EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Especialistas en el suministro y asesoramiento
de equipamiento de panadería, repostería y pastelería

CATÁLOGO 2024

ESCANEA EL QR
Y MIRA ESTE CATÁLOGO DESDE
TU TELÉFONO MÓVIL

Nosotros

1992 — Inicia actividad del Grupo Prat-Gouet, empresa Franco-Española en equipos para panificación artesanal e industrial.

1994 — Se establece una subsidiaria en México con el nombre de Europan, para suministrar equipos y asesorar en proyectos de panaderías.

1998 — Europan duplica sus instalaciones al convertirse en el principal proveedor de equipos de panadería en las principales cadenas de autoservicio en México.

2003 — Recibe un reconocimiento de Walmart por la calidad de sus equipos y su servicio de postventa.

2010 — Europan es referencia en México, en panaderías tradicionales y supermercados, teniendo más de 2.500 panaderías completas ya instaladas.

2011 — Europan instala más de 200 panaderías para Walmart con 100% de efectividad en entregas.

2012 — Inicia operaciones en Brasil.

2015 — Inicia operaciones en Guatemala, y abastece a San Martín y Walmart.

2021 — Europan abre sus filiales en El Salvador, Honduras, Nicaragua y Costa Rica.

2022 — Inicia operaciones en Centroamérica para abastecer a Walmart.

CONOCE TODOS NUESTROS PRODUCTOS

1 Amasadoras

AMASADORAS DE GANCHO

AMASADORAS DE BRAZOS

AMASADORAS DE HORQUILLA

2 Batidoras

3 Laminadoras

LAMINADORAS MECÁNICAS

LAMINADORAS ELECTRÓNICAS

4 Divisoras

DIVISORAS BOLEADORAS MECÁNICAS

DIVISORAS BOLEADORAS ELECTRÓNICAS

DIVISORAS HIDRÁULICAS

5 Depositadoras

DEPOSITADORAS

BOMBAS DE TRANSFERENCIA

6 Galleteras

DEPOSITADORA - GALLETERA

GALLETERA ROTATIVA

7 Rebanadoras

REBANADORAS DE CORTE

REBANADORAS CONTINUAS

8 Formadoras

FORMADORAS DE PAN

9 Otros equipos menores

REFRIGERADORES

DOSIFICADORES

10 Equipos de fermentación

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

11 Hornos compactos de convección

HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS

12 Hornos rotativos de convección

13 Hornos de radiación por piso refractario

HORNOS DE PISO ELÉCTRICO

HORNOS DE PISO DE TUBOS ANULARES

14 Hornos de radiación por aceite térmico

HORNO DE CARRO

15 Ultra congeladores

ULTRA CONGELADORES

16 Equipos de lavado

17 Cámaras de cocción y enfriamiento por vacío

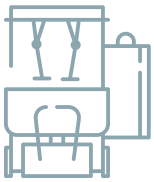
EUROPAN CENTROAMÉRICA

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Amasadoras

1 AMASADORAS DE GANCHO CON CAZO FIJO

2 AMASADORAS DE GANCHO CON CAZO EXTRAÍBLE



3 AMASADORAS DE BRAZOS CON CAZO FIJO

4 AMASADORAS DE BRAZOS CON CAZO EXTRAÍBLE

5 AMASADORAS DE HORQUILLA CON CAZO FIJO

6 AMASADORAS DE HORQUILLA CON CAZO EXTRAÍBLE

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

AMASADORAS DE GANCHO CON CAZO FIJO

Amasadoras SM 2.0

STANDARD SEMI-INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
10 / 25 / 50 / 80 / 120 / 200

La amasadora SM2 es un equipo que amasa y refina cualquier tipo de masa en una sola operación. Por su sistema de trabajo este equipo no calienta ni castiga la masa, lo que asegura un amasado mejor refinado y oxigenado, dando como resultado un mejor desarrollo del pan.

Características estándar

- Construcción robusta con pintura de alta calidad.
- Esquinas redondeadas para mayor estética y seguridad.
- Accesorios de acero inoxidable.
- Con paro de emergencia y paro al levantar la tapa del cazo para total seguridad del usuario.
- Transmisión con un motor para el cazo y un motor para el gancho espiral.
- Cuenta con rejilla de seguridad diseñada para evitar introducción de objetos extraños y accidentes.
- Diseño de gancho espiral y pala en acero inoxidable patentado, que reduce el tiempo de amasado.
- Dos velocidades programables, con doble sentido de giro del cazo para pequeñas cantidades de amasados.
- Ruedas de fijación al piso con vibro niveladores.

Información técnica

MODELO		SM2-10	SM2-25	SM2-50	SM2-80	SM2-120	SM2-200
Medidas (ancho, fondo, alto)	mm	375 x 700 x 1070 mm	550 x 850 x 1430 mm	640 x 1080 x 1590 mm	765 x 1280 x 1330 mm	830 x 1470 x 2050 mm	980 x 1710 x 2135 mm
Peso	kg	88	155	285	425	640	1350 kg
Capacidad	kg	10 Kg de masa	25 kilos de masa	50 kilos de masa	80 kilos de masa	120 kilos de masa	200 kilos de masa
Potencia	kW	1.1	2.2	3.75	5.25	9.55	13.5
Voltaje / Frecuencia / Fases		110v / 60Hz / 1Ph	220v / 60Hz / 3Ph				

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Asm.Evo

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
60 / 80 / 100 / 130 / 160 / 200 / 250

Características estándar

- Construcción robusta con pintura de alta calidad.
- Control frontal con dos temporizadores.
- Accesorios de acero inoxidable.
- Selector para activar la segunda velocidad del cazo.
- Transmisión con un motor para el cazo y un motor para el gancho espiral.
- Cuenta con rejilla de seguridad diseñada para evitar introducción de objetos extraños y accidentes.

Características extras bajo solicitud

- Estructura de acero inoxidable con tratamiento de micro granallado.
- Computadora con monitor de 7" (capaz de programar 100 recetas y trabajar en modo manual o modo automatico).
- Sistema de dosificación de agua.
- Herramienta espiral con barra sobredimensionada (no disponible en ASM 60 EVO).
- Motor espiral mejorado (no disponible en ASM 60 EVO).
- Sonda de temperatura de la masa.
- Tapa del recipiente fabricada en acero inoxidable con borde hermético de polietileno.
- Velocidad mejorada de la herramienta para masas hidratadas.
- Dispositivo rascador de vasos.
- Máquina montada sobre ruedas (2 ruedas traseras fijas y 1 rueda giratoria delantera).

Información técnica

MODELO		ASM EVO 60	ASM EVO 80	ASM EVO 100	ASM EVO 130	ASM EVO 160	ASM EVO 200	ASM EVO 250
Capacidad de masa (mín./máx.) *	kg	5/60	8/80	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250
Potencia motores 1era/2da velocidad	kw	2.35/3.25	2.9/5.3	2.9/5.3	3.6/6.3	4.6/7.4	4.6/7.4	5.4/8.6
Altura desde el borde del recipiente	mm	890	900	955	950	927	957	990
Profundidad	mm	1040	1190	1190	1275	1460	1460	1565
Ancho	mm	635	745	745	845	945	945	1045
Altura	mm	1360	1415	1415	1470	1500	1500	1500
Peso neto	kg	300	390	395	460	650	650	680

* Capacidad basada en el porcentaje de líquido/harina = 60%

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

AMASADORAS DE GANCHO CON CAZO EXTRAÍBLE

Ase.Evo

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
80-100 / 130 / 160 / 200 / 250 / 300

Características estándar

El equipo incorpora una estructura exterior robusta (con grado de protección IP65) en acero pintado a excepción de la tapa superior-frontal, que es en acero inoxidable e incorpora un borde firme en polietileno azul para evitar la filtración de polvo. El equipo se eleva sobre 4 pies micro regulables.

Cazo en acero inoxidable y extraíble gracias a que incorpora un carro con ruedas robustas.

Adicionalmente, en su interior trae un gancho-espiral y un eje-columna central en acero inoxidable. Incorpora un sistema accionador de giro a través de poleas y correas trapezoidales.

Equipo controlado a través de comandos eléctricos con dos temporizadores y ajuste del tiempo de trabajo con cambio automático de primera a segunda velocidad.

Dos motores independientes: 1 motor de giro para el doble gancho-espiral y 1 motor de giro para el cazo. Sistema de doble giro inverso del cazo.

Enganche/desbloqueo del cazo y elevación/bajada del cabezal con cilindros hidráulicos, gestionados a través de unidad de control dedicada.

Cuadro eléctrico en gabinete separado, instalado en el lado derecho de la máquina.

Características extras bajo solicitud

Velocidad de giro del gancho-espiral reforzada (205 rpm).

Estructura exterior completa en acero inoxidable.

Panel de control con pantalla táctil de 7".

Eje-Columna central reforzada (ASE 80-250 EVO).

Motor espiral reforzado (ASE 80-250 EVO).

Sistema de dosificación automática.

Sensor de medición de temperatura de la masa.

Dispositivo para refrigeración de la masa con gas criogénico.

Apertura automática al final del ciclo.

Raspador para los laterales interiores del cazo.

Tolva/boquillas en la tapa superior-frontal para la inserción de microingredientes.

Información técnica

MODELO		ASE EVO 80/100	ASE EVO 130	ASE EVO 160	ASE EVO 200	ASE EVO 250	ASE EVO 300
Capacidad de masa (mín./máx.) *	kg	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
Potencia motores 1era/2da velocidad	kw	3.6/7.1	3.6/7.1	4.6/8.5	4.6/8.5	7.1/12.1	9.7/13
Altura desde el borde del recipiente	mm	925	932	940	970	1000	1020
Profundidad	mm	1570	1570	1770	1770	1870	2075
Ancho	mm	750	1000	1100	1100	1155	1245
Altura	mm	1470	1470	1490	1490	1490	1580
Peso neto	kg	690	700	980	990	1120	1160

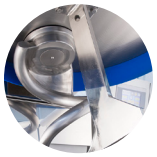
* Capacidad basada en el porcentaje de líquido/harina = 60%

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Pro.Evo

PREMIUM INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
180 / 220 / 280 / 340 / 440 / 540 / 800



Características estándar

El equipo incorpora una estructura exterior robusta (con grado de protección IP65) en acero pintado a excepción de la tapa superior-frontal, que es en acero inoxidable e incorpora un borde firme en polietileno azul para evitar la filtración de polvo. El equipo se eleva sobre 4 pies micro regulables.

Cazo en acero inoxidable y extraíble gracias a que incorpora un carro y ruedas anti derrape, anti condensación, anti aceite y aisladas térmicamente para evitar su degradación térmica.

Adicionalmente, en su interior trae un gancho-espiral y un eje-columna central en acero inoxidable. Incorpora un sistema accionador de giro OIL FREE a través de poleas y correas trapezoidales.

Equipo controlado a través de una pantalla táctil de 7" para registro y programación de recetas y control de tiempos.

Apertura automática al final del ciclo (configurable vía pantalla táctil).

Dos motores independientes: 1 motor de giro para el gancho-espiral y 1 motor de giro para el cazo.

Sistema de variación de la velocidad del gancho-espiral y del cazo vía inverter.

Enganche/desbloqueo del cazo y elevación/bajada del cabezal con cilindros hidráulicos, controlados por la correspondiente pantalla táctil.

Cuadro eléctrico en gabinete separado, instalado en el lado derecho de la máquina.

Características extras bajo solicitud

Estructura exterior completa en acero inoxidable.

Sistema de climatización para el cuadro eléctrico.

Panel de control con pantalla táctil de 10".

Sistema de dosificación automática.

Anillo anti crushing en el cazo.

Raspador para los laterales interiores del cazo.

Sensor de medición de temperatura de la masa.

Dispositivo para refrigeración de la masa con gas criogénico.

Tolva/boquillas en la tapa superior-frontal para la inserción de microingredientes.

Orificio inferior en el fondo del cazo para drenar el agua.

PAN Y BAGUETS · BAGELS · PIZZA · PRETZEL · BOLLOS · TOSTADO · FOCACCIA · CROISSANT

Información técnica

MODELO		PRO.EVO 180	PRO.EVO 220	PRO.EVO 280	PRO.EVO 340	PRO.EVO 440	PRO.EVO 540	PRO.EVO 800
Capacidad de masa (max.)	kg	180	220	280	340	440	540	800
Potencia	Kw	15	17	24	26,5	31	34	49
Voltaje	V	220						
Peso neto	kg	1700	1800	2050	2200	2600	2700	3900

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Avant Force.Evo

PREMIUM INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
180 / 220 / 280 / 340 / 440 / 540 / 800

Características estándar

El equipo incorpora una estructura exterior robusta (con grado de protección IP65) en acero pintado a excepción de la tapa superior-frontal, que es en acero inoxidable e incorpora un borde firme en polietileno azul para evitar la filtración de polvo. El equipo se eleva sobre 4 pies micro regulables.

Cazo en acero inoxidable y extraíble gracias a que incorpora un carro y ruedas anti derrape, anti condensación, anti aceite y aisladas térmicamente para evitar su degradación térmica.

Adicionalmente, en su interior trae un doble gancho-espiral y un eje-columna central en acero inoxidable. Incorpora un sistema accionador de giro OIL FREE a través de poleas y correas trapezoidales.

Equipo controlado a través de una pantalla táctil de 7″ para registro y programación de recetas y control de tiempos.

Apertura automática al final del ciclo (configurable vía pantalla táctil).

Dos motores independientes: 1 motor de giro para el doble gancho-espiral y 1 motor de giro para el cazo.

Sistema de variación de la velocidad del doble gancho-espiral y del cazo vía inverter.

Enganche/desbloqueo del cazo y elevación/bajada del cabezal con cilindros hidráulicos, controlados por la correspondiente pantalla táctil.

Cuadro eléctrico en gabinete separado, instalado en el lado derecho de la máquina.

Características extras bajo solicitud

Estructura exterior completa en acero inoxidable.

Sistema de climatización para el cuadro eléctrico.

Panel de control con pantalla táctil de 10″.

Sistema de dosificación automática.

Anillo anti crushing en el cazo.

Raspador para los laterales interiores del cazo.

Sensor de medición de temperatura de la masa.

Dispositivo para refrigeración de la masa con gas criogénico.

Tolva/boquillas en la tapa superior-frontal para la inserción de microingredientes.

Orificio inferior en el fondo del cazo para drenar el agua.

PAN Y BAGUETS · BAGELS · PIZZA · PRETZEL · BOLLOS · TOSTADO · FOCACCIA · CROISSANT

Información técnica

MODELO		AF.EVO 180	AF.EVO 220	AF.EVO 280	AF.EVO 340	AF.EVO 440	AF.EVO 540	AF.EVO 800
Capacidad de masa	kg	180	220	280	340	440	540	800
Giros de herramienta	rpm	75/240	75/240	75/240	75/240	75/240	75/240	55/180
Potencia 400/220V	Kw	20/24	22/26,5	25/30	27/32,5	38/46	41/49	65/78
Peso neto	kg	1800	1900	2200	2400	2800	3100	5400

Todos los datos deben considerarse como nominales, MIXER srl se reserva el derecho de realizar cualquier cambio en el producto y/o en las especificaciones técnicas sin previo aviso.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Kneadster Kneader

PREMIUM INDUSTRIAL

Capacidad
DE 80 A 750 KG DE MASA

La amasadora Kneadster está destinada a panaderos que desean elaborar pan artesanal de calidad a escala industrial, así como a todas las demás grandes familias de masas: pan de molde, bollería, brioches, galletas, productos de snacking, etc.

Fruto de una innovación tecnológica de VMI, la **amasadora con artesa extraíble Kneadster** está equipada con una doble herramienta de mezcla de un diseño exclusivo. El diámetro de las herramientas, su forma y su posición en la artesa permiten desarrollar la masa rápidamente y de forma homogénea sin calentarla. Al ser menos demandante en tiempo, la máquina es más duradera y fiable. También permite una buena incorporación de los ingredientes añadidos posteriormente.

Ventajas

- Máquina totalmente de acero inoxidable para uso industrial o semi industrial.
- Tecnología de mezcla innovadora y eficiente para todo tipo de masa, desde las más firmes hasta las más hidratadas.
- Ergonomía y facilidad de limpieza.
- Modular y evolutiva.
- El control de sus recetas y sus procesos de mezcla gracias al control intuitivo de la IHM y a la trazabilidad de los parámetros de producción.
- Una producción económica y responsable: VMI ha desarrollado la amasadora para almacenar y reinyectar la energía en el circuito de accionamiento de las herramientas, lo que permite reducir significativamente su consumo.
- **La comodidad de trabajo:** diseño ergonómico y silencioso.
- **La higiene optimizada:** diseño totalmente de acero inoxidable y sin zonas de retención, la amasadora Kneadster puede lavarse con un limpiador de alta presión.
- **La evolutividad:** las amasadoras Kneadster están diseñadas para integrarse en sistemas automatizados o robotizados.

Aplicaciones

Gracias a su amplia gama de herramientas de mezcla y a su potencia, las amasadoras SPI AV, SPI DAVI y Kneadster se adaptan a todas sus producciones semi industriales e industriales en materia de los más diversos productos de panadería, pastelería y snacking.

PAN · BARRAS · PIZZA · GALLETAS

BOLLOS · PAN DE MOLDE · CHEESCAKE · CROISSANT

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

AMASADORAS DE BRAZOS CON CAZO FIJO

Ibt.Evo

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
50 / 100 / 130 / 150

Características estándar

- Construcción robusta con pintura de alta calidad.
- Accesorios de acero inoxidable.
- Transmisión con un motor para el cazo y un motor para el gancho espiral.
- Equipo controlado a través de comandos eléctricos con dos temporizadores y ajuste del tiempo de trabajo con cambio automático de primera a segunda velocidad.
- Motor de dos velocidades para brazos y cazo.
- Movimiento transmitido por poleas y correas trapezoidales con motorreductor en baño de aceite.
- Protección contra sobrecargas y sobretensiones.

