

BATIDORAS - LAMINADORAS

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.

C-LINE SOBREMESA



La batidora planetaria de sobremesa C-Line está destinada para producciones artesanales. Su sistema planetario, le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y constantes gracias a su sistema de programación de tiempo y velocidad. La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo de los productos montados y pequeñas masas (mouse, crema pastelera...).

Capacidad de 10/20 litros.

Opción de capacidades con reducción de cuba.

Variador de velocidad.

Accesorios: batidor, gancho en espiral, gancho y pala.

C-LINE PIE



La batidora planetaria de pie C-Line está destinada para producciones artesanales. Su sistema planetario, le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y constantes gracias a su sistema de programación de tiempo y velocidad. La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo de los productos montados y pequeñas masas (mouse, crema pastelera...).

Capacidad de 10/20/40/60 litros.

Opción de capacidades con reducción de cuba.

Variador de velocidad.

Accesorios: batidor, gancho en espiral, gancho y pala.

TK 40/60/80/100/120L.



La batidora planetaria Tekno está destinada a medianas producciones. La extrema versatilidad permite su empleo tanto en obradores de pastelería como en la industria pastelera. Permite efectuar trabajos precisos y constantes gracias a su sistema de programación electrónica para el tiempo y velocidades.

Capacidad de 40/60/80/100/120 litros.

Opción de elevador para peroles.

Accesorios: batidor, gancho en espiral, gancho y pala.

TK-S 80/100/120L.



La batidora planetaria Tekno está destinada a medianas y grandes producciones. La extrema versatilidad permite su empleo tanto en obradores de pastelería como en la industria pastelera. Permite efectuar trabajos precisos y constantes gracias a su sistema de programación electrónica para el tiempo y velocidades.

Capacidad de 80/100/120 litros.

Opción de elevador para peroles.

Accesorios: batidor, gancho en espiral, gancho y pala.

TK-S 160/200L.



La **batidora planetaria** Tekno está destinada a grandes producciones. La extrema versatilidad permite su empleo tanto en obradores de pastelería como en la industria pastelera. Permite efectuar trabajos precisos y constantes gracias a su sistema de programación electrónica para el tiempo y velocidades.

Capacidad de 160/200 litros.

Opción de elevador para peroles.

Accesorios: batidor, gancho en espiral, gancho y pala.

Panel de mandos dotado de: temporizador, pulsador de emergencia y pulsador de selección de 3 velocidades.

TK-E 60/80/100/120L.



El **elevador volcador** ha sido concebido y construido para facilitar la elevación de los peroles. Está construido en acero pintado y aluminio. Está concebido para su uso en obradores de panadería, pastelería y gastronomía, en los cuales sea necesario el verter el contenido de los peroles sobre mesas de trabajo, contenedores de almacenaje, tolvas de máquinas dosificadoras etc.

Facilidad de uso y movilidad.

Está dotado de protecciones y dispositivos de seguridad que redundan en un uso exento de riesgos.

Opcional: Acero inoxidable.

ACCESORIOS BATIDORAS



Bastidor, gancho en espiral, gancho y pala

LAMINADORA LAM



Línea de laminadoras manuales de sobremesa construidas teniendo en consideración sus dimensiones muy contenidas y la simplicidad con la cual se quitan y ponen las cuchillas rascadoras. Posibilidad de programar un espesor final de un modo preciso y seguro, así como de obtener laminados de masas con un espesor constante y perfecto.

Modelos con ancho de cinta desde 500 mm hasta 600 mm.

Modelos largo de cinta de 750mm/1000 mm.

Diámetro de cilindro 84 mm.

Dotadas de variador de velocidades.

Apertura de cilindros con visualizador digital.



Panel de control con temporizador y 3 velocidades



Panel de control con temporizador, LED de emergencia y 3 velocidades



Panel de control con temporizador, LED de emergencia, control de velocidad del inversor y elevación electrónica

LAMINADORA EASY LAM



Línea de laminadoras manuales dotadas de pie que han sido construidas considerando las necesidades de la panadería, pastelería, hoteles y restaurantes. El alzamiento de las mesas permite su fácil limpieza y almacenaje. La nueva ergonomía del mando de rodillos, permite programar un espesor final de un modo preciso.

Modelos con ancho de cinta desde 500 mm hasta 600 mm.

Modelos largo de cinta de 750/1000/1200/1400/1600 mm.

Diámetro de cilindro 84 mm.

Dotadas de variador de velocidades.

Visualizador digital opcional.

LAMINADORA SMART



La laminadora Smart es un modelo automático y con sistema de "lógica inteligente" que permite configurar 50 programas de laminado y distintos ciclos de elaboración en sucesión. Su enharinador y el enrollador de masa (ambos automatizados), permiten disminuir los tiempos de elaboración. Diseñada para producciones de mediana cantidad hasta llegar a satisfacer producciones de tipo industrial.

Modelos con ancho de cinta de 650 mm.

Modelos con largo de cinta: 1400/1600/1800 mm.

Diámetro de cilindro 84 mm.

Velocidad de 20-85 cm/sg.

Pantalla táctil.

LAMINADORA INDUSTRIAL



Laminadora automática inteligente que permite configurar 50 programas de laminado y diferentes ciclos de elaboración en sucesión. Su enharinador y el enrollador de masa (ambos automatizados), permiten disminuir los tiempos de elaboración. Diseñada para producciones de mediana cantidad hasta llegar a satisfacer producciones de tipo industrial.

Modelos con ancho de cinta de 650/700 mm.

Modelos con largo de cinta: 1400/1600/2000 mm.

Diámetro de cilindro 84 mm.

Velocidad de 20-100 cm/sg.

Pantalla táctil.

LAMINADORA AUTO 123



Es la más grande de las laminadoras automáticas, con sus cilindros de 123 mm de diámetro permite elaborar masas muy duras y de obtener grosores muy delgados. Está disponible incluso con lonas cuya anchura de 700 mm y 800 mm le permiten elaborar una mayor cantidad de masa

Modelos con ancho de cinta de 700/800 mm.

Modelos con largo de cinta: 1400/1600/1800/2000/2200 mm.

Diámetro de cilindro 84 mm.

Dotadas de variador de velocidades.

Apertura de cilindros con visualizador digital.

Pantalla táctil.

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

CERPAIN
GRUPPO

and

TEKNO
STAMP

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