

HORNOS INDUSTRIALES

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.

PRIME



Es nuestro horno tradicional por excelencia con canales realizados en ladrillo refractario y una capa aislante de cemento. Gracias a la uniformidad de temperatura producida por la circulación del vapor y a la elevada masa térmica nuestros **hornos de vapor con tubos anulares** se distinguen por su extraordinaria homogeneidad y calidad de cocción. Horno recomendado para la cocción de todos los tipos de panes. La carga y la descarga pueden ser realizadas con la paleta y las estructuras de introducción al horno.

*Compuesto por 3/4 cámaras y 2/3/4 puertas/cámara.
Superficies de cocción comprendidas entre 6m² y 29,5m².
Disponible en la versión con quemador a gas, gasoil, combustible sólido o biocombustible-pellet.
Disponibles diferentes tipos de cargadores manuales, semi-automáticos, automáticos y desprendedores manuales.*

KAPPA



El modelo Kappa satisface las modernas exigencias de compactibilidad y flexibilidad tan requeridas por los utilizadores modernos. **Hornos de tubos anulares** con canales realizados en obra refractaria. Los laterales vienen contruidos por un material con un alto coeficiente de aislamiento. Los vaporizadores extraíbles se encuentran situados en la parte inferior del horno en contacto directo con el flujo de aire caliente.

*Compuesto por 3/4/5 cámaras y 2/3/4 puertas/cámara.
Superficies de cocción comprendidas entre 6m² y 22 m².
Disponible en la versión con quemador a gas, gasoil, combustible sólido o biocombustible-pellet.
Disponibles diferentes tipos de cargadores manuales, semi-automáticos, automáticos y desprendedores manuales.*

ENERGY



El horno eléctrico Energy ha sido estudiado y fabricado con el intento de reducir al máximo el consumo de energía asegurando a la vez una perfecta calidad de cocción. Ofrece ventajas como flexibilidad de empleo y de uso de energía "limpia". El horno puede ser colocado entre 3 paredes. De serie es entregado con el parcializador de potencia "ECO" que permite trabajar con el 50% de la potencia instalada. Los vaporizadores extraíbles se encuentran situados en la parte inferior del horno garantizando un excelente volumen de vapor.

*Compuesto por 3/4/5 cámaras y 1 puerta/cámara.
Superficies de cocción entre 3 m² y 24 m².
Diferentes tipos de cargadores: manuales, semi-automáticos, automáticos y desprendedores manuales.*

FOKUS



Los hornos a vapor con tubos anulares Focus garantizan una homogeneidad y calidad de cocción además de una extraordinaria rapidez en el cambio de temperatura. Con cámara de combustión y conductos de humos realizados en acero refractario resistente a las altas temperaturas. Horno recomendado para la cocción de todos los tipos de panes.

*Compuesto por 3/4/5 cámaras y 2/3/4 puertas/cámara.
Superficies de cocción comprendidas entre 6 m² y 22,8 m².
Vaporizadores extraíbles.
Disponible en la versión con quemador a gas o gasoil.
Disponibles diferentes tipos de cargadores manuales, semi-automáticos, automáticos y desprendedores manuales.*

MINISTAR



El **horno de tubos anulares** cuenta con una cocción tradicional, perfecta para pan, pizza y productos de confitería y repostería. Por sus pequeñas dimensiones pueden ser suministrados completamente ensamblados y se pueden utilizar con bandejas como con tapiz de horneado.

Compuesto por 4/5/6 cámaras y 1 puerta/cámara.

Superficies de cocción comprendidas entre 3.44 m² y 9.10 m².

Galería de humos construida en acero refractario.

Disponible en la versión con quemador a gas, gasoil o pellet.

Se pueden equipar con cargador manual, integrado a la fachada del horno, para facilitar el horneado y el deshorneo de todas la cámaras.