Características extras bajo solicitud

- Máquina montada sobre ruedas.
- Velocidad de giro de los brazos reforzada.
- Estructura de acero inoxidable.
- Panel de pantalla táctil.
- Variación de velocidad a través del accionamiento del inverter.
- Dispositivo de dosificación de agua

Información técnica

MODELO		IBT 50	IBT 100	IBT 130	IBT 150
Capacidad de masa (mín./máx.) *	kg	5/45	8/90	10/130	10/150
Potencia motores 1era/2da velocidad	kw	1.5/2.2	3/4.4	3/4.4	3/4.4
Altura desde el borde del recipiente	mm	750	890	910	960
Profundidad	mm	770	1000	1110	1110
Ancho	mm	750	860	910	910
Altura	mm	1380	1650	1700	1700
Peso neto	kg	380	610	640	655

* Capacidad basada en el porcentaje de líquido/harina = 60%

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

AMASADORAS DE BRAZOS CON CAZO EXTRAÍBLE

Ibt.E Evo

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
130 / 150

Características estándar

- Estructura en acero pintado levantada del suelo sobre 4 patas micro regulables.
- Cazo, brazos y protección de seguridad fabricados en acero inoxidable.
- Cazo en acero inoxidable y extraíble gracias a que incorpora un carro con ruedas robustas.
- **Dos motores independientes:** 1 motor de giro para los brazos articulables y 1 motor de giro para el cazo.
- El movimiento de giro se transmite a los brazos articulables mediante un sistema de poleas y correas trapezoidales y con reductor de velocidad.
- Enganche/desbloqueo del cazo y elevación/bajada del cabezal con cilindros hidráulicos, gestionados a través de unidad de control dedicada.
- Cuadro eléctrico en gabinete separado, instalado en el lado derecho de la máquina.
- Equipo controlado a través de comandos eléctricos con dos temporizadores y ajuste del tiempo de trabajo con cambio automático de primera a segunda velocidad.

Características extras bajo solicitud

- Velocidad de giro de los brazos articulables reforzada (70 rpm).
- Estructura exterior completa en acero inoxidable.
- Panel de control con pantalla táctil de 7".
- Sistema de variación de la velocidad de los brazos vía inverter.

Información técnica

MODELO		IBT.E 130	IBT.E 150
Capacidad de masa (mín./máx.) *	kg	10/130	10/150
Volumen del cazo	lt	200	230
Potencia motores 1era/2da velocidad	kw	3.9/5.7	3.9/5.7
Altura desde el borde del recipiente	mm	980	1035
Profundidad total	mm	1320	1320
Ancho total	mm	980	980
Altura	mm	1800	1800
Peso neto	kg	830	845

* Capacidad basada en el porcentaje de líquido/harina = 60%

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

AMASADORAS DE BRAZOS CON CAZO EXTRAÍBLE

Pro Ibt.Evo

PREMIUM INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
180 / 220 / 320

Características estándar

El equipo incorpora una estructura exterior robusta (con grado de protección IP65) en acero pintado a excepción de la tapa superior-frontal, que es en acero inoxidable e incorpora un borde firme en polietileno azul para evitar la filtración de polvo. El equipo se eleva sobre 4 pies micro regulables.

Cazo en acero inoxidable y extraíble gracias a que incorpora un carro y ruedas anti derrape, anti condensación, anti aceite y aisladas térmicamente para evitar su degradación térmica.

Adicionalmente, en su interior trae unos brazos articulables y un eje-columna central en acero inoxidable.

El movimiento de los brazos está dado por poleas y correas con reductor en baño de aceite. El movimiento del tazón se ejecuta a través de un sistema accionador de giro vía poleas y correas trapezoidales

Equipo controlado a través de una pantalla táctil de 7" para registro y programación de recetas y control de tiempos.

Apertura automática al final del ciclo (configurable vía pantalla táctil).

Dos motores independientes: 1 motor de giro para los brazos articulables y 1 motor de giro para el cazo.

Sistema de variación de la velocidad de los brazos articulables y del cazo vía inverter.

Enganche/desbloqueo del cazo y elevación/bajada del cabezal con cilindros hidráulicos, gestionados a través de unidad de control dedicada.

Cuadro eléctrico en gabinete separado, instalado en el lado derecho de la máquina.

Características extras bajo solicitud

Estructura exterior completa en acero inoxidable.

Sistema de climatización para el cuadro eléctrico.

Panel de control con pantalla táctil de 10".

Sistema de dosificación automática.

Anillo anti crushing en el cazo.

Raspador para los laterales interiores del cazo.

Sensor de medición de temperatura de la masa.

Dispositivo para refrigeración de la masa con gas criogénico.

Tolva/boquillas en la tapa superior-frontal para la inserción de microingredientes.

Orificio en el fondo del recipiente para drenar el agua.

Información técnica

MODELO		IBT.EVO 180	IBT.EVO 220	IBT.EVO 320
Capacidad de masa	kg	180	220	320
Giros de herramienta	rpm	25/75	25/75	25/75
Potencia 400/220V	Kw	9/11	10,5/12,5	14/17
Peso neto	kg	2300	2400	2600

PAN Y BAGUETS
PIZZA
FOCACCIA
CROISSANT

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

AMASADORAS DE HORQUILLA CON CAZO FIJO

Ao

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
170 / 230 / 330 / 440

Características estándar

- Construcción robusta con pintura de alta calidad.
- Horquilla de aluminio de alta resistencia que se puede levantar manualmente.
- Cazo de acero inoxidable.
- Motor de horquilla de dos velocidades.
- Movimiento transmitido por poleas y correas trapezoidales con motorreductor de velocidad.
- Freno mecánico ajustable en el cazo.
- Comandos eléctricos en el lateral de la cabeza, con dos temporizadores.

Características extras bajo solicitud

- Horquilla de acero inoxidable.

Información técnica

MODELO		AO 170	AO 230	AO 330	AO 440
Capacidad de masa (máx.)	kg	170	230	330	440
Potencia motores 1era/2da velocidad	kw	3.7/5.2	3.7/5.2	3.7/5.2	4.6/6.9
Altura desde el borde del recipiente	mm	720	770	820	910
Potencia	V/ Hz / PH	220v / 60Hz / 3Ph			
Profundidad	mm	1190	1330	1390	1550
Ancho	mm	930	1000	1070	1170
Altura	mm	1150	1215	1215	1405
Peso neto	kg	420	450	490	710

* Capacidad basada en el porcentaje de líquido/harina = 60%

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

AMASADORAS DE HORQUILLA CON CAZO EXTRAÍBLE

AOE

PREMIUM INDUSTRIAL

Capacidad (KG)
230 / 330 / 440

Características estándar

- Construcción robusta con pintura de alta calidad.
- Horquilla de aluminio de alta resistencia que se puede levantar manualmente.
- Cazo en acero inoxidable extraíble con ruedas.
- Motor de horquilla de dos velocidades.
- Movimiento transmitido por poleas y correas trapezoidales con motorreductor en baño de aceite.
- Freno mecánico ajustable en la cubeta.
- Comandos eléctricos en el lateral del cabezal, con dos temporizadores.
- Elevación/descenso manual de la cabeza.

Características extras bajo solicitud

- Estructura exterior completa en acero inoxidable.
- Horquilla en acero inoxidable.

Información técnica

MODELO		A0E 230	A0E 330	A0E 440
Capacidad de masa (máx.)	kg	230	330	440
Potencia motores 1era/2da velocidad	kw	3.7/5.2	3.7/5.2	5.7/7.2
Altura desde el borde del recipiente	mm	820	870	985
Profundidad	mm	1410	1470	1670
Ancho	mm	1000	1070	1240
Altura	mm	1260	1260	1540
Peso neto	kg	580	610	800

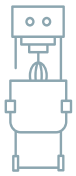
* Capacidad basada en el porcentaje de líquido/harina = 60%

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Batidoras

1 BATIDORAS



Batidora SM

STANDARD SEMI-INDUSTRIAL

Disponible en capacidades
10 / 20 / 30 / 60 / 80 LT

La batidora SM es una maquina profesional de gran calidad por su fuerza de trabajo, por su mecánica precisa y por su multiplicidad de usos.

Esta batidora planetaria con sistema de engranes y 3 velocidades permite una transmisión estable y precisa, garantizando así una amplia eficiencia entre la velocidad mínima y máxima.

Características estándar

- El sistema de engranaje es tratado térmicamente, con aleación endurecida y bañado en grasa a alta presión y larga duración.
- Accesorios de alta calidad y robustez en acero inoxidable.
- Botón de arranque y botón paro de emergencia independientes.
- Rejillas de protección de seguridad.
- Estructura de soporte inferior reforzada.

Accesorios

Permite utilizar juego de recambio de cazo, globo batidor y pala.

Se recomienda esta opción para poder elaborar distintos productos simultáneamente con la misma máquina.

Información técnica

MODELO	SM-100C	SM-200C	SM-300C	SM-600C	SM-80L
Capacidad del cazo (L)	10	20	30	60	80
Potencia (kW)	0.25	0.5	1.2	2.2/2.8	4.5
Dimensiones de afuera	430x430x700	510x540x880	560x700x1330	830x910x1450	870x1250x1670
Peso neto	60	100	190	480	480

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Batidora C-Line 2

STANDARD SEMI-INDUSTRIAL

Disponible en capacidades
10 / 20 / 40 / 60 / 80 LT

Las batidoras planetarias C-Line2 están destinadas al uso en pequeñas producciones artesanales. Ofrecen notables cualidades de robustez y practicidad combinadas con un bajo costo operativo y sin mantenimiento. Esta batidora te permite realizar ciclos de trabajo absolutamente precisos y constantes gracias a los ajustes de tiempo y velocidad, que también se pueden seleccionar con la máquina en movimiento. El uso de diferentes herramientas fácilmente intercambiables garantiza una mezcla delicada, gradual y homogénea.

Características estándar

- Engranajes de transmisión en baño de aceite para mayor fiabilidad, durabilidad y silencio.
- Rejilla de acero inoxidable elevable y extraíble con revestimiento interno de plexiglás.
- Freno inmediato de la herramienta al final de cada ciclo o con activación de la emergencia.
- Posibilidad de configurar tiempo y velocidad de la herramienta también con máquina en movimiento.
- Pies ajustables para mayor estabilidad y sujeción del equipo.

Paneles de control disponibles

3M
Panel con cambio mecánico de 3 velocidades y temporizador mecánico.

3V
Panel de 3 velocidades con selector electrónico y temporizador mecánico.

VV
Panel electrónico de velocidad variable y temporizador mecánico.

Herramientas disponibles

BATIDOR DE GLOVO

BATIDOR PLANO

GALLETAS

MOUSSES

CREMAS

Información técnica

CARACTERISTICAS TÉCNICAS C-LINE 2		C-L 2-10 SOBRE MESA	C-L 2-20 SOBRE MESA	C-L 2-10 DE PIE	C-L 2-20 DE PIE	C-L 2-40	C-L 2-60	C-L 2-80
		A X B X H		AXBXH		AXBXH	AXBXH	
Dimensiones de la máquina	mm	576 x 867 x 823		576x687x1221		702x1004x1508	792x1050x1574	
Peso neto de la máquina	kg	85	90	110	115	290	335	375
Panel de control		VV		VV		3M 3V VV	3M 3V VV - 3V VV	
Potencia eléctrice nominal	kW	0,75		0,75		1,5 2,5 2,2	2,2 3 - 4	
Tensión de alimentación	V	220						
Frecuencia	Hz	60						
Fases eléctricas		1 (En opción: 3)		1 (En opción: 3)		3	3	
Velocidad herramienta	rpm	100 - 415		100-415		100-415	100-415	
Kid de reducción + herramienta		-- 10		-- 10		20	40 / 60	

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Batidora King

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Capacidades de cazo

130 / 160 LT

Las batidoras King incorporan motores de alto rendimiento y un sistema de engranajes en baño de aceite para garantizar silenciosidad, fiabilidad y durabilidad a largo plazo.

Incorpora de serie el levantamiento motorizado del cazo para facilitar la extracción del mismo sin tener que retirar los accesorios en uso y un cazo con ruedas para facilitar la transportación del producto batido.

Características estándar

4 MODALIDADES DE PANEL DE CONTROL:

- Panel con cambio mecánico de 3 velocidades y temporizador mecánico.
- Inverter con regulación de velocidad a través de potenciómetro.
- Display PLC con posibilidad de memorizar hasta 99 recetas.
- Pantalla táctil 5" con posibilidad de memorizar hasta 99 recetas.
- **Accesorios de serie en acero inoxidable:** tapa superior, globo, cazo y batidor.

Herramientas disponibles

BATIDOR DE GLOVO

BATIDOR PLANO

Información técnica

MODELO		K130	K160
Capacidad del cazo	L	130	160
Potencia	kw	6	6
Voltaje / Frecuencia / Fases	v / Hz / Ph	220 / 60 / 3	
Dimensiones mm	Alto	2050	2050
	Hasta cazo	1350	1350
	Profundidad	975	975
	Ancho	1370	1470
Peso neto	kg	770	800

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Batidora TK

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Disponible en capacidades
160 / 200 LT

Las batidoras de la serie TK2 son adecuadas para ser utilizadas en producciones medianas y grandes. La mayor potencia del motor permite un perfecto procesamiento incluso de masa más dura sin pérdida de eficiencia. La base compuesta por una sola pieza aumenta la solidez general de la máquina, aumentando la fiabilidad y la precisión en el procesamiento. La batidora TK2 permite realizar ciclos de trabajo absolutamente precisos y constantes gracias al ajuste electrónico de tiempo y velocidad, que se puede también insertar con la máquina en movimiento.

Características estándar

- Controles dobles para levantamiento perol y Start / Stop procesamiento de alta seguridad.
- Potente motor asincrónico trifásico 11.5 kW
- Elevación del perol automatizado con controles duales a presencia del hombre.
- Panel de instrumentos con pantalla táctil para guardar hasta 20 programas, modalidad manual, semiautomática y automática.
- Tanque montado sobre ruedas engomadas de 10 cm de diámetro para una movilidad perfecta.
- Ambos modelos están equipados de serie con batidor, rascador y espátula.

Herramientas disponibles

GALLETAS MOUSSES CREMAS

Información técnica

CARACTERISTICAS TÉCNICAS TK		TK 160	TK 200
		ANCHO X LARGO X ALTO	
Dimensiones de la máquina	mm	1200x1600x2145	
Capacidad del bowl	l	160	200
Peso neto de la máquina	kg	1290	1350
Potencia eléctrica nominal	kW	11	11
Voltaje / Frecuencia / Fases	v / Hz / Ph	220 / 60 / 3	
Kid de recucción + herramienta	kw	80 - 60	80

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Batidora Nova

PREMIUM INDUSTRIAL

Disponible en capacidades
320 / 420 / 520 / 650 / 800 / 950 LT

Características estándar

- Accesorios y cazo completamente en acero inoxidable, diseñados y fabricados directamente por Mixer.
- Cazo extraíble con ruedas reforzadas para facilitar las maniobras de traslado del producto batido.
- **Panel de comandos con pantalla táctil de 7'' para:** programación y almacenamiento de hasta 100 recetas con 10 fases de masa cada una.
- Modo de trabajo automático o manual.
- Protección activa de los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.
- Visualización de la temperatura de la masa (si está equipado con opcional relacionado).
- Gestión de códigos y descripciones de anomalías/alarmas.
- Configurable bajo el idioma español, italiano, inglés y francés.
- 4 pies micro niveladores y ajustables para garantizar una correcta nivelación del equipo.
- Sistema de variación de velocidad de los accesorios y el cazo con inverter y controlado a través de PLC touch screen. Incluye ambos sentidos de dirección de giro tanto en los accesorios como el cazo.
- El cabezal de la batidora trae incorporada una tapa con un anillo de polietileno de alta calidad que garantiza un cierre hermético y perfectamente sellado para evitar cualquier filtración de polvo o líquidos del exterior.
- La tracción y mecánica de los accesorios se ejecuta a través de un sistema de poleas y correas oil-free e insonoro, reduciendo así el mantenimiento en lubricación.
- La subida y bajada del cabezal de la batidora se ejecuta a partir de unos cilindros hidráulicos que son controlados vía PLC touch screen.

Características extras bajo solicitud

- Estructura de la máquina, carro del cazo y cuadro eléctrico completamente en acero inoxidable.
- Cazos extraíbles con ruedas adicionales, para poder incrementar la productividad de batidos/hora.
- Bombeo automatizado de engrase central de los cojinetes a través de una bomba programable vía PLC Touch screen.
- Sistema de aire acondicionado acoplado al cuadro eléctrico.
- Ethernet drive para facilitar la conexión a internet vía cable.
- Sistema de conexión remota.
- Panel PLC touch screen de 10".
- Dosificación automatizada de ingredientes.
- Anillo anti-crushing en la tapa del cabezal de la batidora.
- Sensor de temperatura incorporado en el raspador vertical y horizontal.
- Sistema de enfriamiento del batido a través de gas criogénico.
- Bandeja antideslizante y antigoteo.

Información técnica

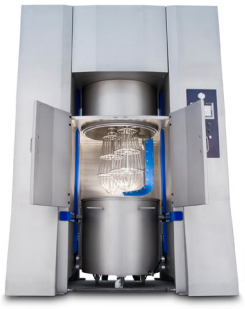
MODELO		NOVA 320	NOVA 420	NOVA 520	NOVA650	NOVA 800	NOVA 950
Volumen del tazón	lt	320	420	520	650	800	950
Giros de herramienta	rpm	75/300	75/300	75/300	75/300	75/300	75/300
Potencia	Kw	26,5	30	32,5	46	48	51,5
Peso neto	kg	1900	2200	2400	2800	3100	3300

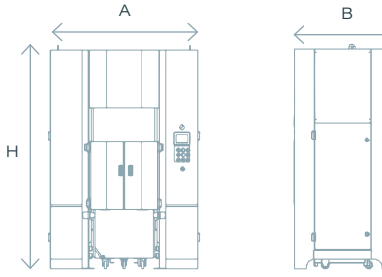
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Batidora Mr Avant

PREMIUM INDUSTRIAL

Disponible en capacidades
120 / 200 / 300 / 400 / 600 / 800 LT





Características estándar

- Estructura en acero inoxidable micro granulado.
- Cazo, accesorios y raspador en acero inoxidable.
- Cazo extraíble con ruedas antiaderrape, anticondesación, antiaceite y aisladas térmicamente para evitar su degradación térmica. Incorpora válvula manual para la evacuación del agua del lavado.
- Dispositivo raspador de acero inoxidable y teflón apto para uso alimentario.
- Dos accesorios de trabajo a escoger por el cliente.
- Transmisión del movimiento de los accesorios con regulación de velocidad por variador.
- Sistema de batido por vacio gracias al circuito de filtrado de aire en su interior para mejorar la calidad, sabor y textura del batido.
- Panel Touch de 7" para programación y almacenamiento de hasta 100 recetas con 10 fases por receta.

Características extras bajo solicitud

- Descarga automática del producto con válvula de bola automática, con accionamiento neumático en el fondo del cazo.
- Herramientas adicionales.
- Anillo de lavado de alta presión con cabezales giratorios motorizados.
- Sonda de temperatura.
- Entradas circulares embridadas para introducción de materias primas en la campana de mezcla.
- Herramientas con velocidad independiente.
- Dispositivo móvil de recogida de producto bajo las herramientas (placa de goteo).
- Orificio de inspección en la campana con tapa de apertura manual.
- Kit de calentamiento por vapor / enfriamiento por agua.
- Kit de pasteurización.
- Válvulas de entrada de ingredientes en campana.

