

# Divisora PTZ

**zelaieta**

Máquinas de panadería  
Bakery machines

Bº Zalain, 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)

- Única, diferente, precisa.
- La absorción de masa varía en base al peso seleccionado, evitando así el castigo y desgastado de la masa.
- Se fabrica con circuito de aceite. teniendo la opción de fabricarlo sin engrase, en producciones menores.
- Cuenta piezas con paro automático.

## Opcional:

- Divisora PTZ-2 pistones (35-300 gr) 3.600 p/h.
- Alimentador espiral de masa en la tolva (masas tenaces o poco hidratadas).
- Cinta de boleado más larga.
- Control eléctrico de peso.
- Variador electrónico PTZ-VE (900 a 2.100 p/h).

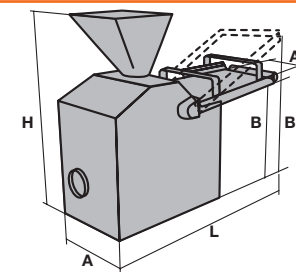


Espiral alimentador en tolva

PRODUCCIÓN	
VELOCIDAD FIJA	
PTZ-20	1.200 p/h
PTZ-25	1.500 p/h
PTZ-30	1.800 p/h
PTZ-35	2.100 p/h
PTZ-VE	1.200-2.100 p/h

MÁRGENES DE PESO		
PISTÓN	Ø80	35-300 gr
PISTÓN	Ø90	45-400 gr
PISTÓN	Ø110	65-650 gr
PISTÓN	Ø120	100-1.000 gr
PISTÓN	Ø130	150-1.300 gr

ALTURA MÁX.	
SEGÚN CAPACIDAD TOLVA	
Tolva kg	H mm
45	1.445
80	1.550
150	1.550
200	1.650



MODELO	DIMENSIONES (mm)					
	A	A1	B	B1	L	H
PTZ	700	550	850	950	1.700	según tolva