


CORTADORAS - DIVISORAS

CERPAIN
GRUPPO

Panificio
EQUIPAMENTOS

HORNOS · MAQUINARIA INDUSTRIAL
PANADERÍAS · PASTELERÍAS



PANIFICCIO, empresa perteneciente a GRUPPO CERPAIN, especializada en maquinaria industrial y asesoramiento en procesos productivos del sector de la Panadería-Pastelería, buscamos la mejor solución para las exigencias del pequeño artesano y también de las grandes producciones.

Contamos con nuestras propias fábricas a nivel europeo para dar un mejor servicio a nuestros clientes, independientemente de su localización.

PICO 450



La Pico es una **cortadora de mesa** muy ergonómica gracias a su carga frontal. Debido a que ocupa poco espacio, se integra muy bien en el mobiliario gracias a su ventajoso diseño. Para los panes de miga pegajosa, podrá elegir versiones 'Misch' con lubricado de cuchillas. Cubierta trasera de arranque automático. Zócalo con organización opcional. Opción de color disponible.

Dimensión máxima pan 440 x 300 x 180 mm.

Grosor de rebanada de 9 a 18 mm.

Opcional: zócalo de ruedas, cubierta de seguridad de arranque y apertura automática.

Compacta gracias a la carga frontal.

Hasta 200 cortes por hora.

PICOMATIC 450



La Picomatic es una **cortadora automática** de mesa muy ergonómica gracias a su carga frontal. Debido a que ocupa poco espacio, se integra muy bien en el mobiliario gracias a su ventajoso diseño. Para los panes de miga pegajosa, podrá elegir versiones 'Misch' con lubricado de cuchillas. Cubierta trasera de arranque automático. Zócalo con organización opcional. Opción de color disponible.

Dimensión máxima pan 440 x 300 x 180 mm.

Grosor de rebanada de 9 a 18 mm.

Cubierta de seguridad de arranque y apertura automática.

Opcional: zócalo de ruedas.

Compacta gracias a la carga frontal.

Hasta 200 cortes por hora.

ECO 450-600



En nuestra nueva gama de **cortadoras automáticas**, la ergonomía, la seguridad, el diseño y el funcionamiento silencioso son las bases de estas máquinas de robustez comprobada. Eco+ está disponible en versiones de 45 y 60 cm de ancho de corte.

Modelo 450: Dimensión máxima pan 440 x 310 x 160 mm. Grosor rebanada 9-18 mm. Hasta 250 rebanadas/hora.

Modelo 600: Dimensión máxima pan 600 x 310 x 160 mm. Grosor rebanada 11-18 mm. Hasta 500 rebanadas/hora.

Silenciosa y segura.

Ergonomía y automatización.

Opcional: Elevación de 4 cm, color especial, sopladora de bolsas, barrera óptica, selector de presión del empujador de pan contador diario.

NEW SELF 450



La **cortadora New Self** está destinada para su uso en **autoservicio**. ha sido diseñada para ofrecer una ergonomía perfecta y una máxima seguridad a sus usuarios gracias a sus cubiertas bloqueadas. Protegida con un parachoques, muestra una excelente resistencia.

Dimensión máxima pan 440 x 310 x 160 mm.

Grosor de rebanada de 9 a 18 mm.

Máxima seguridad.

Facilidad de uso.

Rentabilidad.

VARIA PRO



La Varia Pro es una **cortadora de cuchilla circular** que permite elegir el grosor y el número de rebanadas por unidad, medio pan o pan entero. Posee garra automática que estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte. Su cuchilla es circular teflonada antiadherente la cual permite un corte neto de todos los tipos de pan.

Modelo Varia 800: Dimensión máxima pan 360 x 285 x 160 mm.

Grosor rebanada 5-25 mm.

Modelo Varia 1000: Dimensión máxima pan 430 x 285 x 160 mm.

Grosor rebanada 5-25 mm.

Posee cuadro de control.

Hasta 120 cortes por minuto.

Posee depósito para migas extraíble.