Información técnica

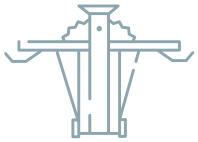
MODELO		MR 150	MR 280	MR 400	MR 600	MR 800
Volumen del tazón	lt	130	80	400	600	800
Potencia 400/220V	Kw	6.6	12	30,5	47,5	50
Ancho promedio	mm	1610	1940	2020	2240	2240
Profundida total	mm	1120	1320	1270	1500	1500
Altura total	mm	2130	2670	3400	3870	4070
Peso neto	kg	1300	2300	2900	4200	4350

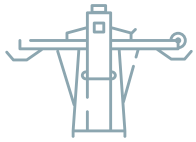
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Laminadoras

1 LAMINADORAS MECÁNICAS





2 LAMINADORAS ELECTRÓNICAS

LAMINADORAS MECÁNICAS

Laminadora SM

STANDARD SEMI-INDUSTRIAL

La nueva laminadora Europan SM ha sido específicamente construida teniendo en consideración las necesidades de panaderías y pastelerías. Ayuda a molderar y extender la masa en hoja para Danés, croissant, hojaldre, chocolatín, entre otros.

Características estándar

- Fabricada con las más recientes normas de higiene y de seguridad.
- Nueva ergonomía del mando de rodillos que permite programar un espesor final de un modo preciso.
- Ahorra tiempo en mano de obra y operación.
- Obtén un laminado de masas con un espesor constante y perfecto.
- Cuenta con cuchillas rascadoras y soportes realizados en polietileno y materiales alimentarios de fácil desmontaje y limpieza.
- Los elementos electromecánicos (motor y cables eléctricos) se encuentran protegidos para un mayor cuidado del producto.
- Las dimensiones de la laminadora SM son contenidas cuando se encuentra en reposo, lo que permite facilitar trabajos de limpieza y almacenaje.
- Las lonas de transporte son hechas con material sintético revestido de poliuretano conforme a la norma USDA.

CROISSANT DANÉS HOJALDRE CHOCOLATÍN +

Información técnica

DATOS TECNICOS		SM 520E
Medidas (ancho, fondo, alto en mm)	mm	2,860 x 955 x 1,750 mm
Peso	kg	89 kg.
Potencia	kW	0.55 kW
Medidas de banda	mm	495 x 795 mm
Voltaje	V	220
Fases electricas		3
Velocidad de laminado		50 cm/s
Capacidad (kg)		Paños de 3-6kg

DATOS TECNICOS		SM 630
Medidas (ancho, fondo, alto en mm)	mm	3,480 x 1,40 x 1,270 mm
Peso	kg	260 kg.
Potencia	kW	0.75 kW
Medidas de banda	mm	585 x 1,400 mm
Voltaje	V	220
Fases electricas		3
Velocidad de laminado		50 cm/s
Capacidad (kg)		Paños de 8-12kg

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Laminadora Lam 2

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Las laminadoras reversibles modelos Lam 2 510 y Lam 2 614 se diseñaron específicamente con la consideración particular para su uso en pequeñas panaderías, hoteles y restaurantes.

En todas las laminadoras LAM, las mesas transportadoras se pueden levantar hasta una posición de descanso, ocupando así menos espacio dentro del área de trabajo. Esta posición también facilita la limpieza efectiva de la unidad.

La ausencia de componentes eléctricos, motores y cuerdas descubiertas y desprotegidas, la conformidad detallada de los paneles exteriores, la simplicidad de los raspadores de masa removibles y reemplazables, hacen que esta unidad sea particularmente simple y conveniente de limpiar. El asa ergonómica con un cómodo sistema de deslizamiento, facilita apertura de los cilindros y la selección del grosor de la masa con un alto grado de precisión.

Características estándar

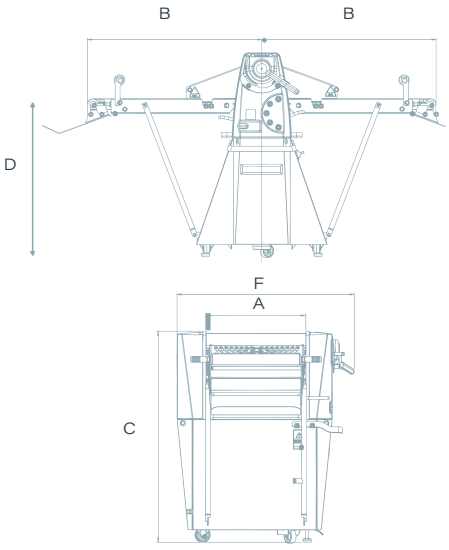
- Estructura lateral reforzada en aluminio.
- Pantalla digital para visualizar la longitud en mm de apertura de los rodillos centrales.
- Palancas ergonómicas que facilitan el recorrido y movimiento de las bandas.
- Rodillos manuales para recoger el bulto de masa final laminada.
- La máquina viene montada sobre ruedas con pies micro reguladores para bloquear el movimiento durante los ciclos de trabajo.

Características extras bajo solicitud

- Interfaz P.A.D. para el almacenamiento de hasta 30 recetas. Su función principal se centra en mostrar la información sobre la longitud en mm de apertura de los rodillos centrales requerida por fase y receta, el número de fases y las especificaciones del procesamiento de cada programa. También incluye información sobre el tiempo ordinario de trabajo del equipo.
- Sistema de ahorro de energía.
- Construcción de base de acero inoxidable.
- Accesorio de corte.

Información técnica

DATOS TECNICOS		LAM 2 510	LAM 2 614
Dimensiones de banda entre AxB	mm	495x1000	595x1400
Dimensiones de equipo entre 2(B)xCxDxF	mm	2000x1165x900x970	2800x1165x900x1070
Peso neto de la máquina	kg	185	220
Fuente de alimentación nominal	kW	0.55	0.75
Tensión de alimentación	V	220	
Frecuencia	Hz	50 - 60	50 -60
Velocidad de laminado		50 cm/s	
Fases electricas		3	3



1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Laminadora Queenline Q670

STANDARD SEMI-INDUSTRIAL

Gracias a sus generosas cintas con anchura efectiva de 654 mm y longitudes variables segùn las necesidades del cliente, esta laminadora manual explota la mecanica de las mas evolucionadas laminadoras para garantizar una perfecta laminación con todos los tipos de masa.

Características

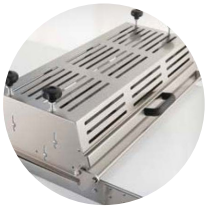
- Sistema de transmisión por engranajes y bandas trapezoidales que facilita una operación muy silenciosa.
- Asa frontal regulable de gran precisión.
- Bandas transportadoras con diseño de pirámide invertida para facilitar la limpieza diaria.

Accesorios opcionales

- Versión monofásica con inverter para cambiar la velocidad de las bandas y de los cilindros.
- Versión trifásico con inverter para cambiar la velocidad de las cintas y de los cilindros.

Q600 / Q670 (SET DE CORTE)

- Plano reforzado para dispositivo de corte (longitud mínima cintas mm.1400).
- Caja de corte en acero inoxidable.
- Rodillos de formas y tamaños personalizados.



Información técnica

MODELO		Q670				
Dimensiones de la correa	mm (ancho/grande)	654	654	654	654	654
	mm (longitud)	1200	1400	1600	1800	2000
Velocidad de laminado		58 cm/s				
Apertura de cilindros	mm	0-60	0-60	0-60	0-60	0-60
Potencia	kW	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Voltage	V	400/50/3				
Dimensiones mm	Ancho	2930	3330	3730	4130	4530
	Alto	1230	1230	1230	1230	1230
	Profundidad	1170	1170	1170	1170	1170
	Alto doblado	2025	2190	2360	2530	2690
Peso neto	kg	270	270	270	270	270

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Laminadora Manomat 2000

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Accesorios opcionales

- La marcha síncrona proporciona la máxima calidad en las bandas de masa.
- La banda de masa no produce ondulaciones.
- Cuidadosa incluso para bases de pizza y masas finas.
- Robusta incluso en funcionamiento a varios turnos.
- Diseño ergonómico.
- Estructura duradera.
- Ajuste manual sencillo mediante una rueda de ajuste.
- Arranque/parada y cambio de dirección con la mano.
- La distancia entre rodillos también se ajusta manualmente.

CROISSANT · PASTELERÍA · ESPECIALIDADES REGIONALES · PIZZA

Información técnica

VARIANTE	SUBESTRUCTURA CON MESAS PLEGABLES HACIA ARRIBA
Tamaño del bloque de masa	8–12 kg
Capacidad	75 – 150 kg/h
Velocidad de laminado	60 cm/s
Ancho de la cinta transportadora	640 mm
Distancia entre rodillos	0,3–45 mm
Diámetro de cilindro	84 mm
Cierre de los cilindros	manual
Espacio necesario en la posición de trabajo (L x An)	3800 × 1215 mm
Espacio necesario en la posición de reposo (L x An)	3200 × 1215 mm
Potencia	0,9 kW
Tensión	3 × 220 V, 50/60 Hz
Peso neto	230–235 kg

8 – 12 KG

Bloques de masa pesados

Incluso los bloques de masa con calidades cambiantes se convierten sin problema en bandas de masa homogénea.

75 – 150 KG

Masa por hora

Las líneas de producción de pastelería o máquinas de croissants se pueden alimentar con hasta 150 kilogramos de masa por hora.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

LAMINADORAS ELECTRÓNICAS

Laminadora Auto Smart 6516

PREMIUM SEMI-INDUSTRIAL

Las laminadores electrónicas i-Smart", introducen los beneficios de la automatización en las medianas producciones. La velocidad de la laminadora automática unida a la facilidad de uso de las laminadoras manuales hacen que estas máquinas sean fáciles de usar y altamente productivas.

Características estándar

- Base con pies micro regulables muy resistente.
- Velocidad variable de las lonas de 20 a 100 cm/seg.
- Programación rápida con "software inteligente".
- Panel de control con pantalla táctil.
- 50 programas de trabajo a configurar.
- Posibilidad de secuencia de programas.
- Trabajo automático o manual.
- Rascadores fabricados en polietileno y material alimentario de fácil extracción y limpieza.

Características extras bajo solicitud

- Enrollador automatico con sistema "no-stress".
- Enharinador con cantidad de harina regulable.
- Dispositivo de corte con rodillos y velocidad variable.
- Control de ancho de masa.

Información técnica

VARIANTE		INDUSTRIAL SMART 6516
Dimensiones de banda (medido desde el centro del cilindro)	mm	645x1800
Dimensiones de trabajo	mm	3928x1318Hx1210
Peso neto de la máquina	kg	500
Potencia eléctrica nominal	kW	1,5
Tensión de alimentación	V	220
Frecuencia	Hz	50 - 60
Fases eléctricas		3
Diámetro de rodillo central laminador	mm	84
Tamaño del bloque de masa	kg	15-20
Capacidad de masa laminada por hora	kg/h	400-600
Velocidad de banda laminadora	cm/s	20 - 100

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Laminadora Rondostar 5000

PREMIUM INDUSTRIAL

Características

Los componentes de alta calidad y el diseño robusto garantizan un exigente funcionamiento continuo.

Mesas plegables a ambos lados para facilitar la limpieza y reducir espacio cuando no se usa el equipo

El equipo cuenta con ruedas en la plataforma de sujeción inferior para su fácil transportación

El control de la anchura programable permite obtener bloques de masa laminada de forma homogénea y estandarizada.

Ideal para el laminado de masas de levadura, hojaldre y danesas.

También para masa fina y bases de pizza.

Pantalla iTouch de 10" resistiva a golpes y fracturas y de manejo intuitivo como Smartphone

Limpieza sencilla y rápida gracias a sus superficies lisas de acero inoxidable. Limpia en 15 minutos.

Conforme al estándar higiénico UL Sanitation.

Información técnica

VARIANTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Tamaño del bloque de masa	8–12 kg
Capacidad	150 – 200 kg/h
Tiempo de servicio recomenadado	Concebida para funcionamiento en 2 turno
Velocidad de láminado	85 cm/s
Ancho de la cinta transportadora	640 mm
Distancia entre rodillos	0,2–45 mm
Diámetro de cilindro	84 mm
Potencia	1.4 kW
Peso	285 kg
Valor de conexión	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Velocidad de laminado	10-85cm/s
Espacio necesario en la posición de trabajo (L x An)	3670 × 1260 mm
Espacio necesario en la posición de reposo (L x An)	3050 × 1260 mm

CROISSANT

PASTELERÍA

DONAS Y BOLLERÍA FRITA

PIZZA

8 – 12 KG

Bloques de masa pesados

Incluso los bloques de masa con calidades cambiantes se convierten sin problema en bandas de masa homogénea.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Laminadora Compas 4.0

PREMIUM INDUSTRIAL

Características

- Una velocidad de cinta muy alta y una gran apertura de los rodillos centrales, junto con cuatro potentes motores de accionamiento garantizan una máxima eficiencia al laminar, con mucha más rapidez y menores costes operativos.
- Laminado óptimo de todo tipo de masas.
- Enrollador automático.
- Enharinador automático y programable.
- Pantalla iTouch de 10" resistiva a golpes y fracturas y de manejo intuitivo como Smartphone.
- El control de la anchura programable permite obtener bloques de masa laminada de forma homogénea y estandarizada.
- Detecta peso y compactibilidad de la masa.
- Sistema inteligente de detección y alerta de errores.
- Limpieza sencilla y rápida gracias a sus superficies lisas de acero inoxidable.
- Conforme al estándar higiénico UL Sanitation

CROISSANT · PASTELERÍA · DONAS Y BOLLERÍA FRITA · PIZZA

Información técnica

VARIANTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Tamaño del bloque de masa	15–20 kg
Capacidad	600 – 800 kg/h
Tiempo de servicio recomendado	concebida para funcionamiento en 2 turno
Velocidad de laminado	10 – 130 cm/s
Ancho de la cinta transportadora	715 mm
Distancia entre rodillos	0,2 - 65 mm
Diámetro de cilindro	99 mm
Potencia	1,8 kW
Peso	425 kg
Voltaje	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Espacio necesario en la posición de trabajo (L x An)	4450 × 1400 mm
Espacio necesario en la posición de reposo (L x An)	3270 × 1400 mm

15–20 KG

Bloques de masa pesados

Incluso los bloques de masa de gran tamaño y peso, también los ya fermentados, fríos o muy duros, se procesan sin problema.

600–800 KG

Masa por hora

Las líneas de producción de pastelería o máquinas de croissants se pueden alimentar con hasta 800 kilogramos de masa por hora.

35 % LAMINADO MÁS RÁPIDO

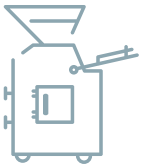
La elevada velocidad de laminado proporciona la máxima producción con la rentabilidad óptima.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Divisoras

1 DIVISORAS BOLEADORAS MECÁNICAS



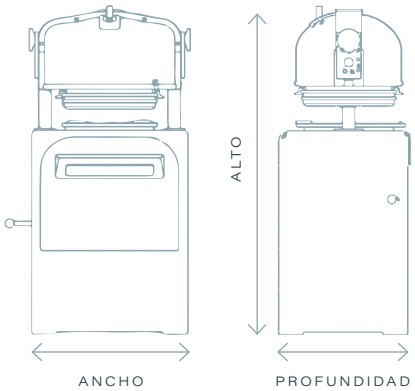
2 DIVISORAS BOLEADORAS ELECTRÓNICAS

3 DIVISORAS HIDRÁULICAS

Divisora Boleadora Marylin

La divisora boleadora es una maquina que permite dividir en alto volumen, bolear masas, cortar y redondear trozos pequeños de masa cruda de manera uniforme.

Es un equipo compacto que sustituye el trabajo manual a través de un sistema mecanizado.



Beneficios

- Máxima calidad del boleado y estandarización.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Ahorro en mano de obra.
- Divide y bolea entre 30 y 52 piezas a la vez.
- Dos platos incluidos.
- **Una palanca para cada función:** presionar y nivelar, dividir y bolear.
- Ajuste del gramaje para el boleado.
- Equipo compacto y de alta producción.
- Hasta 2.700 piezas / hora.
- Estructura en Hierro pintado y Aluminio.
- Motor de 1 velocidad.

- Boleado por movimiento excéntrico.

Información técnica

VARIANTE		Modelo SMB 330
Medidas (ancho, fondo, alto en mm)	mm	650x710x2050
Peso	kg	340
Potencia	kW	0.75

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

DIVISORAS BOLEADORAS ELECTRÓNICAS

Divisora Volumétrica MAP

La divisora boleadora MAP es un equipo de corte y división de masas automatizado capaz de dividir y seccionar en piezas pequeñas los bloques de masas introducidos manualmente en la tolva con porcentaje de hidratación del 55-70%.

Este sistema ofrece una buena precisión del peso con una tolerancia de un 2% (dependiendo de los aditivos y elasticidad de la masa).

Características estándar

- Variador de velocidad.
- Mesa de boleado con dos regulaciones.
- Cuenta piezas programable con paro automático.
- Circuito cerrado de aceite.
- Paro automático con final de carrera.
- Ruedas para su fácil desplazamiento.
- Tapiz de salida de plástico antiadherente de 1000 o 700 mm
- Tolva de entrada inoxidable revestida con Teflón

Características extras bajo solicitud

- Estructura exterior en acero inoxidable.
- Filtro y sensor óptico del nivel de aceite.
- Tolva en acero inox de mayor capacidad
- Tapiz de salida motorizado con regulador de velocidad.
- Doble sistema de corte y salida de piezas.

Información técnica

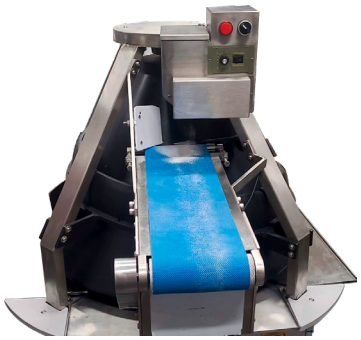
MODELO	PESO MIN-MAX	PESO NETO	VOLTAJE	FASE	POTENCIA	PRODUCCIÓN
⌀ 80	30 - 300 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	1060 - 2200 p/h
⌀ 90	40 - 400 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	1060 - 2200 p/h
⌀ 110	60 - 600 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	1060 - 2200 p/h
⌀ 120	100 - 1000 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	1060 - 2200 p/h
⌀ 135	150 - 1200 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	1060 - 2200 p/h
⌀ 140	180 - 1400 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	1060 - 2200 p/h

MODELO	PESO MIN-MAX	PESO NETO	VOLTAJE	FASE	POTENCIA	PRODUCCIÓN
2P ⌀ 80	30 - 300 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	2000 - 4000 p/h
2P ⌀ 90	40 - 400 grs.	500 kg	220 v	3	1.5 kW	2000 - 4000 p/h

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Divisora Boleadora YAP

La divisora boleadora YAP es una línea de producción básica de 2 equipos conformada por una divisora de corte y adicionalmente una boleadora de masas automatizada capaz de dividir, seccionar y bolear en piezas pequeñas los bloques de masas introducidos manualmente en la tolva con porcentaje de hidratación del 55-65%. Divide y bolea masas para muchos tipos de producto: hotdog, pan pita, pizza, pan para hamburguesa, etc.



