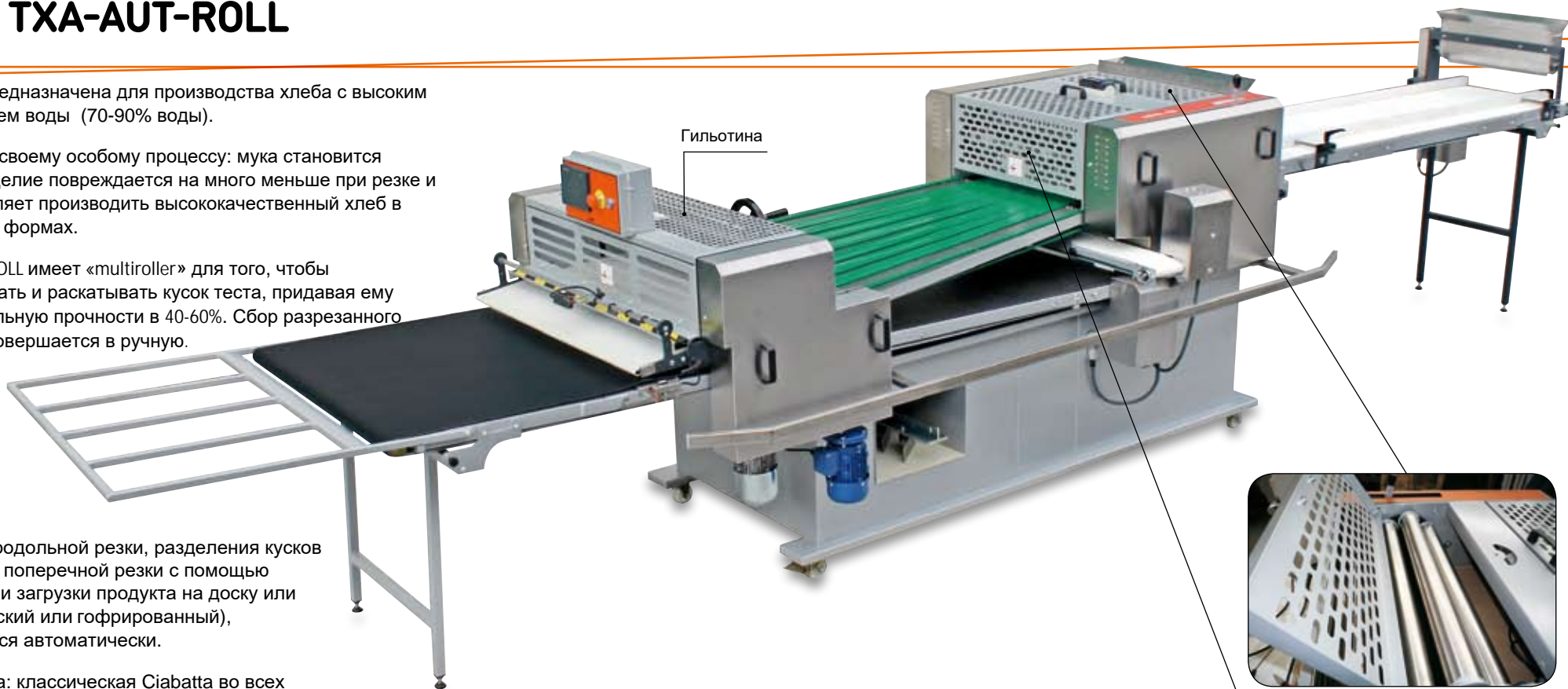


Система Multiroll



# Тесторазделитель для ферментированного теста **TXA-AUT-ROLL**

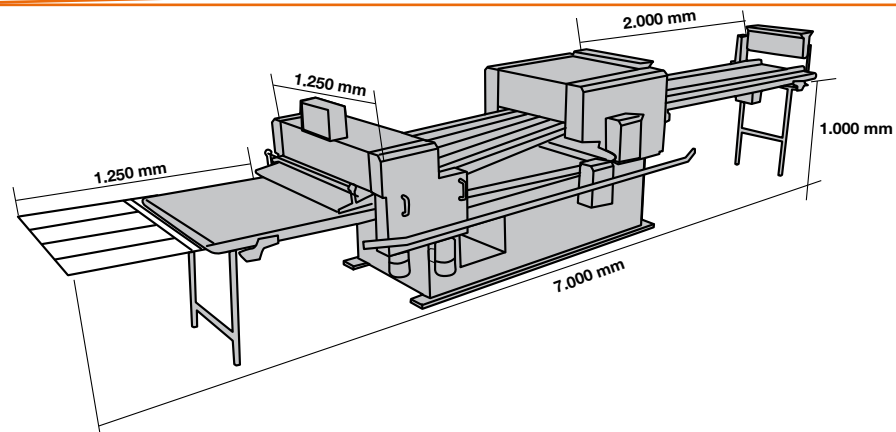
- Машина предназначена для производства хлеба с высоким содержанием воды (70-90% воды).
- Благодаря своему особому процессу: мука становится крепче, изделие повреждается на много меньше при резке и т.д.; Позволяет производить высококачественный хлеб в нескольких формах.
- TXA-MAN-ROLL имеет «multiroller» для того, чтобы ламинировать и раскатывать кусок теста, придавая ему дополнительную прочности в 40-60%. Сбор разрезанного продукта совершается в ручную.
- Процесс продольной резки, разделения кусков по лентам, поперечной резки с помощью гильотины и загрузки продукта на доску или лоток (плоский или гофрированный), выполняется автоматически.
- Типы хлеба: классическая Ciabatta во всех формах: багет, багет, сэндвич, хлеб с заостренными концами, мини-хлебцы и т.д.



Longitudinal cut



Виды Хлеба



**Zelaieta**

Машины для производства  
хлебобулочные изделий

В° Zelain, nº 19 - 31780 BERA (Наварра) Испания  
Тел.: +34 948 631 004 - Факс: +34 948 631 308  
info@zelaieta.com - [www.zelaieta.com](http://www.zelaieta.com)