

ZELAIETA SPECIALISTE DE LA PÂTE DE L'ARTISAN JUSQU'AU SEMI-INDUSTRIEL



L'usine Zelaieta

La société ZELAIETA S.L. est spécialisée depuis 27 ans dans la mécanisation et l'automatisation du travail des pâtes boulangères artisanales et semi-industrielles.

Implantée à Bera au Pays Basque espagnol à quelques kilomètres de la frontière, elle est dirigée depuis sa création par les trois frères Zelaieta accompagnés de leurs 22 employés. Design et technologie sont directement issus de cette entreprise familiale.

Zelaieta en France

Présente sur le marché français depuis 12 ans, l'entreprise l'a bien étudié et s'est adaptée aux spécificités de celui-ci sous la marque PANIGROUP[®]. Des dizaines de lignes ont été implantées et ont fait la réputation de la marque pour sa fiabilité et sa robustesse. Depuis ses débuts, elle est représentée par Francis Marboutin, le coordinateur national Zelaieta France.

Aujourd'hui, les objectifs de l'entreprise sont

- Etudier les besoins spécifiques de chaque client afin de construire sur mesure parfois, le matériel adapté dans des conditions de prix compétitif, tout en assurant la fabrication de pain d'une qualité indiscutable.
- Partager ses technologies et son savoir-faire avec des professionnels de l'équipement spécialisés dans cette filière, et disposant d'un service technique et commercial pour compléter le réseau de partenaires actuels (Ets Rioublanc, AEB Austry, Bordeaux machines, Bourmaud 85, Planète Fournil, Technodif, Tortora 21, Robin-Chilard, Peultier, Pole Equipement, Noblecourt, Sélecpro).

Zelaieta est désormais bien implantée en France et est devenu un acteur incontournable de la mécanisation de pâte façonnée pour le marché artisanal ou semi-industriel, division de pâte fermentée en masse à forte hydratation, jusqu'à 90%, avec des cadences pouvant atteindre plusieurs milliers de pièces par heure.



ROBIN-CHILARD PARTENAIRE DE ZELAIETA
EN BASSE NORMANDIE