Características estándar

La divisora de corte de masas destaca por estar equipada con:

- Estructura robusta y montada sobre ruedas para su fácil desplazamiento.
- Sistema de dosificación de aceite cerrado y graduable para lubricación.
- Contador manual y programable de piezas.
- Sistema de paros de emergencia.
- Tolva de teflón.
- Pistón en acero de grado alimenticio fácilmente desmontable para su limpieza.

La boleadora de masas destaca por estar equipada con

- Estructura robusta y montada sobre ruedas para su fácil desplazamiento.
- Cono con recubrimiento de teflón.
- Harinado automático en banda de salida.
- Bandas de poliuretano y antiadherentes.
- Ajustador graduable de boleo.

Información técnica

VARIANTE		ANCHURA	PROFUNDIDAD	ALTO	VOLTAJE / FRECUENCIA / FASES
Divisora	cm	123	83	161	220v-60Hz-3Ph
Boleadora	cm	103	103	150	

Capacidades técnicas por módelo

MODELO	VELOCIDAD	RANGO DE PESO
YAP-1P	1900 pcs/h	100-500g
YAP-2P	3800 pcs/h	50-250g
YAP-3P	2800 pcs/h	25-100g
YAP-4P	7600 pcs/h	10-60g

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Divisora Boleadora QAP

La divisora boleadora QAP es un equipo de corte, división y boleado de masas automatizado capaz de dividir, seccionar y bolear en piezas pequeñas los bloques de masas introducidos manualmente en la tolva con porcentaje de hidratación del 55-65%. Divide y bolea masas para muchos tipos de producto: hotdog, pan pita, pizza, pan para hamburguesa, etc.

Características estándar

- Sistema de división y boleado patentado de tipo volumétrico que no daña el gluten.
- Equipada con tolva inox SS304 que evita en gran manera que las masas se peguen, con capacidad de 35Kg.
- Sistema de pesaje automático, fácil de operar.
- El pistón divisor está fabricado con plástico de grado alimenticio y el tambor boleador está fabricado con teflón de alta calidad para facilitar la labor de limpieza diaria.
- El equipo funciona con un sistema libre de aceite, por lo que no es necesario agregar aceite vegetal para dividir la lubricación y reducir el costo.

Características extras bajo solicitud

- Mini-pistón adicional que permite incluso poder dividir y bolear con un rango de los 18-28gr.
- Panel touch screen de 7" para almacenamiento y programación de recetas.

HOT DOG · PANPITA · PIZZA · PAN PARA HAMBURGUESA · +

Información técnica

MODELO	FILAS	RANGO DE PESO (G)	MÁXIMA CAPACIDAD (PCS/H)	TAMAÑO TOTAL (MM)	PESO (KG)	POTENCIA (KW)
QDMS-2	2	28-200	3000	1340x870x1650	800	4.5
QDMS-3	3	28-130	4500	1340x870x1650	800	
QDMS-4	4	28-180	6000	1340x1070x1650	820	
QDMS-5	5	28-130	7500	1340x1070x1650	820	
QDMS-6	6	28-110	9000	1340x1070x1650	820	
QDMS-2	2	150-350	4000	2100x1200x1800	1050	
QDMS-3	3	130-250	6000	2100x1200x1800	1050	
QDMS-4	4	28-200	8000	2100x1200x1800	1050	
QDMS-5	5	28-130	10000	2100x1200x1800	1050	
QDMS-6	6	28-130	12000	2100x1200x1800	1050	
QDMS-8	8	28-110	16000	2100x1330x1800	1300	5.3
QDMS-9	9	128-75	18000	2100x1330x1800	1300	

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

DIVISORAS HIDRÁULICAS

Divisora hidráulica SQG SA

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Materiales utilizados

- Estructura de acero electrosoldado pintado.
- Revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable.
- Cazos y cabezales de aluminio anticorodal MG5 con anodización.
- Cuchillos y rejillas de acero inoxidable 304.
- Superficie interior de la tapa y dispositivos de presión de polietileno alimentario PE500.
- Platos de polietileno alimentario PETG.
- Anillo de aluminio con revestimiento en niquelado químico.

Alimentación eléctrica

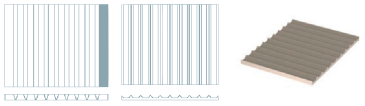
Todas las máquinas se suministran de forma estándar a 220v-3Ph-60Hz

Todas las máquinas son conformes con las normativas CE.

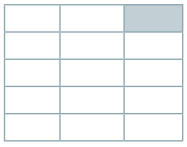
Rejillas

Las rejillas, pueden tener diferentes formas y número de divisiones de manera que se encuentre siempre la medida requerida, lo que proporciona auténtica versatilidad a la máquina.

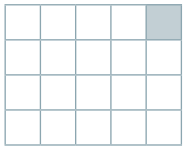
Rejilla 10 Divisiones: Plato de formado para piezas individuales de tamaño 50 x409 mm.



Rejilla 15 Divisiones, piezas individuales de tamaño 170 x 80 mm

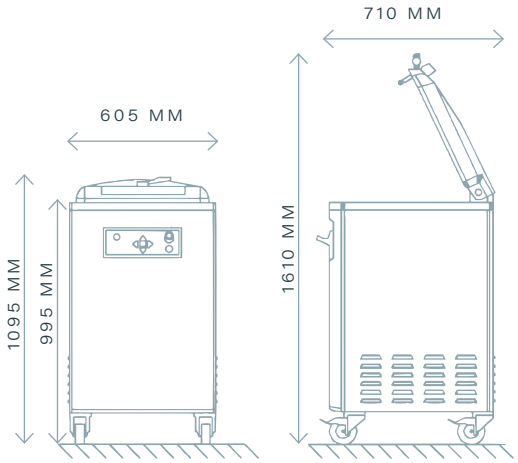


Rejilla 20 Divisiones, piezas individuales de tamaño 102 x 100 mm



Rejilla 40 Divisiones, piezas individuales de tamaño 50 x 100 mm

Dimensiones



Información técnica

VARIANTE		DIVISORA VITELLA SEMIAUTOMATICA SQG SA 20 220V-3Ph-60Hz
Medidas (ancho, profundidad, alto en mm)	mm	605 x 710 x 1610
Peso	kg	285
Potencia	kW	0.75 Kw 220V/60Hz/3F+T
Capacidad (masa en cuba)	kg	20

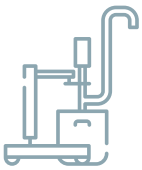
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Depositadoras

1 DEPOSITADORAS COMPACTAS

2 DEPOSITADORAS MÓVILES



3 BOMBAS DE TRANSFERENCIA

4 DEPOSITADORAS PARA PASTELES

DEPOSITADORAS COMPACTAS

Depositadora Beltop

Depositador volumétrico compacto y versátil de acero inoxidable para sobremesa. Montada sobre pies regulables para altura.

Aplicaciones

DEPÓSITO DE MASA PARA PASTEL
MAGDALENAS
MERMELADA
JALEA
RELLENO DE FRUTA
NATA
MOUSSE
MERENGUE
HELADO
YOGURT
SOPA
SALSA
PURÉ DE PATATAS
CARNE PICADA
ENSALADA

Inyecciones

ÉCLAIRS
BERLINESAS
PROFITEROLES

Excelente para la decoración.

Información técnica

MODELO	BELTOP 275	BELTOP 670
Fuerza	**Aire:** 29 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar /102 PSI	**Aire:** 121 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI
Velocidad	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min
Rango de déposito	5-275 ml	5-670 ml
Tolva	18, 25 l	18, 25 l
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

DEPOSITADORAS MÓVILES

Depositadora Belvario

Depositador volumétrico versátil de acero inoxidable. Con bastidor móvil, ajustable manualmente en altura para un funcionamiento más cómodo.

Aplicaciones

DEPÓSITO DE MASA PARA PASTEL · MAGDALENAS · MERMELADA · JALEA · RELLENO DE FRUTA · NATA · MOUSSE · MERENGUE

HELADO · YOGURT · SOPA · SALSA · PURÉ DE PATATAS · CARNE PICADA · ENSALADA

Inyecciones

ÉCLAIRS · BERLINESAS · PROFITEROLES

Excelente para la decoración.

Información técnica

MODELO	BELVARIO 275	BELVARIO 670	BELVARIO 1340
Fuerza	**Aire:** 121 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 121 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 119 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI
Velocidad	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min
Rango de depósito	5-670 ml	5-670 ml	5-1340 ml
Tolva	18, 25, 60 l	18, 25, 60 l	18, 25, 60 l
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Depositadora Bellift

Depositador volumétrico versátil de acero inoxidable. Montado sobre un bastidor móvil ajustable neumáticamente en altura para la operación más conveniente; la tolva se puede llenar y limpiar fácilmente en la posición más baja.

Aplicaciones

DEPÓSITO DE MASA PARA PASTEL
MAGDALENAS
MERMELADA
JALEA
RELLENO DE FRUTA
NATA
MOUSSE
MERENGUE
HELADO
YOGURT
SOPA
SALSA
PURÉ DE PATATAS
CARNE PICADA
ENSALADA

Inyecciones

ÉCLAIRS
BERLINESAS
PROFITEROLES

Excelente para la decoración.

Información técnica

MODELO	BELLIFT 275	BELLIFT 670	BELLIEFT 1340
Fuerza	**Aire:** 29 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 121 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 121 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI
Velocidad	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min
Rango de depósito	5-275 ml	5-670 ml	5-1340 ml
Tolva	18, 25, 60 l	18, 25, 60 l	18, 25, 60 l
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Depositadora Belmixing

Depositador volumétrico de acero inoxidable, especialmente diseñado para depositar productos directamente desde un vaso mezclador. Montado sobre un bastidor móvil ajustable neumáticamente en ocho para facilitar el cambio de tazones y cubos para mezclar.

Aplicaciones

DEPÓSITO DE MASA PARA PASTEL
MAGDALENAS
MERMELADA
JALEA
RELLENO DE FRUTA
NATA
MOUSSE
MERENGUE
HELADO
YOGURT
SOPA
SALSA
PURÉ DE PATATAS
CARNE PICADA
ENSALADA

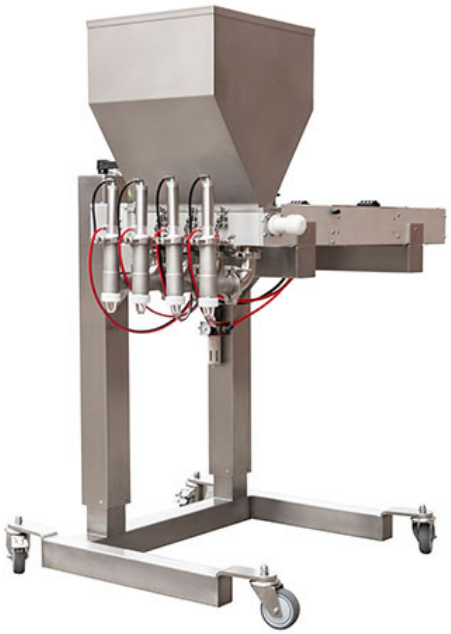
Información técnica

MODELO	BELMIXING-BOWL-LIFT 600 DEPOSITOR	BELMIXING-BOWL-LIFT 1050 DEPOSITOR
Fuerza	**Aire:** 98 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 158 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI
Velocidad	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min
Rango de depósito	10-600 ml	50-1050 ml
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Depositadora Belmuti

Depositador volumétrico multipistón, diseñado para trabajar sobre cintas transportadoras o mesas de trabajo para el llenado automático continuo de panqueques (tortas, muffins, etc.), depósito puntual, etc. Bastidor móvil ajustable manualmente en altura para la operación más cómoda.



Aplicaciones

DEPÓSITO DE MASA PARA PASTEL
MAGDALENAS
MERMELADA
JALEA
RELLENO DE FRUTA
NATA
MOUSSE
MERENGUE
HELADO
YOGURT
SOPA
SALSA
PURÉ DE PATATAS
CARNE PICADA
ENSALADA

Información técnica

MODELO	BELMULTI 670 DEPOSITOR
Fuerza	**Aire:** 250 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI
Velocidad	Hasta 80 depósitos/min/boquilla
Rango de depósito	5-670 ml/boquilla
Tolva	50 l, 70 l, 90 l
Material	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Bellpump-Lift

Bomba de transferencia de acero inoxidable para una transferencia suave y sencilla de productos desde el recipiente de mezcla hasta la tolva de depósito. Sistema de elevación neumática arriba/abajo para poner y sacar fácilmente el tubo de transferencia del recipiente.

Aplicaciones

Solo productos portátiles:

MASA PARA PASTELES

JALEA

RELLENO DE FRUTA

MOUSSE

CREMA

Información técnica

MODELO	BELPUMP-LIFT 600 TRANSFER PUMP	BELPUMP-LIFT 1050 TRANSFER PUMP
Fuerza	**Aire:** 98 l/min 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 158 l/min 7 Bar / 102 PSI
Velocidad	10-36 l/min (dependiendo de la viscosidad del producto)	10-36 l/min (dependiendo de la viscosidad del producto)
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

DEPOSITADORAS PARA PASTELES

Depositadora Belsyrup

Resultado de pulverización ideal.

SISTEMA DE PULVERIZACIÓN DE JARABE CON 1 O 2 BOQUILLAS DE VACÍO

TANQUE DE JARABE DE 15 L

Aplicaciones

ROCIADOR DE JARABE

Información técnica

MODELO	BELSYRUP SPAYING SYSTEM
Fuerza	Max 6 bar
Electricidad	230 V, 50 Hz, 10 A
Velocidad	40-50 capas/min
Material	Acero inoxidable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Depositadora Belcake

Depositador volumétrico de acero inoxidable, especialmente diseñado para la producción de tortas.

Aplicaciones

DEPÓSITO DE MASAS PARA TARTAS

GLASEADO DE CAPAS INTERMEDIAS

ACABADO SUPERIOR/ LATERAL DE TARTAS

DECORACIONES

Información técnica

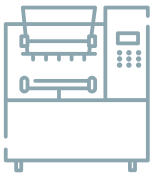
MODELO	BELCAKE 670 ADVANCED DEPOSITOR	BELCAKE 1340 ADVANCED DEPOSITOR
Fuerza	**Aire:** 121 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI	**Aire:** 219 l/min a 30 depósitos/min, 7 Bar / 102 PSI
Electricidad	100-240 V, Ph, 50/60 Hz, 120 W	100-240 V, 1 Ph, 50/60 Hz, 120 W
Velocidad de depósito	Hasta 120 depósitos/min	Hasta 120 depósitos/min
Velocidad de formación	Hasta 6 tortas/min	Hasta 6 tortas/min
Diámetro de la torta	Max 250 mm	Max 300 mm
Rango de depósito	5-670 ml	5-1340 ml
Tolva	25-60 L	25-60 L
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable

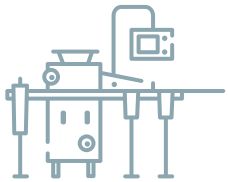
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Galleteras

1 DEPOSITADORAS - GALLETERAS





2 GALLETERA ROTATIVA

DEPOSITADORAS-GALLETERAS

Multidrop

La depositadora-galletera Multidrop es un equipo versátil y flexible que aporta máxima libertad para la creatividad de todo tipo de productos. Además de la posibilidad de los tres tipos de troquel (fijo, giratorio y corte a hilo), añade un control del movimiento vertical de la mesa coordinado desde el panel de control touch para el trabajo de las boquillas. Se pueden así crear todas las formas más fantasiosas que uno desee.

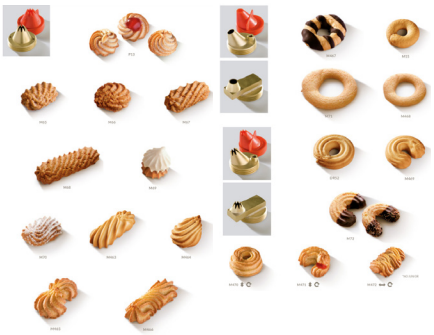
Existen 3 modelos: Multidrop Junior (ideal para negocios con un volumen mediano de producción, Multidrop Classic (enfocado a negocios con altos volumenes de producción de galletas uni-color) y la Multidrop Twiny (que reune todas las características de los 2 modelos anteriores y adicionalmente permite producir galletas bi-color).

Características generales

- Estructura en acero inoxidable y mesa con ruedas giratorias y freno.
- Facilidad de montaje y lavado del cabezal.
- Tolva en acero inoxidable con rodillos y adaptadores para masa blanda.
- Touch screen con display TFT a colores 7" con software potente y desarrollado que permite memorizar todas las recetas que quieran. El programa, completo pero simplificado al máximo, permite controlar con gran precisión cada función y paso da la receta a trabajar con el equipo.
- Posibilidad de montar cabezales de masa dura y blanda en el mismo equipo de acuerdo con los diferentes productos.
- Rotación de rodillos y boquillas con velocidad variable electrónicamente.
- Dispositivo de corte a hilo.
- Avance automático de la bandeja con velocidad variable electrónicamente
- Posicionamiento inicial de bandeja en la mesa motorizada.

TROQUELES FIJOS

TROQUELES GIRATORIOS



CORTE HILO

Información técnica

MODELO		CLASSIC 4046 (TAMBIÉN MULTIDROP JR)	CLASSIC 6066
Tamaño de la cacerola	Ancho (mm)	400-460	600-660
	Longitud (mm)	800	800
Capacidad de la tolva (l)		35	50
Corte de alambre	Normal (n°/min.)	30	30
	Rápido (n°/min.)	35	35
Voltaje		220v/3N~/50	220v/3N~/50
Potencia (kW)		1,6	1,6
Peso (Kg)		320	320

Carreras máx./min. relacionado con el promedio de 1 seg. rotación de la cabeza de los rodillos

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

GALLETERA ROTATIVA

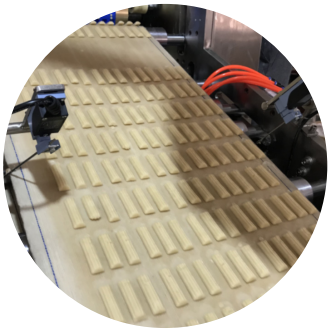
EuroSky

La galletera rotativa EuroSky es un equipo de producción continuo y automático de alta velocidad que produce una gran variedad de galletas de todo tipo de medidas, diseños y formas gracias a su gran facilidad de cambio de los diferentes tambores de molde de galletas.

