

AMASADORAS - TREN DE LABOREO



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.

BRAZOS



Las **amasadoras de brazos** están creadas con la más novedosa tecnología tanto en los componentes como en los materiales. Su estructura superior es de hierro lo que le aporta una mayor rigidez. Toda su mecánica y engranajes trabajan en un baño de aceite que garantiza durabilidad y una elevada silenciosidad. Las amasadoras son especialmente apropiadas para las masas muy hidratadas como pan francés, pan de molde, palitos, y también para los productos de pastelería como croissant, pan dulce y bollos.

Modelos de capacidades de 25/35/45/60 kg de harina.

Protección de artesa.

Posee mandos digitales o electromecánicos.

Equipadas con dos velocidades.

IRIS



Las **amasadoras de espiral con carro fijo** están destinadas para un uso intenso reduciendo el tiempo de amasado. Efectúan un amasado que al mismo tiempo de producir una mezcla perfecta y homogénea, suministra una buena oxigenación a la mesa.

Modelos de capacidades de 10/20/30/50/80/100/150/200 kg de harina.

Protección de artesa en ABS cerrada o con parrilla en acero inox.

Posee mandos digitales o electromecánicos.

Dotada de dos motores de alta velocidad.

Nuevas transmisiones con dobles poleas.

Estructura realizada en acero.

IRIS ARB



La **amasadora de espiral de volquete** encierra en una sola máquina la experiencia, la seguridad en el trabajo, el estilo en el diseño y la simplicidad de uso. Poseen una construcción sólida y son montadas en un sistema de levantamiento hidráulico. El utensilio en espiral, el pie central y la artesa son de acero inoxidable. El brazo de elevación con funcionamiento hidráulico para el ascenso y el descenso de la máquina es muy silencioso y no requiere lubricación ni mantenimiento.

Modelos de capacidades de 50/80/100/150 kg de harina.

Protección artesa en ABS cerrada o con rejillas en acero inoxidable.

Panel de mando electromecánico de serie. Panel LCD 4.3 opcional.

Dotada de dos motores de doble velocidad.

Estructura realizada en acero de gran espesor.

Disponble con motor reforzado.

Descarga a ambos lados.

MASTER MIX AR



La **amasadora de espiral volcable** ha sido creada para los trabajos intensivos de las industrias panaderas. Es de construcción sólida y se monta en un sistema de levantamiento hidráulico. Una máquina ideal y versátil para resolver los problemas específicos de automatización planteados en muchas panaderías.

Modelos de capacidades de 50/80/100/150/200 kg de harina.

Protección artesa con rejillas en acero inoxidable.

Panel de mando electromecánico de serie.

Dotada de dos motores de doble velocidad.

Estructura realizada en acero de gran espesor.

Disponble también en la versión con descarga en los dos lados con alturas distintas.

GEMMA



Amasadora de espiral con artesa extraíble específicamente proyectada para los trabajos intensivos de las industrias panaderas. Se fabrica con las tecnologías de fabricación más modernas; encierra en una sola máquina la experiencia, la seguridad en el trabajo, el estilo en el diseño y la simplicidad de uso.

*Modelos de capacidades de 50/80/100/150 kg de harina.
Protección de la artesa de acero inoxidable es de tipo cerrado.
Posee mandos digitales o electromecánicos.
Dotada de dos motores de doble velocidad.
Estructura en acero de gran espesor.
Opera con un efectivo sistema hidráulico de enganche y desenganche del carro artesa y de subida y bajada.
Máquina montada sobre ruedas.*

MASTER PLUS



Amasadora de espiral con caldera extraíble. El bastidor de la máquina se realiza con carpintería de acero de gran espesor pintado en líquido (a pedido en acero inoxidable). El ascenso y descenso del cabezal y del enganche / desenganche del carro artesa son automatizados gracias a un circuito hidráulico que garantiza el perfecto bloqueo del cabezal y del carro. El cierre de la artesa durante la fase de trabajo evita la dispersión de polvos.

*Modelos de capacidades de 50/80/100/150/200 kg de harina.
Protección de la artesa de acero inoxidable es de tipo cerrado.
Panel de mando electromecánico de serie. Panel LCD 4.3 opcional.
Motores de dos velocidades tanto para el utensilio como para la artesa.
Transmisión espiral con poleas de gran diámetro.
El control del ciclo de amasado se realiza a través del panel de mandos con pantalla táctil de 7" a color.*

PESADORA



Este modelo de **pesadora** ha sido concebido para que su funcionalidad sea lo más eficaz posible al llevar incorporada una banda de heñido en estándar (teja), con salida opcional a izquierda o derecha. Compuesta por un circuito cerrado, forzado por aceite y un sistema de succión al vacío para evitar el castigar la masa.

*Diámetro de pistón de 80 a 140 mm (30-1400 grs.).
Producción de 1080 a 2400 piezas/hora.
Capacidad de tolva estándar 50 kg (opción de otras capacidades).*

FORMADORA



La **formadora simple** está dotada de doble recorrido de alargamiento adaptable perfectamente a cualquier tipo de masa o sistema de trabajo, bien para pequeños obradores o grandes producciones. El sistema de enrollamiento de la pieza permite trabajar porciones de masa de un mínimo peso.

*Tres modelos disponibles según su anchura: 550-600-700 mm.
Producción hasta 2000 piezas/hora.*

CÁMARA VOLTEO



La **cámara** aporta el reposo necesario antes de la formación de las piezas. Posee una carga y descarga automática de las piezas, recogiénolas mediante un sistema de guías.

4/5/6/7/8/10 bolas por canguijón.

Peso de la bola de 30 a 1000 gr.

Control sobre la divisora y la formadora.

Cernedor de harina.

El extractor tiene carga delantera o trasera, izquierda o derecha.

Producción hasta 2000 piezas/hora.

CÁMARA ESTÁTICA



La **cámara** le da a las piezas el reposo necesario antes de su posterior formado. La máquina está diseñada para detectar automáticamente las piezas, recogiénolas mediante un sistema de guías y depositándolas en las bolsas. Una vez reposadas, son llevadas hasta la formadora mediante una cinta de salida.

Las piezas permanecen en la misma bolsa desde la carga hasta la descarga.

Peso de las piezas desde 30 a 600 gr.

Control sobre la divisora y la formadora.

Dos cintas de salida de bolas con fotocélula.

Apta para formadoras integradas.

Cernedor de harina.

Modelos en T - L - Z con capacidades desde 100 a 500 bolsas.

Producción hasta 2000 piezas/hora.

TREN DE LABOREO



Línea de producción desarrollada y fabricada con el propósito de brindarte al panadero una flexibilidad casi ilimitada para una gran variedad de tipos de masa y de tamaños de pan. Se destaca sobre todo por sus componentes de alta calidad, su fiabilidad y sus resultados excelentes en el procesamiento del pan.

Compuesto de: pesadora, cámara de reposo y formadora.

Opción de modelos para fabricación industrial.

FORMADORA ENTABLADORA



La **formadora doble** es un grupo múltiple para la formación de barras de pan y colocación de las mismas en las bandejas.

Opción 1: Para barras de 60 a 230 mm.

Opción 2: Para barras de 60 a 280 mm.

Opción 3: Para barras de 60 a 340 mm.

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

CERPAIN
GRUPPO

and

LF
LOGIUDICE

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