

DOSIFICADORAS - INYECTORAS

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.

## BABYDROP



**Dosificadora** de sobremesa pequeña y versátil para la producción de pastelería y galletería. Prevista de grupo de dosificación para masas consistentes y posibilidad de trabajar también con grupo de dosificación de bomba para masas fluidas y cremosas (opcional).

*Dimensiones de bandejas 400 x 600 mm. / 450 x 650 mm.*

*Posee 100 programas.*

*6/7 salidas.*

*Dotada de panel de control con pantalla táctil.*

*Gran variedad de boquillas y moldes.*

## SUPREMA



**Dosificadora** versátil y compacta con corte de alambre para la producción de pastelería y galletas. Prevista de grupo de dosificación para masas consistentes y posibilidad de trabajar también con grupo de dosificación de bomba para masas fluidas y cremosas (opcional).

*Dimensiones de bandejas 400 x 600 mm. / 450 x 650 mm.*

*Posee 200 programas.*

*6/7 salidas.*

*Dotada de panel de control con pantalla táctil.*

*Gran variedad de boquillas y moldes.*

*Corte por alambre.*

## MAXIDROP



**Dosificadora** con diseño cuidadoso y racional, practicidad de uso, fiabilidad electrónica y solidez mecánica. Prevista de grupo de dosificación para masas consistentes y posibilidad de trabajar también con grupo de dosificación de bomba para masas fluidas y cremosas (opcional).

*Dimensiones de bandejas 400 x 600 mm. / 450 x 650 mm. / 600 x 800 mm.*

*Posee 200 programas.*

*6/7/9 salidas.*

*Dotada de panel de control con pantalla táctil.*

*Gran variedad de boquillas y moldes.*

*Modelos con posibilidad de elaborar productos especiales.*

## DOBLE



**Dosificadora** con dos grupos de dosificación independientes. Muy compacta y de uso fácil, permite múltiples combinaciones de productos dosificados. Prevista de grupo de dosificación para masas consistentes.

*Dimensiones de bandejas 400 x 600 mm.*

*Posee 200 programas.*

*9 salidas.*

*Dotada de panel de control con pantalla táctil.*

*Gran variedad de boquillas y moldes.*

*Dotada de serie de grupo de dosificación de bomba.*

*Software para reducción de mesa en procesos de dosificación de productos con múltiples capas.*

## ROOT 500



La **troqueladora** ROOT 500 está proyectada con características técnico-constructivas que cumplen las normas higiénico-sanitarias y de prevención de los accidentes más severas. Responde a las necesidades de las fábricas de galletas artesanales para la producción de galletas de pastaflora moldeadas, fondos y rejillas para tartas.

*Dimensiones de bandejas 400x600 mm./450x650 mm./500x700 mm.  
Capacidad de producción desde 100 a 350 kg/hora.  
Rodillos moldeadores de bronce con insertos en material plástico antiadherente.  
Cinta transportadora motorizada para la recuperación de los recortes de masa.*

## MULTIFORM



La **moldeadora-extursionadora** MULTIFORM se dedica a la realización de productos extruidos dulces y salados, con o sin relleno, que pueden satisfacer a los laboratorios más exigentes de pastelería y de gastronomía. Puede ser puesta en línea y completada con un dispositivo de decoloración con moldes de varios formatos y con un grupo de descarga automática de los productos, con cinta retráctil.

*Apto para bandejas de 400 x 600 o 450 x 650 mm.  
Posee un desmontaje rápido y una limpieza fácil.*

## DOSIMAX



Rápida, práctica y fiable, se ha diseñado para la **dosificación** o la **inyección** de cremas, mermeladas, salsa, yogures, etc. DOSIMAX XL se distingue por el grupo bomba de dimensiones mayores, por el motor más poderoso y por la velocidad de dosificación variable. La instrumentación innovadora prevé su uso en tres modalidades: manual, automática o secuencial. La cantidad del producto y el go-teo pueden regularse.