Características generales

- Estructura en acero inoxidable AISI304 con tratamiento cromado para cumplir con los requisitos de higiene alimentaria.
- El equipo incorpora convertidores de frecuencia, sistema de control rotativo 360° de pantalla táctil y PLC de la marca Siemens, y otros componentes eléctricos, estabilidad mecánica y durabilidad.
- Fácil y rápido de limpiar. Incorpora una bandeja de recolección de desechos.
- Sistema de carga y alimentación de bandejas para producción continua.
- Banda transportadora programable y motorizada para automatizar el recorrido de la bandeja.
- Sensor de detección de bandeja en banda transportada.

Muestra de galletas



Información técnica

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Capacidad de producción	100-150kg/hora
Medidas de la bandeja	45x65cm
Ancho de trabajo de la banda transportadora	46 cm
Dimensiones del equipo (largo x ancho x alto)	3500mm x 1000mm x 1200mm
Voltaje (v)	220
Fases	3
Potencia (Kw)	4.5
Peso bruto (kg)	1300kg

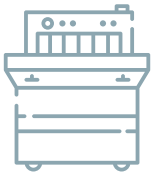
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Rebanadoras

1 REBANADORAS DE CORTE FIJO

2 REBANADORAS DE CORTE GRADUAL



3 REBANADORAS CONTINUAS

Rebanadora CRS

Diseñada para rebanar pan de caja de forma rápida, segura y sencilla
Podrás rebanar hasta 180 piezas por hora.

Características estándar

- Ideal para pan de caja con una dimensión máxima de 420x250x145 mm.
- Producirás más en menos espacio y tiempo.
- Cuenta con empujador manual controlado por una palanca para garantizar la seguridad total del usuario.
- Facilidad en el manejo del pan ya rebanado, gracias al sistema de retención de salida.
- De fácil limpieza ya que tiene incorporado un cajón recolector de migajas.
- Alimentación y recolección manual del pan.
- El grosor de corte de rebanada es de 14.5mm por defecto. Medidas diferentes pueden ser consultadas y solicitadas con el fabricante bajo pedido especial.

Información técnica

MODELO	REBANADORA CRS
Medidas	684 x 588 x 760 mm
Peso	150 kg
Potencia	0.75 kW
Producción	Hasta 180 piezas por hora

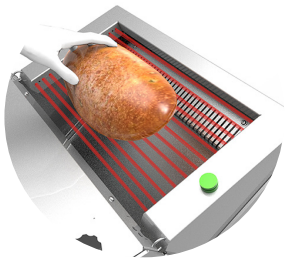
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Rebanadora Picomatic 450

Diseñada para rebanar pan de caja de forma rápida, segura y sencilla
Podrás rebanar hasta 180 piezas por hora.

Características estándar

- Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC: no requiere ajuste.
- Gestión automática del ciclo de corte AutoMode (detener e iniciar): sin botón ni cubierta (opcional).
- Tamaño reducido.
- De sobremesa o con pie.
- Ergonomía mejorada gracias a la carga frontal.
- El grosor de corte de rebanada es de 12mm por defecto. Medidas diferentes pueden ser consultadas y solicitadas con el fabricante bajo pedido especial



AUTOMODE
(OPCIONAL)

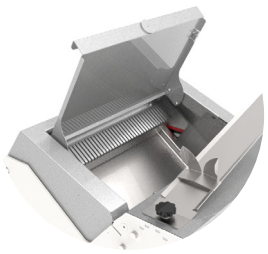
Ciclo de corte automático para gestionar el tiempo de forma óptima (Patente JAC). Accesibilidad mejorada manteniendo un grado de seguridad óptimo. Permite un rendimiento máximo y un número de manipulaciones reducido.

JACFIX
(OPCIONAL)

Sistema de agarre de las rebanadas al final del corteque permite recuperar el pan más fácilmente.

JACFLAPS

Permiten mantener de manera óptima el pan a la salida de la máquina, siendo así mucho más fácil cogerlo.



TAPA DE SEGURIDAD
TRASERA

Su cierre acciona el proceso de corte y su apertura es automática después del corte. No disponible con opción AutoMode.

Información técnica

MODELO	REBANADORA PICOMATIC 450
Dim. max del pan (LxLxH)(cm)	684 x 588 x 760 mm
Potencia motor (m)	150 kg
Potencia	0.75 kW
Producción	Hasta 180 piezas por hora

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Rebanadora Zip

Diseñada para el rebanado horizontal en dos de baguettes, bollos y otros panes redondos pequeños. Es el aliado perfecto de los bares de bocadillos y otros puntos de venta de snacks.

Características estándar

- Fácil montaje e instalación del equipo.
- Rápido manejo y ejecución del equipo.
- Equipo de fácil y rápida limpieza.
- Estructura y chasis completo en acero inox.
- Ofrece una gran versatilidad y polivalencia en el corte de diferentes productos.
- Alimentación y recolección manual del pan.

AJUSTE DEL TÚNEL DE CORTE

Ajustable en altura y anchura, permite sujetar varios tipos de pan y asegurar así un corte neto y preciso.

TAPA INOX

Fijada en la salida de corte, impide introducir los dedos.

AJUSTE DE LA CUCHILLA

Permite ajustar la altura y la profundidad del corte en el pan.

VENTILADOR

Para una mejor refrigeración del motor durante el uso intensivo.

Información técnica

MODELO	REBANADORA ZIP
Dim. del equipo (AxLxH)(cm)	382 x 654 x 1015 mm
Alimentación	220 V MONO
Potencia motor (Kw)	0,49
Peso neto (Kg)	35
Tipo de cuchilla y dimensiones (mm)	Acero Ø 300

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

REBANADORAS DE CORTE GRADUAL

Rebanadora Varia Pro

Las panaderías han experimentado una revolución desde hace algunos años: Ofrecer al cliente la posibilidad de adaptar el grosor de rebanada a los distintos tipos de pan. Un pan de centeno compacto no precisa el mismo grosor de rebanada que un pan de pueblo muy aireado.

La Varia, la cortadora con grosor de rebanada variable, le permitirá diferenciarse y fidelizar clientes ofreciéndoles la posibilidad de elegir el grosor de las rebanadas. Un servicio complementario respecto de la competencia.

Características estándar

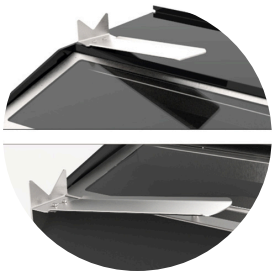
- Versátil.
- **Rápido:** velocidad ajustable de 120 a 240 cortes / minuto.
- **Fácil:** pantalla táctil intuitiva.
- **Diseño:** acabado completamente en acero inoxidable o acero pintado.
- Máxima seguridad.
- Higiene ejemplar.

GARRA MANUAL

Para todo tipo de panes, incluidos los panes puntiagudos. Minimiza el ancho de la última rebanada.

GARRA AUTOMÁTICA (OPCIONAL)

Simplemente coloque el pan y la máquina hará el resto mientras usted continúa sirviendo a sus clientes.



PALET DE ENSACADO AJUSTABLE EN VARIAS POSICIONES

Palet giratorio , por encima del canal de corte, para optimizar la ergonomía y la higiene. Dos posiciones de palet de ensacado estándar (izquierda y derecha). O posición frontal no giratoria (opcional).

ESTANTE SUPERIOR

Evita que los artículos colocados en la máquina (por ejemplo, bolsas) se empujen inadvertidamente detrás de la máquina al abrir la cubierta frontal. Gira para facilitar la limpieza.

Información técnica

MODELO	VARIA PRO 1000
Tamaño del canal de entrada (L x W x H) en cm	49 x 34 x 16
Espesor de corte en mm	Se puede configurar de 5 a 25 mm.
Potencia del motor en kW	0,75
Peso neto (en kilogramos)	250
Tipo de hoja y dimensiones en mm	420 mm de diámetro, recubierto de teflón

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

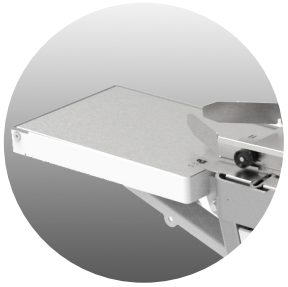
REBANADORAS CONTINUAS

Rebanadora Chute

La Chute se ha diseñado para cortar series de panes calibradas con suma facilidad y a una velocidad constante. Los panes desfilan a un ritmo constante por mera acción de la gravedad.

Características estándar

- Para corte de pan de molde.
- Rendimiento máximo gracias al ciclo continuo.
- Tamaño reducido.
- Económica.
- Ergonomía gracias a la carga frontal.
- El grosor debe venir definido desde en el momento de fabricación de la máquina



SOPLADOR-EMBOLSADOR ABATIBLE (OPCIONAL)

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.

RAMPA DE CARGA

Equipada con guías laterales, aumenta la capacidad de carga.

PALANCA LATERAL

Permite realizar el corte del último pan con total seguridad.

RODILLO AJUSTABLE

Permite ajustar la presión sobre el pan para garantizar una calidad de corte neta y precisa.

Información técnica

MODELO	REBANADORA CHUTE
Dim. max del pan (LxLxH)(cm)	44 X 16
Potencia motor (Kw)	0,49
Peso neto (Kg)	230
Producción	300 piezas/hora
Tipo de cuchilla y dimensiones (mm)	Acero 10 X 0,5

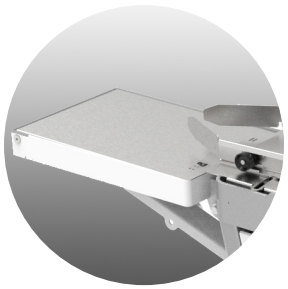
1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Rebanadora Full T2

Diseñada para rebanar pan de caja de forma rápida, segura y sencilla
Podrás rebanar hasta 180 piezas por hora.

Características estándar

- Corte continuo de todos los tipos de pan.
- Cadencia elevada gracias a las cintas de arrastre motorizadas.
- Robustez sin concesiones.
- Cadencia ajustable.
- El grosor debe venir definido desde en el momento de fabricación de la máquina.



SOPLADOR-EMBOLSADOR ABATIBLE (OPCIONAL)

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.

CUADRO DE CONTROL FRONTAL

Ajuste motorizado de la altura de la cinta superior (altura de panes). Junto a los mandos frontales, un contador de horas permite registrar el tiempo de trabajo con precisión.

CINTA DE CARGA TRASERA

Garantiza un corte regular continuo gracias a las guías laterales ajustables.

VARIADOR DE VELOCIDAD

Permite ajustar la velocidad de corte según el tipo de pan.

Información técnica

MODELO	REBANADORA FULL T2
Dim. Max del pan (LxH) (cm)	52 x 16
Potencia motor (kW)	1,1
Peso neto (kg)	365
Producción	600 piezas/hora
Tipo de cuchilla y dimensiones (mm)	Acero 13 x 0,7

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Rebanadora Horizontal HS-3S

La HS-3S es una cortadora horizontal destinada en particular a cortar hamburguesas, bollos y bizcochos. Las cintas transportadoras llevan los productos hacia las cuchillas. Todas las piezas que entran en contacto con los bizcochos son aptas para el uso alimentario. Según las capas que requiera el corte del bizcocho, es posible añadir cuchillas a la máquina.

Características estándar

- Equipada con 3 cuchillas.
- Distancia entre cuchillas fácil de adaptar (por 5 mm).
- Se suministra con base sobre ruedas con freno.
- Con banda transportadora superior para la entrada del pan.
- Ancho máximo de entrada 400 mm
- Altura máxima de entrada 100 mm

Información técnica

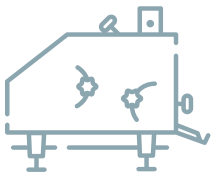
MODELO	REBANADORA HORIZONTAL HS-3S
Ancho (mm)	910
Produndidad (mm)	1180
Peso (kg)	150
Potencia eléctrica Voltaje / Frecuencia / Fases	0.42 kw 220v / 60 Hz / 2F+T

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Formadoras

1 FORMADORAS DE PAN



Formadora de pan pirujo

La formadora de bolillos está diseñada para todo tipo de panaderías, ya sea de baja, mediana y/o alta producción. Es ideal para bolillo, hotdogs, pan blanco, integral, entre otros.

Características estándar

- Procesa hasta 900 piezas por hora.
- Logra un tamaño del producto terminado de 30 a 180 gramos.
- Protector de alimentación con apagado automático.
- Es ergonómica y de fácil manejo.
- Rodillos de baja tensión cargados por resortes.
- Banda de poliéster de 254 mm de ancho.
- Sistema de cadena de rodillos completamente cerrado.

BOLILLOS Y ROLLOS CÓNICOS

PANES BLANCOS, MULTIGRANOS Y DE TRIGO INTEGRAL

MINI BAGUETTES Y ROLLOS DE 230 MM.

ROLLOS DE SÁNDWICHES Y HOT DOG

ROLLITOS SIN GLUTEN

Información técnica

MODELO	MODELO SM 670
Medidas (ancho x produndidad x alto)	385 x 1075 x 620 mm
Peso	91 kg
Potencia	0.35 kW
Voltaje / Frecuencia / Fases	0.35 kw
Producción	Hasta 900 piezas

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Formadora de baguette

Es un equipo muy compacto que combina diseño con eficiencia y simplicidad de uso, ajuste y limpieza. Incorpora un sistema de ajuste y graduación para obtener las piezas con las medidas y grosor y requerido. Permite alcanzar una producción de 1200 piezas/hora.

Características estándar

La estructura de la máquina es de acero inoxidable y todas sus partes en contacto con el producto son de material sintético de grado alimenticio.

Las alfombras de bobinado en material sintético de uso alimenticio son montadas sobre bastidores extraíbles y fácilmente lavables.

Los rodillos son de un diámetro de 89mm y están construidos de resina de acetal de grado alimenticio para uso intensivo y poder laminar masas muy duras.

Se puede incorporar una base con ruedas y frenos para levantar la máquina en caso requerido.

Controles frontales para poder acercar la máquina a otros equipos y a la pared.

Raspadores de plástico antiadherente, fácilmente extraíbles para la limpieza diaria sin necesidad de herramientas.

Longitud útil máxima de laminación de 790mm.

Información técnica

MODELO		INFORMACIÓN TÉCNICA
Dimensiones máx. de la máquina (ancho x profundidad x altura)	mm	958 x 805 x 711
Peso de la máquina	Kg	150
Tamañano de la unidad	g	de 35 a 1000
A. máx baguette	mm	790
Potencia del motor	Kw	0.75
Tensión de alimentación nominal	V	220
Frecuencia de alimentación	Hz	60
Frecuencia de trabajo máxima	Pa./h	3 F + T

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Otros equipos menores

1 REFRIGERADORES

2 DOSIFICADORES

Refrigerador de agua

Equipo compacto que garantiza el abastecimiento de agua fría a la hora de incorporarla en el proceso de amasado, lo que permite controlar la temperatura de la masa para garantizar la calidad del pan.

Características estándar

- Disponible en 75, 120 y 200 litros
- Equipo con centralita electrónica digital para ajuste de parametrizaciones de temperatura. Incluye interruptor para encender o apagar agitador.
- Depósitos interiores, serpentín y todas las piezas metálicas que tienen contacto con el agua son de acero inoxidable.
- Tapa desmontable para su fácil limpieza.
- Aislamiento de poliuretano inyectado y sin clorofluorocarbonos (CFC) con una densidad de 40 kg/m^3 .
- Gas refrigerante R452 (compatible con el gas R404)
- Temperatura mínima obtenida en el agua al interior +2/+4 °C

Información técnica

MODELO	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Capacidad	Capacidad Refrig. (l/h)	Potencia eléctrica
Refrigerador Aqua 75 L	1225	560	575	52	75lt	27	1074 W 220V/60Hz/2F+T
Refrigerador Aqua 120 L	718	628	1069	68	120lt	40	1160 W 220V/60Hz/2F+T
Refrigerador Aqua 200 L	1136	698	1060	96	200lt	67	1569 W 220V/60Hz/3Ph

Dosificador Cuentalitros

Dosifica el agua con precisión para las fórmulas de panadería donde la cantidad de agua es uno de los principales elementos.

Características estándar

- Filtro de impurezas.
- Válvula solenoide.
- Contador de agua.
- Control digital para programación de temperatura.
- Interior en acero inóxidable.
- Exterior de lámina pintada.

Información técnica

MODELO	Medidas	Peso	Potencia	Capacidad
Dosificador cuenta-litros DAE	290 x 85 x 200 mm	3.6 kg.	0.024 kW	1 a 999 litros

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Equipos de fermentación

1 ARMARIOS DE FERMENTACIÓN

2 ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

---

3 CÁMARAS DE FERMENTACIÓN DE CARRO

4 CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA DE CARRO

Armario de Fermentación SM-FT

Cámara de fermentación fabricada 100% en acero inoxidable con puerta de vidrio panorámico para que veas el proceso de fermentación de tus productos.

Características estándar

- Estructura en acero inoxidable.
- Fermentación más rápida y homogénea gracias al generador de vapor de distribución con diseño patentado.
- Panel digital con controlador de tiempo, humedad y temperatura.
- Ideal para panaderías y pastelerías con espacio reducido derivado de su tamaño compacto y ergonómico. Permite usar bandejas de 65x45cm y 60x40cm.
- Incorpora 2 turbinas de ventilación de vapor y calor para el proceso de fermentación.
- Disminuye los costos de mantenimiento del equipo.
- Iluminación interna con LED para ahorro de energía.

Información técnica

MODELO	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
Armario de Ferm. SM-16FT	580	940	2150	100	16 Charolas 650x450mm ó 600x400mm	1.5 kw 220v/60Hz/2F+T 2 x 20 Amp.
Armario de Ferm. SM-32FT	1110	940	2125	135	32 charolas 600x400 mm y/o 650x450 mm	2 kW 220V/60Hz/2F+T 2x20 Amp

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

Armario de fermentación controlada SM

El Armario de fermentación controlada SM es ideal para la fermentación prolongada de productos de panificación, pastelería y gastronomía en general. Combina eficientemente los sistemas de calor, frío, humedad y ventilación, bajo el comando de un controlador programable para generar condiciones estables en periodos de tiempo definidos más largos.