CHUTE 450



La Chute es una máquina ingeniosa dedicada al **corte continuo del pan de molde**. Construida sobre un principio de gravedad (el peso de los panes cargados crea una presión sobre las cuchillas), su rampa de carga puede acoger de 5 a 7 panes idénticos. Disponible en ancho de corte de 45 cm, equipada con una bandeja para migas ergonómica, puede recibir, opcionalmente, una sopladora de bolsas plegable para una mayor productividad.

Dimensión máxima pan 440 x 160 mm.

Grosor de rebanada de 11 a 18 mm.

Cortadora de ciclo continuo.

Hasta 500 cortes por hora.

Ergonómica.

Soluciones completas para el tratamiento de la masa y corte de pan, combinando innovación, higiene y eficacia

DIV Y DIV-R



La Div y la Div-R forman nuestra gama de **divisoras hidráulicas**. Disponibles en versión cuadrada (cuba de acero inoxidable) o redonda (cuba de acero fundido). Permiten dividir la masa en 20 porciones de 100 gr hasta 900 gr. La versión cuadrada está disponible con la opción 10/20 que permite dividir 10 grandes piezas de 1800 gr máximo.

Forma de cuba cuadrada o circular.

Funcionamiento manual.

Hasta 900 piezas/hora.

Sistema antiproyección de harina.

Divisora cuadrada de 20 divisiones, que permite producir piezas de 100g a 900g.

Opcional: En forma cuadrada 10/20 divisiones.

TRADIFORM



La Tradiform es la **divisora polivalente** de nuestra gama. División en cuba (cuchillas internas de 20 piezas, 10 opcional). Sistema de corte y formado exterior. Equipada con un sistema anti proyección de harinas, marco de parrilla de aluminio con tapa de seguridad de acero inoxidable, regulación de presión mediante acceso frontal y bisagra de la cubierta regulable en altura.

Forma de cuba cuadrada.

Funcionamiento manual.

Hasta 900 piezas/hora. [Según rejilla 3000 piezas/hora].

Sistema antiproyección de harina.

Opcional: 80 parrillas moldeadoras disponibles.

FORMADORA + CÁMARA REPOSO



La **cámara de reposo** es de carga y descarga manual. Se asocia a una formadora vertical colocada encima, que permite que la masa repose después de la fase de división y antes de darle forma. Está especialmente diseñada para los artesanos preocupados en proporcionar un respeto óptimo para su masa. Consta de tres capacidades, su cubida se analiza con la capacidad de amasadera que usted tenga para optimizar su producción.

Las artesas estándar permiten cargar piezas de hasta 650 g.

Equipada con enchufes eléctricos para la formadora.

Tratamiento germicida opcional para una higiene reforzada.

TRADI LEVAIN



Tradilevain sirve para producir y **conservar levadura líquida** con una perfecta regularidad. Disponible en 3 volúmenes. La mezcla se realiza con ayuda de una hélice sumergida que garantiza una elaboración homogénea. Este sistema de mezcla no requiere ninguna limpieza, dado que está situado en el fondo de la cuba.

Capacidad 40/105/220 litros/ciclo.

Totalmente de acero inoxidable.

Regularidad y estabilidad de la levadura.

Utilización simple y limpieza fácil.

Sistema mezclador exclusivo.

BATIDORAS - AMASADORAS - TRENES DE LABOREO
LÍNEAS DE ELABORACIÓN - CÁMARAS DE FERMENTACIÓN
CÁMARAS REFRIGERACIÓN - CÁMARAS CONGELACIÓN
DOSIFICADORAS - LAMINADORAS - CORTADORAS
DIVISORAS - HORNOS

CERPAIN
GRUPPO

and

JAC

Spanish Company

Of. Madrid C/ Velázquez, 53 2º Izda. 28001 Madrid Tfno. +34 91 431 40 94
Of. Zaragoza C/ Eduardo Ibarra, 2 Of.1 50009 Zaragoza Tfno. +34 976 227 227
Of. Bilbao C/ Elcano, 14 Entr. Dcha. 48008 Bilbao Tfno. +34 94 434 41 57
Almacén regulador Pol. Ind. Henares II 1 28830 Alcalá de Henares Madrid

www.gruppocerpain.com