


LÍNEAS DE ELABORACIÓN

CERPAIN
GRUPPO

Panificio
EQUIPAMENTOS

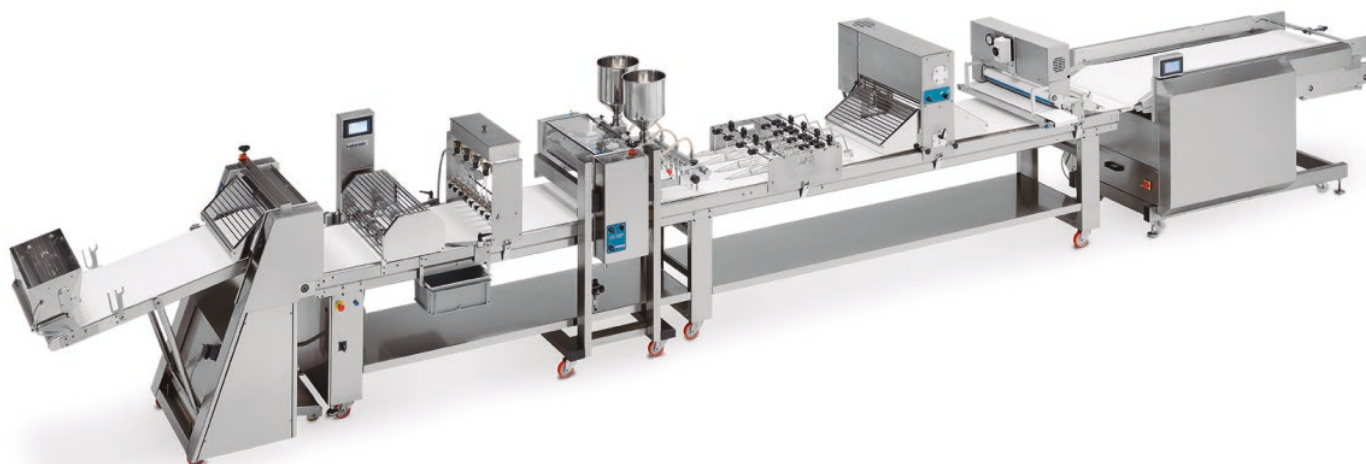
HORNOS · MAQUINARIA INDUSTRIAL
PANADERÍAS · PASTELERÍAS



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.

MAKE UP



La línea de elaboración **Make Up** para bollería posee un calibrador con dosificador automático de harina además de contar con humidificador. Dosificación volumétrica neumática con válvula de control de succión. Ofrece la posibilidad de utilizar productos muy densos con partículas grandes. Posee guillotina eléctrica o neumática, la cual se puede situar en cualquier parte de la mesa. Posee unidad de dosificación eléctrica para cremas homogeneizadas incluso con partículas de tamaño medio.

Longitud disponible: 4000/5000/6000 mm.

Ancho de cinta: 650 mm.

Posee dispositivo de recuperación de recortes.

La velocidad y la descarga del producto es programable.

Su panel de control de pantalla táctil controla la velocidad de la cinta, la medición, la guillotina y los accesorios auxiliares.

CROYMAT



Croymat es una línea de producción automática para croissants de 12 a 150 gramos de peso. Los rodillos se corte se adaptan a las necesidades de cada cliente. Su calibrador en la entrada calibra la masa al grosor deseado y la suelda de manera que elimina las mermas. El dispositivo de corte corta la masa en dos tiempos evitando que se pegue la molde. El dispositivo de recuperación de desechos transporta la pasta cortada a un contenedor que

está posicionado debajo del sistema de corte, simplificando y agilizando la recuperación de la pasta en exceso.

Incluye una unidad de calibrado y corte para pasta integrada a una mesa equipada de 3 o 5 metros.

Accesorios: Guillotina eléctrica, rodillos de corte y plegado, y amplia gama de accesorios.