Características estándar

- Se elimina el trabajo nocturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior.
- Construido totalmente en acero inoxidable y aislado.
- Incorpora 2 puertas con cristal central de vidrio panorámico para poder ver desde el exterior el proceso de fermentado de los productos.
- Alimentación eléctrica y sistema de circulación de aire.
- Termostato digital electrónico.
- Capacidad para 36 charolas, dividida en dos compartimientos para 18 charolas de 650×450 mm. C/U.
- Cada compartimiento tiene una luz led.
- Control independiente para cada compartimiento.

Información técnica

MODELO	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
DC236SB 6545cm	835	1365	2135	250	36 Charolas de 400 x 650mm	4 Kw 220V/60Hz/2F+T

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Cámara de fermentación ISOPAN

¡Ideada para la fermentación a gran escala! Este equipo se caracteriza por su excelente distribución del aire y eficiencia y su gran capacidad para fermentación un volumen elevado de productos en un plazo corto de tiempo. Permite tanto procesos de fermentación directa como procesos de larga fermentación o bloqueo de masas y sus combinaciones.

Características estándar

- Producción uniforme y de calidad, que permitirá mejorar el aroma, sabor, textura y aspecto de los productos.
- El equipo ofrece amplia flexibilidad de producción y permite planificar el trabajo hasta por 3 días y así poder eliminar las horas de trabajo nocturnas.
- El equipo permite disponer de producto listo para la cocción a cualquier hora.
- La cámara se adapta a todo tipo de masas (duras, blandas, bollería, etc.) gracias a sus posibilidades de programación.
- Climatizada y totalmente aislada, lo que garantiza un óptimo control de todos los valores de temperatura y humedad.
- Disponible en versiones de 2, 3, 4, 6, 8 y 12 carros. También opción tipo túnel.
- **Rango de control de humedad:** 20% - 99%
- Cuenta con un panel de mandos digital muy fácil de usar para programar el equipo.
- Control de temperatura y humedad con sensor eléctrico.
- Con sistema de vapor sin resistencia sumergida.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN
CONTROLADA DE CARRO

Cámara de fermentación Frigocella

La cámara de fermentación Frigocella es un equipo de alta tecnología que combina eficiencia y versatilidad para poder tener siempre producto listo y disponible para hornear de acuerdo con las necesidades de demanda de un negocio.

De esta forma, el trabajo de un operario será mucho más ligero y rentable y de una forma sencilla dado que la cámara Frigocella se encarga de bloquear la fermentación y reactivarla cuando se requiera. Existen diferentes modelos y capacidades en función de las necesidades del cliente.

Características estándar

- Paneles de 80mm isotérmicos con espuma de poliuretano inyectada de alta densidad (42 Kgs/mc)
- Superficie interna de acero inoxidable AISI 304.
- **Superficie exterior:** Frente de acero inoxidable y paneles perimetrales de chapa de zinc prepintada gris
- **Superficie exterior del techo:** Chapa de zinc prepintada.
- **Superficie del suelo:** Resina fenólica estratificada con grosor de 45 mm
- Bisagras con mecanismo autolevantable de la puerta para evitar el desgaste de las juntas.
- Maneta de apertura en acero inoxidable con pistón de cierre automático de seguridad.

Funcionamiento

- Flujo unidireccional con doble circuito de succión y graduable según las fases y cargas activadas seleccionadas.
- La unidad condensadora permite trabajar hasta con temperaturas ambiente de 43°C.
- Incorpora sensores de temperatura y humedad para tener control en todo momento del proceso de fermentado.
- Mando, control y visualización a través de pantalla táctil en color con software dedicado y colocada en altura ergonómico:
  - **Programas:** 12 programas, totalmente personalizables.
  - **Ciclo de fermentación retardador:** automático de 1 a 8 fases.
- **Display de alarma:** Señal sonora y visual con descripción en video y sugerencias para solucionar el problema.
- **Memoria de alarma:** Con grabación de fecha y hora de inicio del evento y duración en memoria sólida
- **Iluminación interna:** Lámparas LED.
- **Control remoto:** Control remoto de procesos, gestión de funciones de encendido/apagado, modificación del programa, visualización y reset de alarmas (requiere disponibilidad de una conexión a Internet segura y por cable

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Hornos compactos de convección

1 HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

2 HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS

HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

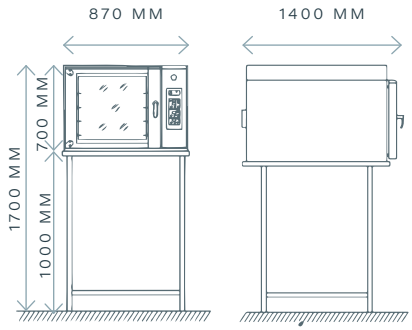
Horno Ecofan

El Horno Ecofan es un equipo de calentamiento eléctrico, con capacidad para 10 charolas de 650x450mm. Construido en acero Inoxidable con lo que quedan eliminados completamente los problemas de oxidación. El flujo de aire que generan los ventiladores en el horno distribuyen el calor uniforme y eficientemente dentro del horno. Disponible también en la opción a gas.

Características estándar

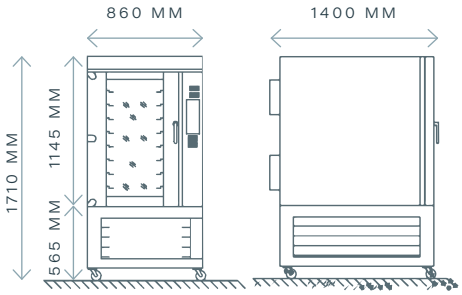
- Frente e interior fabricados en acero inoxidable, elegante y duradero.
- Doble acristalamiento con vidrio templado, proporciona una excelente conservación del calor y un rendimiento que ahorra energía.
- El panel de control digital hace que la operación sea más flexible. Hace que el control sea más preciso. y permite regular con rigurosidad el tiempo, la temperatura y humedad.

Modelo con 5 bandejas



SE RECOMIENDA COLOCAR EL HORNO **SOBRE UNA BASE COMO INDICA EL PLANO**

Modelo con 10 bandejas



SE RECOMIENDA COLOCAR EL HORNO SOBRE UNA BASE COMO INDICA EL PLANO. **TAMBIÉN SE PUEDE PONER UN CONJUNTO DE CÁMARA DE FERMENTACIÓN Y HORNO DE PISO,** LA BASE NO ESTÁ INCLUIDA CON EL EQUIPO.

Información técnica

MODELO	MODELO SM 705 EB	MODELO SM 710EB
Ancho	870 mm	860 mm
Profundidad	1400 mm	1400 mm
Altura	700 mm	1145 mm
Peso	150 kg	204 kg
Capacidad	5 charolas (650 x 450 mm)	10 charolas (650 x 450 mm)
Potencia eléctrica	12.5 Kw 220v/60Hz/3F+T	19 Kw 220v/60Hz/3F+T

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Horno Giravolt Pocket 5

El horno de convección YS-E es un equipo eléctrico en acero inoxidable que incorpora un sistema de alta tecnología que permite la cocción de los productos a través de un sistema giratorio de todas las bandejas que se introducen en la cámara interior de cocción. Su diseño compacto y ergonómico garantiza que no se generen caídas de temperatura ni pérdidas de energía.

Características estándar

- Turbina de ventilación con sistema de giro bidireccional, a modo de garantizar mayor regularidad de cocción.
- Panel LCD con almacenamiento y programación de hasta 60 recetas con 5 fases cada una. Incorpora 16 teclas de acceso directo para la selección rápida de recetas.
- Elevado aislamiento térmico gracias a sus vidrios Low-e y las placas de lana de roca mineral de gran espesor.
- Fácil extracción de las rejillas y vidrio interior para su limpieza profunda.
- Luces interiores de bajo consumo.
- El horno está disponible para capacidad de 5 y 10 bandejas de 65x45 cm.

Información técnica

MODELO	YS-1005	YS-1010
Dimensiones (ancho x profundidad x alto)	920 x 1280 x 860 mm	920 x 1280 x 1740
Número de bandejas	5 bandejas	10 bandejas
Tamaño de bandeja	450 x 650 mm	
Espaciado entre bandejas	90 mm	
Potencia (kw)	9.5 kw	16 kw
Temperatura máx.	300 °C	
Peso neto	225 kg	320 kg
Presión de agua	200-400 kpa	

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Miwe Gusto

Es el horno de convección para panadería más compacto y práctico del mercado, dado que incorpora conexión plug-in para su arranque. Ideal para productos parcialmente precocidos para darles su último punto de cocción.

Características

PRACTICIDAD POR ENCIMA DE TODO

Incorpora su propio depósito de agua para la generación de vapor, un depósito de agua patentado de acceso frontal integrado que ahorra espacio con una capacidad de casi cinco litros.

OTRA GRAN PRIORIDAD PARA NUESTRO PEQUEÑO: HIGIENE

La útil cámara de horneado redondeada y la sección frontal plana y fácil de limpiar son un gran comienzo. Proporciona el toque final perfecto con el sistema de limpieza automático MIWE easy clean con depósito de detergente de limpieza integrado (opcional).

DIVERSIÓN DE OPERAR

Con el control de programa fijo MIWE FP, se pueden almacenar hasta 100 programas de horneado diferentes con hasta cinco fases de horneado. Los 12 programas más utilizados se pueden asignar a teclas de acceso directo e iniciarse con solo presionar un botón. Una imagen del producto en la tecla ayuda a garantizar que todos los usuarios, sin importar su idioma nativo, presionen todos los botones correctos. Y los programas de horneado también se pueden importar o cargar fácilmente mediante la interfaz USB frontal.

PONGA SUS PRODUCTOS HORNEADOS EN LA LUZ ADECUADA: ILUMINACIÓN LED

La moderna iluminación LED del MIWE gusto ofrece mucho más que ventajas energéticas. Además garantiza una luz uniforme, brillante y agradable incluso hasta el último rincón. Un gran efecto para tus productos horneados.

¡LISTO PARA CONECTAR!
EN LÍNEA EN POCO TIEMPO

Es tan simple como parece: simplemente conecta un cable de red al horno y la unidad de control se encarga del resto (configuración de la dirección IP, máscaras de red, etc.). Para seguridad y una identificación clara, nuestros sistemas también están equipados con un certificado, lo que significa que nada se interpone en el camino para iniciar sesión en MIWE Bakery Cloud.

Información técnica

MODELO	MIWE GUSTO
Tipo de calefacción	Horno de convección calentado eléctricamente
Dimensiones exteriores en cm (AnxPrxAl)	60 x 66 x 51
Número de soportes para bandejas	3 (44.5 x 35 cm)
Sistema de control	FP12
Carga conectada en kW	3.4
Bisagra de la puerta	Derecha o izquierda

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Horno Miwe Econo 8

Es un horno de convección eléctrico pensado para facilitar la labor en campo de los panaderos a la hora de programar cualquier función requerida durante el proceso de horneado. El escenario perfecto para hornear a la vista y al generar un olor agradable en el interior de una panadería.

Características

Horno de convección calentado eléctricamente: es ideal para todos los productos parcialmente horneados, pero también para pasteles y croissants de estilo danés.

Equipado con 8 bandejas de 65x45 cm. También disponible como modelo de dos circuitos con dos cámaras de horneado para altas temperatura.

Entrada de vapor con tecnología de pulverización programable; optimización de vapor opcional para un volumen aún mayor y una corteza más brillante (especialmente para productos que requieren vapor intenso).

Incorpora una turbina con sistema de ventilación programable y reversible hacia ambos sentidos con el fin de poder ofrecer al producto a cocer la cantidad de aire necesaria en cada fase de la cocción.

Extremadamente fácil de usar con el sistema de control táctil y el concepto de manejo intuitivo MIWE go! (alternativamente con el control de programa fijo MIWE FP 12).

Equipado con una variedad de funciones inteligentes: inicio automático. Función de descongelado y horneado de piezas congeladas. Cocción con cargas parciales MIWE Eco de ahorro de energía, que ajusta la estación de horneado a una temperatura inferior cuando no está en uso.

EXISTE LA OPCIÓN DE CONJUNTOS DE VARIOS EQUIPOS APILADOS, COMO ES EL CASO DEL MODELO BACKCOMBI

Información técnica

MODELO	EC 8.0604
Número de soportes para bandejas de horno 65x45 cm	8
Sistema de control	TC/FP12
Dimensiones exteriores en cm (An x Pr x Al)	90 x 85 x 103
Peso total (sin bandejas de horno) kg	208
Carga conectada kW	12,8
Bisagra de la puerta	Derecha o izquierda

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Miwe Backcombi

Combinación calentada eléctricamente compuesta por dos sistemas de horno de primera clase: un horno de convección (MIWE aero e+ o MIWE econo) y un horno de pisos MIWE condo combinados en un solo sistema. Garantiza la máxima flexibilidad y una variedad excepcional en la cocción, incluso en los espacios más pequeños.

LA DECISIÓN ES TUYA

Con el MIWE backcombi, también puede elegir si usted (y sus asistentes) se beneficiarán más del controlador programador fijo MIWE FP o de un moderno sistema de control táctil MIWE TC (opcional) con nuestra nueva interfaz de usuario MIWE go!.

MÁS CARÁCTER,
MÁS VARIEDAD

Calor circulante en un horno de convección, atmósfera de horneado suave en las cubiertas: cada tipo de calentamiento tiene sus propias características únicas. Las ventajas de los hornos de convección y los hornos de piso se unen en las medidas básicas más pequeñas. La herramienta ideal para panaderos que valoran la versatilidad y la calidad individual de los productos horneados.

MÁS QUE LA SUMA
DE SUS PARTES

Dado que los MIWE backcombis combinan un MIWE aero e+ (o un MIWE econo) y un MIWE condo, la suma de las ventajas de cada componente permite obtener una cocción de primera clase y un uso universal como ningún otro horno de MIWE para uso comercial.

Modelos de diseño MIWE backcombi

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS

Horno Pluma

Características

- **Fácil de operar:** dispone de un panel sencillo e intuitivo.
- **Dispone de conexión USB:** para importar y exportar recetas.
- Controles precisos de inyección de vapor y humedad.
- Control de temperatura de 50°C a 250°C.
- Control de tiempo de 1 a 99 minutos.
- Función Convection Off que detiene la turbina, para alimentos delicados de repostería.

Estructura

- Construido en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal templado y abatible.
- Sistema de iluminación de cámaras.
- Aislamiento térmico de alto rendimiento.
- Pies ajustables.
- Sistema de dispersión de calor en el interior de la cámara de cocción por convección a través de turbina con sistema reversible.
- Sistema de generación de calor mediante quemador e intercambiadores de calor.
- Uso eficiente de la energía.

MUCHA PRODUCTIVIDAD

Produce grandes lotes de pan, snacks y productos de repostería en poco tiempo.

MÁS PRACTICIDAD Y ESTANDARIZACIÓN

Permite programar hasta 100 recetas, con hasta 4 pasos cada una, incluido el paso de precalentamiento.

CALIDAD EN EL RESULTADO

Proporciona un tostado uniforme y de calidad de los productos, gracias a la distribución del calor de las turbinas y a los controles precisos de inyección de vapor y control de humedad.

Información técnica

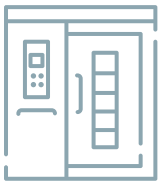
MODELO	HORNO PLUMA G200
Capacidad	8 bandejas para horno de 65x45 cm
Potencia (kw)	0.675 kw
Voltaje	220V monofásico
Dimensiones de horno (alto x largo x prof)	1189mm x 1031mm x 1532mm
Dimensiones de horno + base (alto x largo x prof)	1964mm x 1031mm x 1532mm

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Hornos rotativos de convección

1 HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN



HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN

Horno Ecorotor SVP

Características

Horno giratorio de cocción por convección, con diseño exclusivo que permite 1 carro de 18/36 charolas de 45x65 cm.

Prestaciones superiores y consumos energéticos reducidos por su excelente estanqueidad, que evita el escape del calor y del vapor a lo largo de todo el perímetro de la puerta reduciendo los desperdicios energéticos y por consiguiente, ahorro en la compra de gas.

Con acabados exteriores totalmente en acero inoxidable (fachada, puerta, laterales, fondo del horno y campana de extracción), la cámara de cocción también en acero inoxidable, (paredes y suelo), con lo que quedan eliminados completamente los problemas de oxidación.

Puerta con ventana de doble cristal e Iluminación interior, (visión perfecta): para tener siempre control visual del producto durante la cocción.

Panel con control digital de fácil manejo y programable.

Acceso frontal para dar mantenimiento al sistema de combustión, permitiendo ganar espacio en el área de amasijo al no requerir de un espacio libre para este propósito.

Protector de acero frontal que protege el panel de control de cualquier golpe accidental por algún carro espiguero.

Maneta interior con sistema de protección exigida por la Comunidad Europea (CE) para evitar accidentes involuntarios.

Puerta con doble cristal templado que evita la disipación de calor al Medio Ambiente y permite ver el proceso completo de la cocción para un mejor control del proceso.

Sello perimetral en la puerta que garantiza una máxima estanqueidad, evitando perdidas de calor y vapor con lo que garantiza un consumo energético reducido.

Campana con extracción de vapor y calor que funciona con un selector del tablero de control para evitar calentar el área del amasijo.

PLATAFOMA PARA GIRO DEL CARRO

Plataforma para giro de carro con motor independiente de bajo consumo energético.

MENOR CONSUMO ENERGÉTICO

Con potencia térmica que garantiza los mismos resultados en el producto final, pero consumiendo menos energía por cada hora de uso, lo que significa un ahorro en consumo de gas.

Información técnica

MODELO	ECOROTOR SVP1	ECOROTOR SVP3
Ancho	1435mm	2050 mm
Profundidad	1690mm	2100 mm
Altura	2550 mm	2560 mm
Peso	1440kg	1580 kg
Capacidad	18 charolas (65x45 cm)	36 charolas (65 x 45 cm)
Potencia eléctrica	1.6 Kw 220v/60Hz/3F+T	2.7 Kw 220V/60Hz/3F+T

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Horno Rotativo RotoClassic

La línea de hornos Roto Classic fue concebida y diseñada para garantizar un alto rendimiento con la máxima eficiencia energética. El Roto Classic es un horno rotativo con una gran flexibilidad de producción; monitorea y mantiene los factores que determinan la calidad del aire de una habitación para que permanezcan en niveles óptimos. Esto se hace controlando suave y uniformemente el flujo de calor y vapor sobre el producto.

Características

- Temperatura máxima 300°C.
- Quemador en el lado izquierdo.
- Puerta con bisagras a la derecha.
- Puerta de doble cristal.
- Estanqueidad al vapor mediante un sistema compuesto por una junta de silicona y una junta de acero.
- El elevado suministro de aire de cocción y la baja velocidad en la cámara de cocción asegurar una excelente uniformidad y una rápida transmisión del calor al producto para su mejor desarrollo.
- Cámara de combustión de alto rendimiento.
- Vapores en cascada.
- Compuerta de descarga de vapor manual.
- Campana con extractor de aire.
- Sistema de recuperación de vapor en el frente del horno.
- Extractor de aire en aluminio con impulsor de acero inoxidable.
- Panel de control instalable en las paredes del horno.
- Grupo de rotación estándar con embrague. Disponible la opción de Plataforma.