MODUS



El **horno eléctrico modular Modus** es un instrumento práctico, rápido y fácil de utilizar. La configuración del horno Modus se obtiene con un solo módulo y podrá ampliarse hasta alcanzar 4 cámaras sobrepuestas (estándar), opcionalmente, hasta 5. Posteriormente podrán añadirse también otros componentes como el soporte y la campana de aspiración.

Dispone de un panel de mando con control de la temperatura del cielo y la solera separados.

La altura útil interna de la cámara es de 18 cm y de 24 cm.

Vaporera eléctrica opcional.

Soporte del horno y campana extractora de acero inoxidable.

Cámara de fermentación con dos puertas de vidrio con porta bandejas, control del vapor y emisión automática de agua.

PREMIUM DE PISOS



Premium es un **horno de pisos** de alta gama. En cuanto a los sistemas de apertura está disponible bajo petición con puertas de acero o vidrio para satisfacer las variadas necesidades del uso en panadería en los diferentes mercados. Posee tecnología con elementos de disipación del calor mixtos, metálicos y de material refractario.

Compuesto por 3/4/5 cámaras y 2/3/4 puertas/cámara.

Superficies de cocción comprendidas entre 6 m² y 29,4 m².

PREMIUM ROTATIVO



Premium debe su ser a su pionera tecnología avanzada que se expresa bajo diferentes elementos que interactúan entre sí puede hacer que este producto totalmente único en el panorama de los **hornos rotativos**. Los intercambiadores de calor son de acero inoxidable refractario 309 S. La campana se levanta con la apertura de la puerta mediante el aumento de la zona de aspiración en el momento adecuado de máxima necesidad.

Superficies de cocción comprendidas entre 8,6 m² y 17,3 m².

Panel digital, con 99 programas de cocción, incluye el mando de apertura del horno.

FOX 10-T o 15-T



Horno rotativo de gran duración gracias a la calidad de los materiales utilizados, la amplia cámara de cocción, el recorrido de los humos y la robustez y eficiencia del intercambiador de calor. Horno para la cocción de cualquier tipo de producto de panadería y pastelería; gracias a sus pequeñas dimensiones, a los bajos consumos de energía y a la facilidad de uso se adapta perfectamente a todas las exigencias de los pequeños laboratorios artesanales.

*El modelo Junior (pequeñas producciones) posee un carro para 10 bandejas.
Disponible en la versión eléctrica o con quemador a gas-gasoil.*

STREAM-ATLANTIS



Horno rotativo de carro con acceso al calefactor por la parte frontal de nueva proyectación concebido para optimizar el rendimiento disminuyendo notablemente los gastos del ejercicio. Los canales de pasaje del aire caliente entre la cámara de combustión y la cámara de cocción están situados en la parte superior del horno; teniendo una amplia sección que garantiza un óptimo reporte velocidad/capacidad de aire. La potente vaporera viene montada en la parte inferior del calefactor.

*Opción de plataforma giratoria o levantamiento mecánico del carro.
Consultar modelos.
Disponibles en la versión con quemador a gas, gasoil o eléctrico.
Panel de mandos digital.*

MEKATECK SILVER



El horno multipisos de tubos anulares representa la nueva generación de hornos automáticos de tubos de vapor a nivel industrial. Posee una perfecta distribución del calor dentro de cada cámara de cocción. El potente sistema de vaporización entrega un vapor muy fino y constante al producto. La gama de hornos Silver TMT puede ser integrada en cualquier línea de producción automática o combinada con sistemas de carga y descarga automáticas o semiautomáticas.

*Campanas, fachadas de carga y descarga de acero inoxidable AISI 304.
Las cámaras de cocción se calientan por tubos de vapor de forma anular a circuito cerrado.
Disponibles en la versión con quemador a gas, gasoil o pellet.
Panel de mandos digital.*

CARGADORES



Cargadores adecuados para todos los modelos de hornos de pisos.

*Horneado y deshorneado manual, semiautomático o automático.
Estructura en acero barnizado o acero y aluminio.
Posición de reposo en alto a la altura de la campana.
Cargadores integrados al horno.*

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