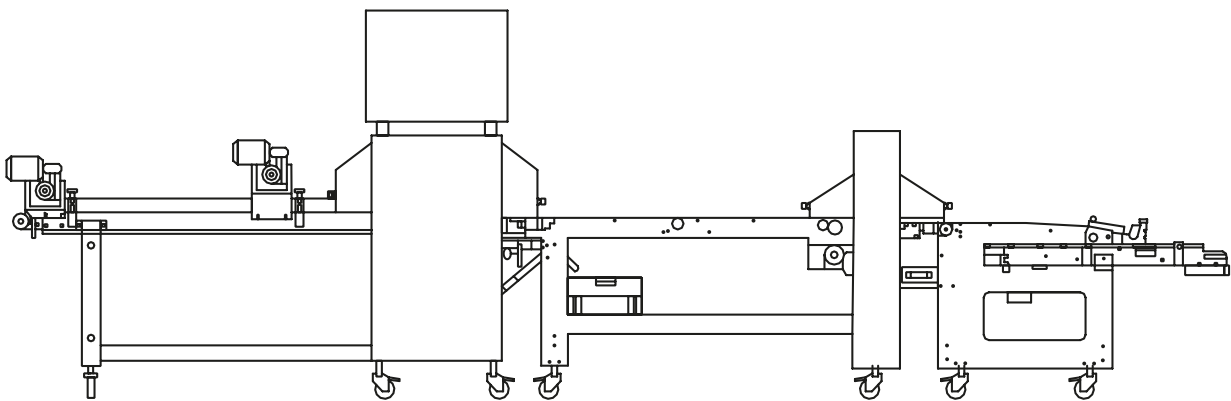
LINEA PIZZA



La línea de elaboración Lineal Pizza permite la creación de gran variedad de productos como tortitas, pizza y pan de pita. Posee enharinadores automáticos con velocidad variable. Posee un panel de control que permite controlar la abertura del cilindro y la velocidad de los rodillos de laminación. Tiene una unidad de control con fotocélulas para la entrada y la salida de la masa de los cilindros de laminación. Está dotada de Touch-sreen para el control de velocidad de la cinta.

*Diámetro de cilindros de laminación: 123 mm.
Ancho de la cinta: 700 mm.
Producción en una fila: 1500 piezas/hora.
Producción en dos filas: 3000 piezas/hora.
Máx diámetro del producto en una fila: 450 mm.
Máx diámetro del producto en dos filas: 300 mm. Pasta con un espesor mínimo de 3 mm.*

LÍNEA GENESIS - H²O



La H2O Génesis es una línea automática básica de producción para panadería. Este equipo ofrece expandir su capacidad de producción, sin aumentar el espacio de una máquina modular, que le permitirá añadir módulos más adelante si así lo determinan sus necesidades. El control sobre la masa permite evitar cualquier tipo de extrusión. Además puede conseguir pan tipo punta o pan rústico o pan tipo ciabatta, en un tiempo muy reducido y con la ventaja de poder producir dichos formatos en el ancho y el largo que se desee.

*Dimensiones 6600 x 1700 x 2100 mm.
Producción de 300 a 500 kg/h.
Memorización de recetas electrónicas de hasta 40 ítems.
Harinador superior e inferior para espolvorear la masa.
Multirodillo para el tratamiento adecuado y consistente de la masa.
Ancho de producto variable según cortadores intercambiables.
Depositación precisa de producto en bandejas.
Guillotina diagonal o recta.
Entabladora semiautomática ajustable a cualquier tipo de bandeja.*

Asesoramiento técnico de todo
proceso productivo por tecnólogos
y adaptación de líneas para
la elaboración de productos
específicos de cada cliente.



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

CERPAIN
GRUPPO

and

**TEKNO
STAMAP**

and

MAQUINARIA VIÑAS
BAKERY & PASTRY EQUIPMENT

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