Información técnica

MODELO		ROTO CLASSIC 8095
Tamaño de la bandeja	mm	65x45 cm
Peso	kg	1.720 SC 1.670 SE
Potencia	kW	3,0
Potencia calorífica	kcal/h	70000
Ancho x profundidad x alto	mm	1730 x 2225 x 2820
Voltaje/Frecuencia/Fases		220v-60Hz-3Ph

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Horno Rotativo Avant FB

Es la evolución de nuestros mejores hornos rotativos, creado para dar vida a una nueva línea que tiene como objetivo volverse una referencia proyectual y constructiva. Especialmente flexible en la producción, riguroso como ningún otro en consumo, perfecto por su calidad de horneado en todas y cada una de las fases de este en panadería y pastelería.

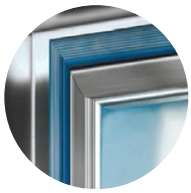
Características estándar

La estructura interior y exterior del horno está construida completamente en acero inoxidable e incorpora elementos constructivos de calidad para garantizar su durabilidad.

Dispersión térmica altamente reducida:

PANELES AISLANTES EN PLACAS

La dispersión térmica ha sido reducida al mínimo gracias al también uso de paneles aislantes en placas y lana comprimida de 120 kg/cm².



DOBLE SELLO DE SILICONA/ACERO INOXIDABLE

Presente en todo el perímetro de la puerta, permite un sellado perfecto y una mayor resistencia.

SELLO INFERIOR AJUSTABLE

La junta de la puerta inferior en goma es regulable en altura.

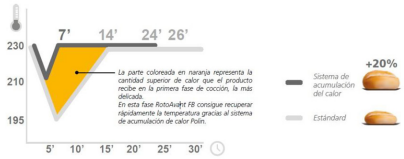
El horno conlleva un montaje e instalación veloz y permite aprovechar al máximo los espacios, ya que está proyectado para que se pueda acceder frontalmente a todos sus componentes (sistema de combustión, cuadro eléctrico, circuito hidráulico, etc.). De esta forma, se logra efectuar el mantenimiento de una forma rápida y sencilla y permite colocar más hornos en serie y pegados, ahorrando así más espacio dentro del centro de producción.

Incorpora la tecnología *Rapid Cooling System*, que garantiza mayor versatilidad en procesos de horneado continuo de diferentes productos, gracias a su sistema de enfriamiento rápido para lograr reducir drásticamente los tiempos de espera necesarios para pasar de una cocción que requiere alta temperatura a una cocción que requiere baja temperatura

Encendido programado.

Función que indica el tiempo necesario para tener el horno a la temperatura ideal una vez que se ha apagado o está en *standby*.

La primera fase de desarrollo del producto es la más delicada porque influye en todo el resto de la cocción y en los mismos resultados. Por este motivo, en este horno, los elementos constructivos de la cámara de combustión en acero inoxidable refractario de gran espesor y el diseño patentado del circuito de humos generado en su interior garantizan un sistema de acumulación del calor que lleva rápidamente el horno a la temperatura deseada, con una velocidad de recuperación tal que permite la reducción de los tiempos de cocción, garantizando siempre un resultado perfecto.



Cocción perfectamente distribuida por todo el interior de la cámara de cocción gracias a su tecnología Wide Flow, que permite transportar todo el flujo de aire a través de conductos altamente diseñado bajo los principios fundamentales del movimiento y circulación de los flujos de aire.

Sistema de generación de vapor modular vía esferas de gran masa que permite ofrecer un constante, abundante y homogéneo flujo de vapor. Las esferas, que se limpian en automático, en contacto con el agua, vibran permitiendo acabar con la formación de cal, con un efecto autolimpiante de los componentes. Incorpora también opcionalmente un sistema cuentalitros de dosificación precisa de agua que se quiere evaporar.

Función *Fast Air*, una función que permite la evacuación de vapor rápidamente, ideal para conseguir productos crujientes.

Gran campana de aspiración en acero inoxidable, para evitar la generación de calor en el interior del cuarto donde se ubique el horno.

Información técnica

MODELO		HORNO ROTATIVO AVANT FB 80100
Ancho x profundidad x alto	mm	2270 x 1730 x 2790
Capacidad		36 bandejas de 65x45cm
Potencia	kcal/h	80000
Potencia	kw	3,0
Voltaje/Frecuencia/Fases		220v-60Hz-3Ph

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

MODELO	ECOROTOR SVP	ROTOCLASSIC 8095	ROTOAVANT FB 80100
Medida de bandeja para hornear (cm)	65x45	65x45	65x45
Número de bandejas máximo por carro	36	32	36
Sistema de giro del carro	Plataforma / Gancho	Plataforma / Gancho	Plataforma / Gancho
Paneles exteriores en acero inoxidable	✓	✓	✓
Paneles interiores en acero inoxidable	✓	✓	✓
Panel	Digital	Touch	Touch
Programación de recetas	99	100	100
Número de etapas máximo por receta	0	10	10
Doble giro inverso de turbina	✗	✓	✓
Velocidades de la turbina	1	5	5
USB para almacenamiento de data	✗	✓	✓
Diseño del sistema de generación de vapor	Varillas	Varillas	Esferas
Medición de cantidad de vapor generado	Temporizador	Cuentalitros (Opcional)	Cuentalitros
Campana de extracción de vapor	✓	✓	✓
Válvula de gravedad para garantizar presión constante en la cámara	✗	✗	✓
Válvula de extracción de vapor	Manual	Automático (Opcional)	Automático
Doble velocidad de salida de extracción de vapor en campana	✗	Opcional	✓
Profundidad de la campana de extracción (cm)	34	40	66
Temperatura máxima en el interior de la cámara de cocción (°C)	300	300	300
Sistema de drenaje	✓	✓	✓
Iluminación interior	✓	✓	✓
Doble cristal termoreflectante	✓	✗	✓
Mantenimiento frontal de quemador y cuadro eléctrico	✓	✗	✓
Aislamiento térmico de alta densidad	"Lana de roca mineral 100kg/cm3"	"Lana de roca mineral 120kg/cm3"	"Lana de roca mineral 120kg/cm3"
FUNCIONES ESPECIALES			
Encendido automático	✗	✓	✓
Apagado automático	✗	✓	✓
Stand by	✗	✓	✓
Air fine control	✗	✓	✓
Fast Air	✗	✗	✓

STAND BY

El consumo energético durante las fases no productivas se reduce al mínimo y el horno está ya preparado para volver a empezar rápido cuando se requiera.

AIR FINE CONTROL

Permite seleccionar en cada fase de cocción la cantidad de aire adecuada que el producto requiere, sea en los ciclos manuales o en aquellos automáticos. Hay 5 velocidades que tienen un valor ya programado pero que se puede modificar en cualquier momento con base a las propias exigencias y necesidades productivas.

FAST AIR

Evacuación de vapor rápidamente para conseguir productos crujientes.

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Hornos de radiación por piso refractario

1 HORNOS DE PISO ELÉCTRICOS

2 HORNOS DE PISO DE TUBOS ANULARES

Horno de piso MB

El horno de pisos MB es un equipo compacto que cuenta con un diseño atractivo y es adecuado para panaderías de tienda y de local comercial. Esta diseñado para tener una o más cámaras de cocción con temperatura individual para hornear por separado. Disponible también en la opción a gas.

Características

- Tiene módulos con temperatura individual y un control de tiempo para hornear por separado.
- Genera vapor independiente al calentamiento del horno que evita perdidas de calor por producción de vapor.
- Ahorro de energía gracias al aislamiento de alta temperatura alrededor de la cámara de horneado.
- Cuenta con una base con ruedas que facilita mover y colocar el horno en el sitio de la instalación.
- Alcanza una temperatura máxima de 300° C.
- Compuerta manual para la extracción del vapor de la cámara de cocción.
- Cristal de gran tamaño que permite la visibilidad del producto.
- Construido en acero inoxidable con interior de acero aluminizado resistente a la corrosión.
- Cuenta con una piedra refractaria en la parte de abajo con un grosor de 15 mm.
- Incluye 1 tapiz manual de carga, 1 pala para recoger las piezas y 1 cepillo de limpieza.
- Panel digital para parametrización de tiempo, temperatura y humedad así como almacenamiento y programación de recetas.

PAN EUROPEO

CROISSANT

CHOCOLATINES

BAGUETTES

HOGAZAS

Información técnica

MODELO	HORNO MB 921	HORNO MB 922
Medidas (ancho, fondo, alto)	1,810 x 1,306 x 1,310 mm	1,370 x 1,220 x 1,410mm
Potencia	7.5 kW	9 kW
Capacidad	2 bandejas 60 cm x 40 cm	4 bandejas 60 cm x 40 cm

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

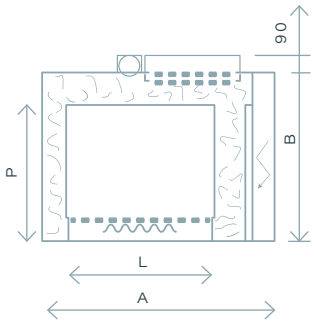
EUROPAN
CENTROAMÉRICA

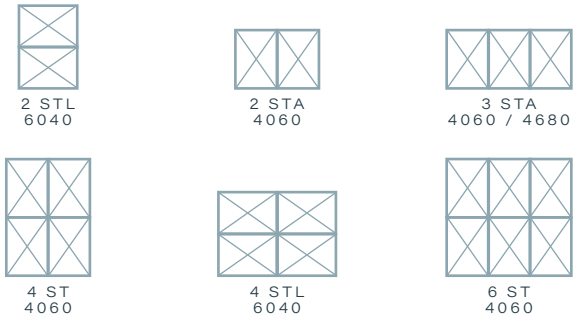
Horno de piso Stratos

Stratos XP es un horno con gran flexibilidad, gracias a los múltiples modos de cocción, diseñado para reducir el consumo al mínimo y ofrecer una cocción óptima de pizzas y productos de pastelería. De montaje rápido, gracias a la tecnología plug-in, ofrece una amplia gama de combinaciones para satisfacer todas las necesidades.

Características

- **Temperatura máxima:** 300 °C con puerta de cristal.
- **Temperatura máxima:** 450 °C con puerta aislada.
- Frontal y laterales de acero inoxidable.
- Panel Touch Hybrid Control 5", 100 programas de horneado con control especial y funciones de ahorro de energía.
- Válvula automática de descarga de vapor.
- Inicio y parada automática.
- Sistema de control dinámico de temperatura 3 zonas (TZS) en boca, central y trasera.
- Control y regulación de temperatura superior e inferior.
- Termostato de seguridad.
- Tecnología enchufable para un montaje rápido.
- Fuente de alimentación 220v-60Hz-3Ph
- Control y regulación de calor.
- Vaporera independiente para mayor constancia y distribución de vapor.





Información técnica

MODELO	2STL 6040	2STA 4060	3STA 4060	3STA 4680	4STL 6040	4ST 4060	6ST 4060
Número de bandejas	2 bandejas 40X60	2 bandejas 40X60	3 bandejas 40X60	3 bandejas 46X80	4 bandejas 40X60	4 bandejas 40X60	6 bandejas 40X60
Ancho x alto de cámara	980x810 mm	1220x610 mm	1630x610 mm	1810x810 mm	1630x810 mm	1220x1210 mm	1630x1210 mm
Peso por cámara	120 kg	130 kg	160 kg	180 kg	180 kg	180 kg	230 kg
Voltaje estándar	4.5 kW	4.8 kW	7 kW	9.9 kW	9 kW	8.2 kW	9.5 kW
A mm	980	1220	1630	1810	1630	1220	1630
B mm	1110	910	910	1110	1110	1510	1510
L mm	620	830	1240	1420	1240	830	1240
P mm	810	610	610	810	810	1210	1210

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

HORNOS DE PISO DE TUBOS ANULARES DE VAPOR:
TV Synt y TV Drago

Los hornos de pisos de tubos anulares de vapor son la síntesis de tradición e innovación en el campo de la panadería tradicional, ofreciendo un delicado calor y vapor para garantizar un producto de calidad, con mínimos consumos de energía y una producción continúa optimizada. Ambos modelos destacan en:

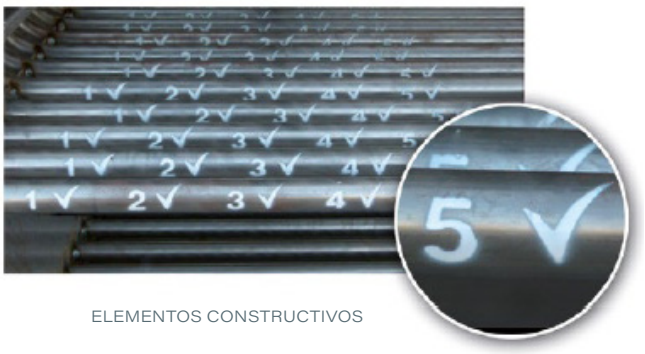
Ahorro energético: los materiales usados para el aislamiento térmico a los vidrios Low-e; la cámara de combustión de alta eficiencia y las descargas motorizadas de vapor del tiraje contribuyen a optimizar los consumos y eficiencia del horno.

Mayor productividad: alcanzan su temperatura de trabajo en aproximadamente 1 hora desde su encendido. Esta rapidez de uso unida a la rapidez de recuperación de la temperatura, permite reducir los tiempos de producción, permitiendo, por ejemplo, realizar 5 horneadas en el mismo tiempo en que se realizaban 4, con la seguridad de tener siempre una perfecta cocción.

Vaporeras de gran masa y de grandes dimensiones: Tienen una gran masa que permite acumular mejor la energía, y gran dimensión, lo que garantiza una inmediata y mayor vaporización.

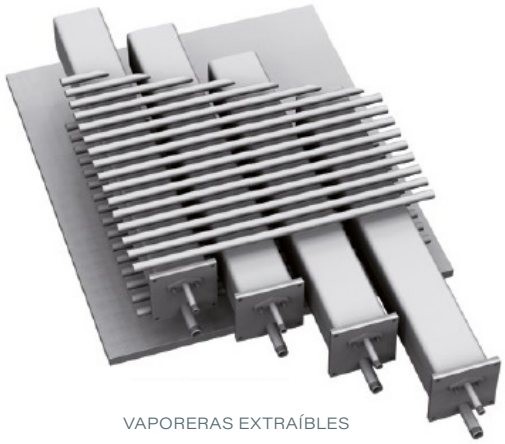
Elementos constructivos: Los tubos anulares son construidos con materiales de alta calidad, provenientes exclusivamente de fundiciones acreditadas. El espesor ha sido mejorado para garantizar la máxima resistencia, y se desarrollan sobre un circuito geométrico ideado para reducir al mínimo la tensión térmica y garantizar el equilibrio de temperaturas entre el interior y la superficie del producto. El calor generado en la cámara interna de cocción es intenso, homogéneo, y difundido uniformemente a través de una elevada superficie radiante.

Se ejecutan pruebas sobre cada uno de los tubos por 5 veces, a una presión de 700 atmósferas (aproximadamente 8 veces mayor de la presión normal de trabajo). a modo de garantizar al máximo la durabilidad a nuestros clientes. Todos los tubos anulares de Polin vienen debidamente identificados con ese (5) chequeo.



ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS

Fácil mantenimiento y vaporeras completamente extraíbles: Para facilitar las tareas de mantenimiento y limpieza ordinarias, todos los elementos del horno se encuentran ubicados de manera que sea simple el acceso frontal a ellos. Las luces de la cámara son dobles y se encuentran posicionadas de modo tal que permiten favorecer su durabilidad en el tiempo, y el acceso a ellas para su eventual reemplazo. También las vaporeras, son fácil y completamente extraíbles, lo que facilita las operaciones de limpieza y evita los largos y muy costosos mantenimientos.


VAPORERAS EXTRAÍBLES

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Horno de pisos de tubos anulares de vapor TV Synt

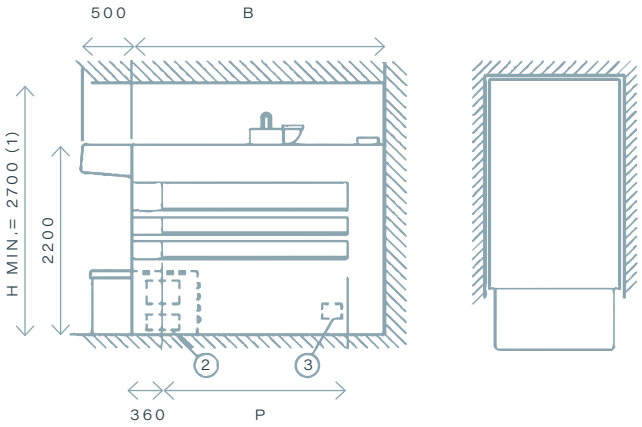
T.V. Synt tiene el mejor control de la temperatura de horneado, y permite aumentar o disminuir de manera muy rápida la misma durante la cocción. Esto facilita una amplia gama de producciones que van desde los productos de pastelería y confitería, a los panes pequeños, medianos y grandes tamaños.

Características estándar

Gran flexibilidad con el manejo del vapor: En T.V. Synt las vaporeras se encuentran ubicadas en la cámara de cocción y desarrolladas de tal modo que puedan garantizar un constante y homogéneo flujo de vapor saturado de humedad, listo para aferrarse a la superficie del producto. Un exclusivo sistema de aspiración de doble canalización independiente permite la rápida evacuación del vapor de la cámara cuando se desee eliminar el vapor de manera uniforme.

Fácil de trasladar: Para la necesidad de traslado, T.V. Synt permite y facilita la velocidad de las eventuales operaciones de desmontaje, transporte y nuevo montaje, porque se compone de una estructura de módulos prefabricados.

También diseñado con dimensiones mínimas: T.V. Synt ofrece un diseño compacto con dimensiones mínimas, que puede ser enviado de origen completamente montado. Está diseñado para llevar a los talleres y confiterías de espacios productivos reducidos, toda la flexibilidad y la calidad de cocción de los tubos anulares de vapor.