*Capacidad 7/15 litros.  
Modalidad manual, automática o secuencial.  
Posee 7 programas.  
Dotada de panel de control con pantalla táctil.  
Gran variedad de accesorios.*

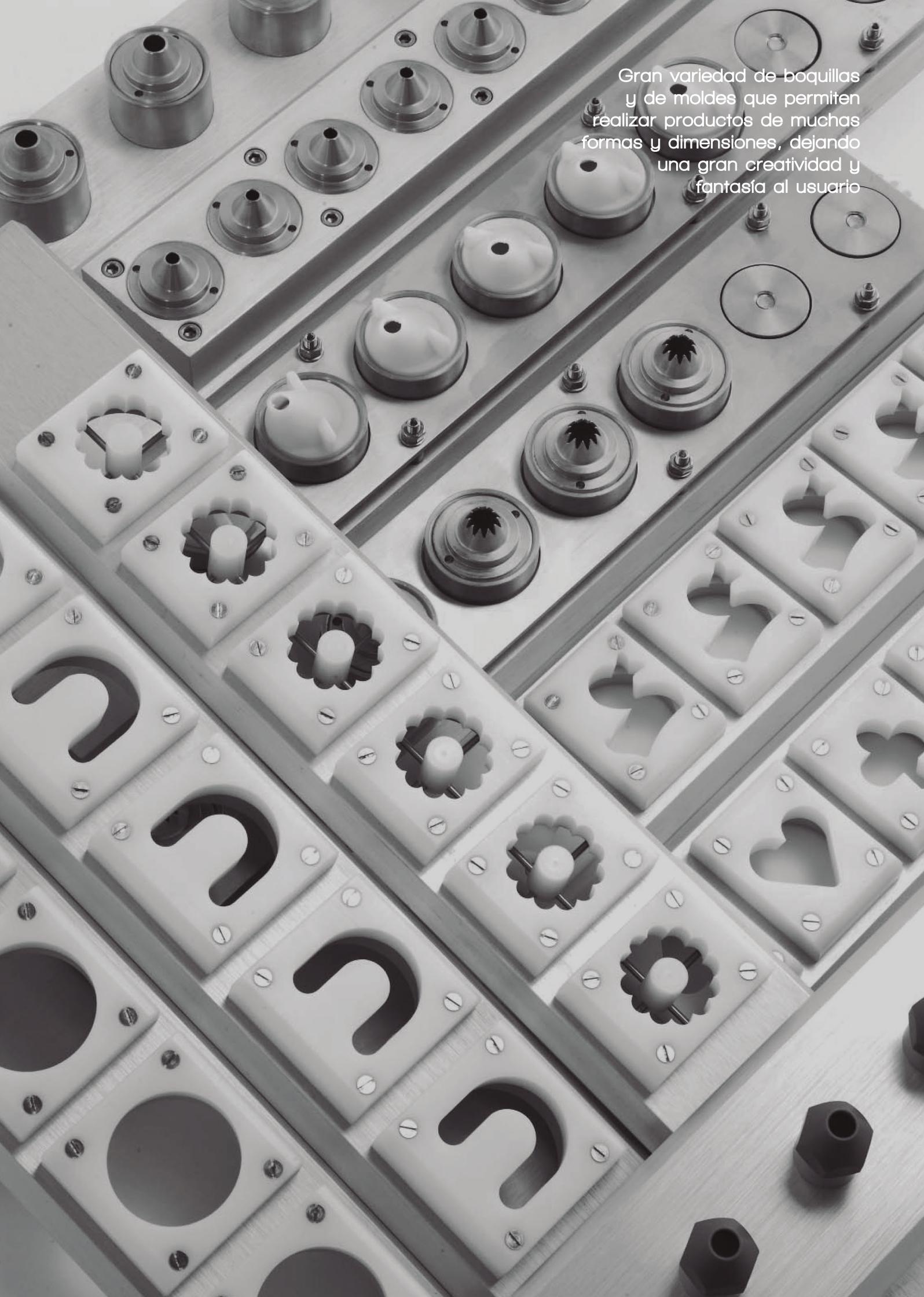
## MPD 200



Máquina diseñada para la **dosificación** o la **inyección** de cremas, mermeladas, salsa, yogures, etc. Especialmente adecuada para la producción artesanal o semi-industrial. Máquinas construidas en acero inoxidable con grupos de dosificación extraíbles y completamente desmontables para una limpieza cuidadosa y rápida.

*Dotada de unidad de pedal de arranque y pistola de aguja.  
Gran variedad de accesorios.*

Gran variedad de boquillas  
y de moldes que permiten  
realizar productos de muchas  
formas y dimensiones, dejando  
una gran creatividad y  
fantasía al usuario



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

CERPAIN  
GRUPPO

and

MIMAC  
Food processing 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](http://www.gruppocerpain.com)**