

CÁMARAS - FRÍO INDUSTRIAL

CERPAIN
GRUPPO

Panificio
EQUIPAMENTOS

HORNOS · MAQUINARIA INDUSTRIAL
PANADERÍAS · PASTERERÍAS



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.

MATURBIGA



Cámaras de fermentación controlada para masa madre donde la programación es un verdadero instrumento de organización y control de la producción. Construida con electrónica profesional, el MICRO C.10 cuadro de mandos con microprocesador asegura el perfecto desarrollo de la masa madre, gracias al riguroso control de los tiempos y de la temperatura en las siguientes fases de trabajo.

Fase 1: Bloqueo y conservación de la masa.

Fase 2: Maduración del amasado con el control del PH optimo.

Fase 3: Mantenimiento con el PH deseado de 8 a 10 horas.

Consultar modelos y capacidades.

MATURPAN



Cámaras de fermentación controlada y conservación de producto fermentado para productos de panadería / pastelería donde la programación es un verdadero instrumento de organización y control de la producción. Construidas con electrónica profesional, el MICRO C.10 cuadro de mandos con microprocesador asegura el perfecto desarrollo del producto, gracias al riguroso control de los tiempos, temperaturas y humedad en las distintas fases de trabajo.

Fase 1: Bloqueo del proceso de fermentación (hasta 6 días).

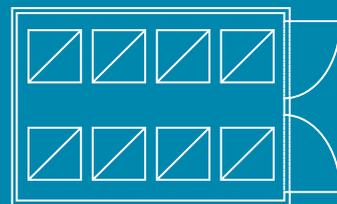
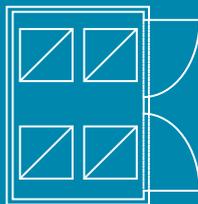
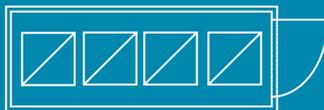
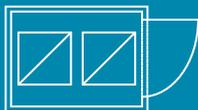
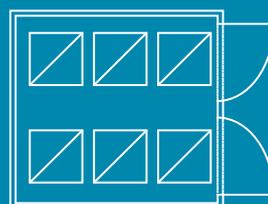
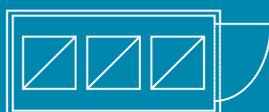
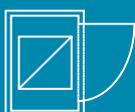
Fase 2: Conservación hasta 72 horas.

Fase 3: Reactivación del proceso de fermentación, calor y controlados respetando el tipo de producto.

Fase 4: Conservación del producto ya fermentado (por 5-6 horas).

Consultar modelos y capacidades.

DIFERENTES CAPACIDADES



MODULPAST



Armario de ultracongelación de productos de panadería y pastelería, producto crudo, producto fermentado "pronta cocción" y producto precocido. La rapidez del tiempo de tratamiento es fundamental para el mantenimiento de las características nutritivas del producto. Nuestra tecnología permite una rápida y equilibrada penetración del frío en el corazón del producto, optimizando el ciclo productivo.

Consultar modelos y capacidades.

SURSYSTEM



Cámaras de ultracongelación de productos de panadería y pastelería, producto crudo, producto fermentado "pronta cocción" y producto precocido. La rapidez del tiempo de tratamiento es fundamental para el mantenimiento de las características nutritivas del producto. Nuestra tecnología permite una rápida y equilibrada penetración del frío en el corazón del producto, optimizando el ciclo productivo.

Consultar modelos y capacidades.

AQUASYSTEM



El uso del agua fría en panificación y pastelería es muy importante para mantener bajo control la temperatura final del amasado. Los **enfriadores** se utilizan para producir el agua refrigerada y así evitar el recalentamiento del amasado, mejorando notablemente la elaboración y la formación del producto en las fases sucesivas del proceso de producción. Pueden ser conectados a dosificadores, o mezcladores/dosificadores para establecer la cantidad y/o la temperatura del agua.

Refrigeración directa (sistema de enfriamiento tradicional y almacenamiento líquido) o indirecta (sistema de enfriamiento y almacenamiento sólido).

Consultar modelos.

DOSIFICADOR-MEZCLADOR



La **dosificación del agua** es de parada automática. El mezclado de agua caliente y fría se efectúa por mezclador termostático. Su construcción es en acero inoxidable.

*Temperatura máxima del agua caliente : 80°C
Temperatura mínima del agua fría : +1°C
Temperatura del agua mezclada de derrame : de +1°C a 35°C
Capacidad :15 litros/minuto (900 litros/hora).
Visualización de la temperatura de derrame.*

POSITIVO NEGATIVO



Cámaras modulares a medida construidas mediante paneles isotérmicos de diferentes alturas y espesores para una perfecta adecuación a cada espacio. Dotadas de motor a distancia o incorporado (techo/pared). Posibilidad de puerta abatible o corredera de diferentes dimensiones.

Paneles de poliuretano expandido de 80-100 mm. de espesor.

Simplicidad de montaje y desmontaje.

Al no contener ninguna pieza metálica, no se oxida.

Suelo reforzado antideslizante.

Medidas a determinar:

Equipo frigorífico BT (congelación) o TN (refrigeración).

Luz interior.

MOTORES



Disponemos de **equipos frigoríficos a distancia** y **equipos monoblock de pared y de techo**. Los equipos a distancia están preparados para trabajar a la intemperie. Ambos equipos están dotados de prestatos de alta y de baja presión y microinterruptor de puerta.

Temperatura variable refrigeración +5°C, congelación -20°C.

Equipos frigoríficos a distancia con control remoto.

Equipos monoblock con control digital.

PANELACIÓN

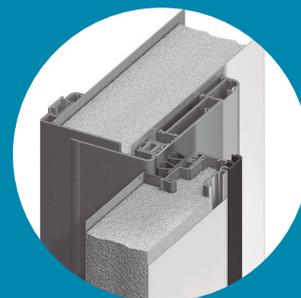


Los **paneles aislantes** para grandes construcciones y recintos frigoríficos incorporan un sistema de unión automático formado por un prefabricado estructural y aislante de poliuretano inyectado en molde cerrado, recubierto por dos chapas de acero galvanizado y lacado de gran resistencia.

Su excelente hermeticidad y su gran capacidad aislante mantienen el coeficiente de transmisión térmica constante, evitan las fugas y aseguran la perfecta conservación de la calidad de los alimentos.

Proporciona una mejora sustancial en costes y un valor añadido en diseño.

PUERTAS OBRADOR



Las **puertas** son el elemento dinámico de una instalación y por ello nuestras puertas disponen de un sistema exclusivo que aporta una gran simplicidad de montaje y manejo, lo cual unido a la calidad de los materiales empleados en su fabricación, le confieren una alta fiabilidad, efectividad, robustez, durabilidad y consistencia.

Puertas correderas

Puertas pivotantes

Puertas de doble acción

Puertas rápidas

Cortinas de lamas

Ventanillos pivotantes

Puertas especiales

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

CERPAIN
GRUPPO

and

Colip

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