Información técnica

MODELO			3,2/84X126-3	4,2/84x126-4	5,3/84x126-5	4,3/84x170-3	5,7/84x170-4	7,1/84x170-5	5,4/84x214-3	7,2/84x214-4	9,0/84x214-5	6,5/84x258-3	8,7/84x258-4	10,8/84X258-5
Cámaras		N°	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
Dimensión útil de la cámara	Ancho	L mm	840											
	Puerta	N° mm	1 x 840											
	Profundidad	P mm	1260			1700			2140			2580		
	Altura estándar	5° mm	-	-	250	-	-	250	-	-	250	-	-	250
		4° mm	-	250	170	-	250	170	-	250	170	-	250	170
		3° mm	250	200	170	250	200	170	250	200	170	250	200	170
		2° mm	200	200	170	200	200	170	200	200	170	200	200	170
		1° mm	200	200	170	200	200	170	200	200	170	200	200	170
Dimensiones generales	Ancho	A mm	1385											
	Longitud	B mm	1910			2350			2790			3290	3230	
Potencia	Térmica	kcal/h x 1000	32	32	35	35	40	48	40	56	60	56	60	65
	Electricidad	kW	1.0											
Peso		kg	1900	2200	2500	2500	2800	3100	3000	3400	3800	3550	4000	4450

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Horno de piso de tubos anulares de vapor TV DRAGO

El horno de piso TV Drago ofrece las funciones más modernas y comodidades de trabajo, manteniendo una calidad de cocción potente y homogénea, típica de los hornos de panaderías tradicionales. Este equipo representa la evolución tecnológica del horno tradicional a leña.

Características estándar

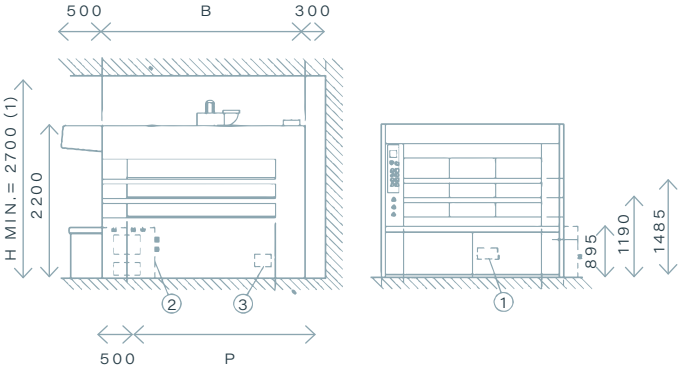
Una gran masa refractaria para una delicada cocción: La masa refractaria con la que está equipado este horno es tan grande que permite una capacidad de acumulación y mantenimiento de calor, como para garantizar una cocción dulce y uniforme, completamente comparable a la de un horno de leña tradicional.

Cocción con quemadores apagados: T.V. Drago ofrece una cocción ideal para aquellos productos de gran peso que necesitan "cocción con los quemadores apagados", durante la cual el calor acumulado en el horno es suficiente para completar el ciclo productivo.

Calor homogéneo gracias a los anillos de tubo doble: El uso de un sistema de anillos de doble tubo con ramificaciones independientes en la parte superior e inferior de cada cámara, junto al particular circuito de los tubos, permite que se extienda al máximo la superficie de intercambio térmico.

Productividad sin igual gracias a la inmediata recuperación del calor: La capacidad de mantenimiento de las calorías por el efecto de la gran masa refractaria presente, junto a la velocidad de recuperar la temperatura, que no existen en los otros hornos de masa tradicionales, permite ganar tiempo muy valioso entre una horneada y la otra, lo que garantiza una productividad sin igual.

Vaporeras con grandes prestaciones: las vaporeras se encuentran ubicadas en contacto directo con los humos de la combustión, para tener garantía de la máxima capacidad de respuesta en la fabricación de grandes cantidades de vapor. La energía acumulada en las vaporeras, aunque no sea utilizada, participa de la inercia térmica global del horno, valiosa para la estabilización, y para una rápida recuperación de la temperatura de cocción.



Información técnica

MODELO			6,3/124X170-3	8,4/124x170-4	8,0/124x214-3	10,6/124x214-4	9,6/124x258-3	12,8/124x258-4	9,4/186x170-3	12,5/186x170-4	12,0/186x214-3	16,0/186x214-4	14,0/186x258-3	19,0/186X258-4
Cámaras		N°	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4
Dimensión útil de la cámara	Ancho	L mm	1240						1860					
	Puerta	N° mm	2 x 620											
	Profundidad	P mm	1700		2140		2580		1700		2140		2580	
	Altura estándar	4° mm	-	250	-	250	-	250	-	250	-	250	-	250
		3° mm	250	170	250	170	250	170	250	170	250	170	250	170
		2° mm	200	170	200	170	200	170	200	170	200	170	200	170
		1° mm	200	170	200	170	200	170	200	170	200	170	200	170
Dimensiones generales	Ancho	A mm	1900						2525					
	Longitud	B mm	2575		3015		3455		2575		3015		3455	
Potencia	Térmica	kcal/h x 1000	65	70	70	75	73	80	78	80	85	93	90	95
	Electricidad	kW	1.0						1.2					
Peso		kg	5870	6500	6850	7600	7830	8700	6750	7570	7850	8950		10330

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Hornos de radiación por aceite térmico

1 HORNO DE CARRO
DE ACEITE TÉRMICO

HORNO DE CARRO DE ACEITE TÉRMICO

Horno Static

STATIC es un horno de diseño patentado que añade a las ventajas de la cocción en carro -comodidad de trabajo y versatilidad de producción- y las de la cocción por radiación -calidad premium-. Obtendremos un horneado más parecido a lo de los hornos giratorios tradicionales, sin resecar el producto y con mayor volumen.

El sistema de calentamiento con aceite térmico es mucho más eficiente energéticamente, obtendremos menores consumos, mayor estabilidad térmica -la temperatura no desciende al abrir la puerta- y mayor aporte constante de calor al producto.

El horneado STATIC es adecuado para todo tipo de productos, desde especialidades densas (pan de centeno alemán) como masas duras (pan candeal), hidratadas (ciabatta), pan de molde, bollería, hojaldres, etc. El tamaño de las piezas a hornear -grandes o pequeñas- determina el número de pisos del horno, de 7 pisos a 10 pisos.

Principales ventajas

- Total regularidad y uniformidad de cocción.
- Mayor calidad de corteza y suela, lo que prolonga considerablemente la duración del pan, preservando su humedad y aroma.
- Menor pérdida de peso del pan por ausencia de circulación de aire durante la cocción.
- Mayor desarrollo y estabilidad de las masas, lo que evita la reducción del volumen del pan tras la cocción.
- Gran ahorro energético. Nuevo generador de calor horizontal de doble serpentín de alto rendimiento.
- Mayor productividad, no necesita tiempos de recuperación entre hornadas por su exclusiva inercia térmica.
- Óptima relación del espacio ocupado respecto a la superficie de cocción.

Principales ventajas

- **Sistema de calentamiento:** el fluido de aceite térmico es calentado en el interior de la cámara de combustión, y circula por el interior de los radiadores de cada piso a través de un circuito que lo retorna hacia el interior de la cámara de combustión. Gracias a un eficiente sistema patentado de circulación, se garantiza una regularidad absoluta de cocción. Su gran capacidad calorífica consigue que la temperatura en el horno se mantenga siempre estable y no varíe durante la operación de apertura de la puerta e introducción del producto a cocer en el horno.
- Conjunto monobloc de menor espacio ocupado y mayor versatilidad de ubicación.
- **Generación de vapor:** se produce en un depósito situado en la parte superior del horno, se calienta mediante el mismo circuito de fluido térmico, y la cantidad de vapor se regula de manera automática desde el panel de mandos. Su diseño permite obtener la cantidad de vapor saturado y una distribución uniforme, logrando que las piezas de masa queden perfectamente cubiertas por el vapor condensado al inicio de la cocción.
- Cámara de cocción construida íntegramente en acero inoxidable.
- **Radiadores:** fabricados en acero de elevada resistencia, permite emplazar hasta 10 niveles de cocción en la misma altura en que otros sistemas ubican un máximo de 8 niveles, obteniendo una mayor capacidad de cocción.
- Fluido de aceite térmico no debe ser filtrado ni sustituido jamás, en condiciones normales de uso.
- Puerta con ventana sobredimensionada para visualizar el proceso de cocción en el interior de la cámara de cocción.
- Sistema de cierre de puerta con dos puntos de bloqueo, y nuevo cierre-tirador sobredimensionado y de cómodo accionamiento.
- Nuevo sistema de iluminación interior.
- Panel electrónico programable, de fácil manejo, con posibilidad de realizar cocciones en dos ciclos de diferente temperatura.
- **Mantenimiento:** mínimo, ya que no existen piezas móviles en su interior.
- Aislamiento y estabilidad de temperatura excelente.

Información técnica

MODELO	DIMENSIONES MM	MEDIDA MÁX. BANDEJA MM	DIMENSIÓN EXTERIOR CARROS MM	Nº DE PISOS ESTÁNDAR	Nº CARROS / COCCIÓN M²	POTENCIA CALORÍFICA (V. GAS Y GAS.OIL)	POTENCIA MOTORES KW	PESO DE HORNO KG (SIN FLUIDOS TÉRMICO)
Static-12	2990 x 1620 x 4110 x 1120	1 de 1000x650 2 de 500x650	1070x660x1900	10	2	110.00 kcal/h 127.9 kW	3.5	3.638

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Ultra congeladores

1 ULTRA CONGELADORES

ULTRA CONGELADORES

Cámara de ultracongelación Blizzair SU

La línea de ultracongelación Blizzair SU está pensada para cubrir todas las necesidades de abatimiento y congelación que pueda tener un laboratorio. BlizzAir SU es aún más potente y rápido para ayudar a organizar mejor el trabajo y reducir el desperdicio.

Entre otras funciones, ofrece la posibilidad de seleccionar ciclos de abatimiento y congelación específicos para cada tipo de producto, gestionar los ciclos en función del tiempo o de la temperatura detectada por la sonda de aguja del producto y gestionar la velocidad del ciclo regulando la temperatura de la cámara y la de la sonda de aguja del producto. Existen diferentes modelos y capacidades en función de las necesidades del cliente.

Características estándar

Estructura y elementos constructivos del equipo:

- Paneles isotérmicos aislados de poliuretano de alta densidad con espesor de 100 mm y densidad de 42 Kgs/mc construidos en inox AISI 304.
- Superficie del piso en resina estratificada fenólica con espesor de 100 mm.
- Bisagras con auto-levantamiento para facilitar la apertura y evitar el desgaste del sello
- Sistema de cierre de la puerta con pistón de gas de cierre automático y maneta de apertura antigolpes en acero inoxidable/acero inoxidable AISI 304.

Funcionamiento

- Distribución del flujo de aire monodireccional / bidireccional configurable.
- Canales verticales y horizontales de recirculación de aire en inox AISI 304.
- Velocidad de circulación de aire programable de acuerdo con requerimientos del producto a congelar.
- Unidad condensadora: Posicionada remotamente para ser ubicada en cuartos con temperatura ambiente de hasta 43°C
- Compresor semihermético con enfriamiento a través de gas refrigerante de tipo ODP = 0 (el gas asegura no contaminar la capa de ozono estratosférica)

Panel de Control

- Cuadro eléctrico frontal, para facilitar la limpieza y el mantenimiento, así como el control y manejo de operaciones.
- Incorpora sensor de temperatura tipo ntc 03.
- Sistema de control multilingüe y multi funcional con posibilidad de conectar el sistema BakeApp 4.0 (bajo requerimiento). Iluminación Led.
- Control remoto a distancia de funciones de apagado y encendido, modificación de programas, set de alarmas, etc.)
- Funciones / Programación 20 programas con 4 fases por programa.
- Exportación de data para análisis mediante USB.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

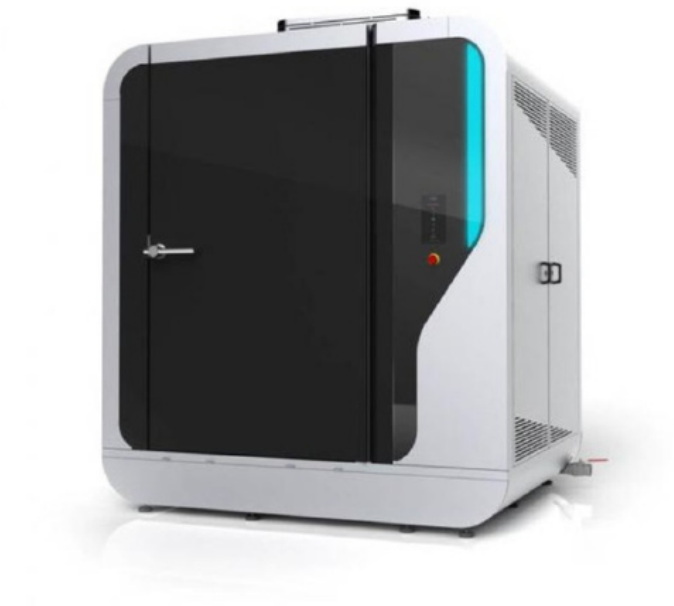
Equipos de lavado

1 EQUIPOS DE LAVADO

EQUIPOS DE LAVADO

Cámara de lavado Multiwasher

Las cámaras de lavado Multiwasher son equipos de lavado industrial de alto rendimiento. Desarrollado y pensado para todos aquellos negocios que requieren de un proceso de lavado exigente y donde la calidad de lavado y la eficiencia del equipo son factores críticos para su negocio.



Características estándar

Estructura y elementos constructivos del equipo

Incorpora un diseño innovador a la vez que ergonómico y compacto, lo que permite ahorrar como mínimo a la mitad el espacio requerido para la instalación, montaje y funcionamiento del equipo respecto de otras soluciones de lavado industrial.

El equipo permite lavar todo tipo de accesorios, cajas, carros, etc.

El detergente requerido puede ser adquirido localmente y no necesariamente se tiene que usar el detergente que suministra el fabricante en origen.

Es un equipo que no requiere de operarios altamente cualificados para su correcta manipulación y uso. Simplemente requiere de una capacitación inicial.

Es un equipo que únicamente requiere de un operario para su funcionamiento natural, a diferencia de otras soluciones industriales.

Tarjeta touch screen de tipo resistivo para golpes en la operación:

- El display de la pantalla es de fácil lógica e intuición, lo que facilita la carga y selección de programas.
- El panel touch permite cargar y programar procesos de lavado de acuerdo con las necesidades del cliente.

Los componentes eléctricos y electrónicos del equipo son de 1ra calidad a nivel mundial.

El proceso de lavado y enjuague se ejecuta con una presión de 13 bar, alcanzando mayor eficacia en el proceso de lavado gracias a que el agua a mayor presión permite ejercer más empuje y extraer cualquier partícula de suciedad, por muy pequeña que sea.

Incorpora un sistema de secado por centrifugado al ser un armario cerrado y compacto, y adicionalmente se aprovecha de la temperatura a 85-90 grados C que alcanza el equipo en su proceso previo de lavado y aclarado y de esta forma, no requiere de un consumo energético adicional para la activación y funcionamiento del sistema de secado y, consecuentemente, le permite ahorrar en los consumos de energía eléctrica.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

Cámaras de cocción y enfriamiento por vacío

1 CÁMARAS DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO POR VACÍO

CÁMARAS DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO POR VACÍO

Cámara Webercooling WeBake

¿Cómo funciona y para qué sirve?

La lógica de la tecnología de cocción y enfriamiento por vacío recae en 2 principios de la física:

Cuanto menos aire hay en el ambiente, menor presión atmosférica.

A menor presión atmosférica, menor es la temperatura requerida para lograr la ebullición

La cámara de vacío, que incorpora un cierre hermético y sellado y una bomba de vacío, permite que el equipo extraiga y aspire todo el aire que hay en el interior. Cuanto menor sea la presión atmosférica, más pequeña será la temperatura de ebullición del agua ya que a sus moléculas, al estar menos presionadas, les cuesta menos moverse y desplazarse y, como consecuencia, la temperatura de ebullición disminuye.

Consecuentemente, logramos que el producto (que sigue caliente puesto que ha salido unos minutos antes del horno) vuelva a cocer (vía ebullición con la propia agua que trae el producto por defecto por su receta, más el vapor que le damos durante el proceso de cocción previo). El pan, que vuelve a cocer por 2-3 minutos, logra darle el proceso de cocción final que le quitamos del horno y el vapor que se genera en interior a lograr la ebullición se drena a través de la unidad condensadora que tiene la bomba de vacío.

De esta forma en un ciclo de 2-3 min dependiendo del producto, logramos cocer y enfriar el producto (dependiendo del tipo de producto podemos lograr bajar la temperatura de 180-200 grados a 30-40 grados) y la tenemos la cámara nuevamente disponible con la presión atmosférica nuevamente estable y regular para una nueva carga.

La combinación inteligente de tecnología de vacío y enfriamiento garantiza una curva de enfriamiento perfecta para todo tipo de pan y garantiza los tiempos de enfriamiento más cortos a la par de un resultado final óptimo del producto. Existen sistemas estándar para carros simples y dobles, pero también hay soluciones personalizadas disponibles. del cliente.

Principales ventajas

- Disminución de los consumos. Al reducir el tiempo de cocción, se requiere menos gas por horneada para poder cocer el producto.
- Menor degradación térmica de los elementos de construcción del horno, por ende, menor mantenimiento.
- Mayor corteza crocante del producto, dándole un toque mucho más artesano.
- Mayor frescura prolongada del producto. Vida útil más larga en general.
- Menos contaminación del producto, al no estar caliente tanto tiempo mientras se deja reposando y enfriando.
- Reducción drástica de los tiempos de enfriamiento, y por ende, de envasado posterior.

Características estándar

- Cámaras de acero inoxidable SU 316 con mirilla interior para ver el desarrollo del producto.
- Sistema antigoteo en el techo.
- Suelo falso con sistema automático de recogida y drenaje de agua.
- Rampa automática de acero inoxidable y parachoques de protección.
- Diseño neerlandés; producido de acuerdo con las normas CE.
- Tecnología de vacío: alto rendimiento y control perfecto.
- Tecnología de enfriamiento: enfriadores Aermec con la mínima huella de carbono y el menor coste total de propiedad.
- Control y electrónica: Siemens, Schneider, Klöckner Möller máxima fiabilidad.
- Panel de control touch screen para almacenamiento y programación de recetas. Sistema de generación de data continua para análisis de resultados.

1 AÑO DE GARANTÍA CON POSIBILIDAD DE EXTENDERLO A **2 AÑOS BAJO CONTRATACIÓN DE PÓLIZA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

EUROPAN
CENTROAMÉRICA

CATÁLOGO COMERCIAL

Especialistas en el suministro y asesoramiento
de equipamiento de panadería, repostería y pastelería

COTIZA CON NOSOTROS

Guatemala

info@europan.gt | +502 2234 4963

Honduras

Info@europan.hn | +504 3290-5444

El Salvador

Info@europan.sv | +503 6037-3626

europancentroamerica.com