CIA AUT + ALMR650

Linea diseñada para produccion
de panes de alta hidratacion
(65 - 85 % de hidratacion)

Debido a su especial proceso de largos
reposos, harinas de fuerza, nos
permite producir panes de alta calidad
y formatos variados

Capacidad del volcador automatico:
80 - 125 Kgs

Produccion:
550 - 700 Kgs masa/hora

Tipos de pan:
Ciabatta en todos sus formatos
como barra rustica con y sin
puntas, bollos, minis, etc



MODELO	DIMENSIONES (mm)			
	A	B	B1	L
TXA AUT + AL-MR650	1.600	1.600	2.800	10.000