

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.

SERIE C



El **horno de carros** Serie C consigue una eficaz y uniforme cocción mediante una correcta interacción entre el gran caudal de aire, las sobredimensionadas cámaras de combustión e intercambiadores de calor y el sistema de vapor controlado. Esta combinación asegura una gran flexibilidad en esta gama de hornos de carros. La serie C se adapta a todo tipo de pan, así como de la pastelería y bollería.

Tamaño máximo bandejas 600 x 800 mm.

Disponible versión con quemador a gas, gasoil, pellet o eléctrico.

Pantalla táctil para cocción manual o programada.

Rotación mediante gancho de suspensión [Opción plataforma rotativa].

Sistema eco.

SERIE V



Los **hornos rotativos** de la serie V han sido fabricados con las máximas fiabilidad y seguridad para obtener el mejor resultado de la cocción. El sistema IBS, patentado, para sentido de rotación alternativo proporciona una cocción uniforme y eficaz. El sistema de vapor patentado Cascad de la serie V, produce un vapor potente, limpio y uniformemente distribuido para el mejor resultado de la cocción.

Capacidad 1/2/3 carros.

Tamaño máximo bandejas 1200 x 800 mm.

Disponible versión con quemador a gas, gasoil, pellet o eléctrico.

Rotación mediante gancho de suspensión [Opción plataforma rotativa].

Sistema eco.

SERIE I



Los **hornos de carros** Serie I están adaptados a la producción industrial. Ha sido diseñado con gran capacidad y con unos óptimos y uniformes resultados de cocción. Son hornos en acero inoxidable, fáciles de usar y económicos. Ha sido construidos para una máxima fiabilidad con un fuerte aislamiento adicional.

Tamaño máximo bandejas 1200 x 800 mm.

Disponible versión con quemador a gas, gasoil, pellet o eléctrico.

Pantalla táctil para cocción manual o programada.

Posee sistema de evacuación automático.

Pueden utilizarse simultáneamente hasta 6 carros.

Rotación mediante plataforma rotativa.

Sistema eco.

SERIE S



El **minihorno de carros** serie S es un horno pequeño con las ventajas de uno grande, entre ellas, el buen resultado de la cocción. Esto gracias a una gran capacidad de vapor y a una distribución uniforme del calor por todo el horno. El que éste sea además de un diseño atrayente, rápido y de consumo de energía reducido no hace difícil la elección.

Tamaño máximo bandejas 457 x 660 mm.

Disponible versión con quemador a gas o eléctrico.

Pantalla táctil para cocción manual o programada.

Capacidad de 6 a 10 bandejas.

Adaptable a armario de fermentación.

FLEXISMART



El **horno eléctrico** flexismart combina cuatro elementos básicos: horno de stick, de convención, de pisos y armario de fermentación; todos ellos de distintas alturas y capacidades ofreciendo unas posibilidades únicas de crear un equipo a medida.

Capacidad 4/5/6 bandejas de 400 x 600 mm.

Adaptable a módulo de piso Classic y a armario de fermentación.

Dos tipos diferentes de horno y una cámara de fermentación.

Exterior en acero inoxidable.

Bien aislado y bajo consumo de energía.

MODULAR CLASSIC



El Classic es un **horno de pisos** deseado por todos los maestros panaderos/pasteleros que desean trabajar de la manera tradicional, con la tecnología más moderna. El sistema de módulos con seis tamaños distintos y una larga serie de accesorios como por ejemplo, solera cerámica, generador de vapor, estufa proporcionan a cada panadería/pastelería la posibilidad de crear el horno que mejor se adapta a sus necesidades.

Opción de 6 tamaños diferentes de cámara.

Medidas desde 1075 a 2335 mm. de longitud.

Compuesto de un máximo de 5 módulos de altura.

Consultar modelos.

Opción de equiparse con cámara de fermentación -

CLASSIC PIZZA



El **horno Pizza** Clásico tiene un diseño modular y está disponible en cuatro anchos diferentes. Puede aumentar su capacidad fácilmente hasta un máximo de tres pisos. Posee una distribución del calor equilibrada y eficiente con control individual para cada zona: frontal, superior e inferior

Cuatro dimensiones disponibles: 1075 x 1070 mm. / 1390 x 1070 mm. / 1705 x 1070 mm. / 2020 x 1070 mm.

Dotado de panel de control.

Exterior de acero inoxidable.

Posee patas de aluminio con pies ajustables.

TRENDY



Hornos especialmente fabricados para la cocción controlada de gran capacidad de pizzas y otros productos como hojaldres y pan de pita. El modelo de horno Trendy, gracias a su capacidad, panel de fácil manejo con temporizador semanal incorporado y una "función turbo" automática nos proporciona un horno con una economía de uso prácticamente insuperable. El modelo de túnel, es compacto y muy rápido con calor radiante y una temperatura superior a 400°, haciendo posible una cocción controlada.

Túnel: posibilidad de 2-3 pisos y ancho de banda entre 585-900 mm.

Trendy: disponible en dos tamaños diferentes en función de las necesidades.

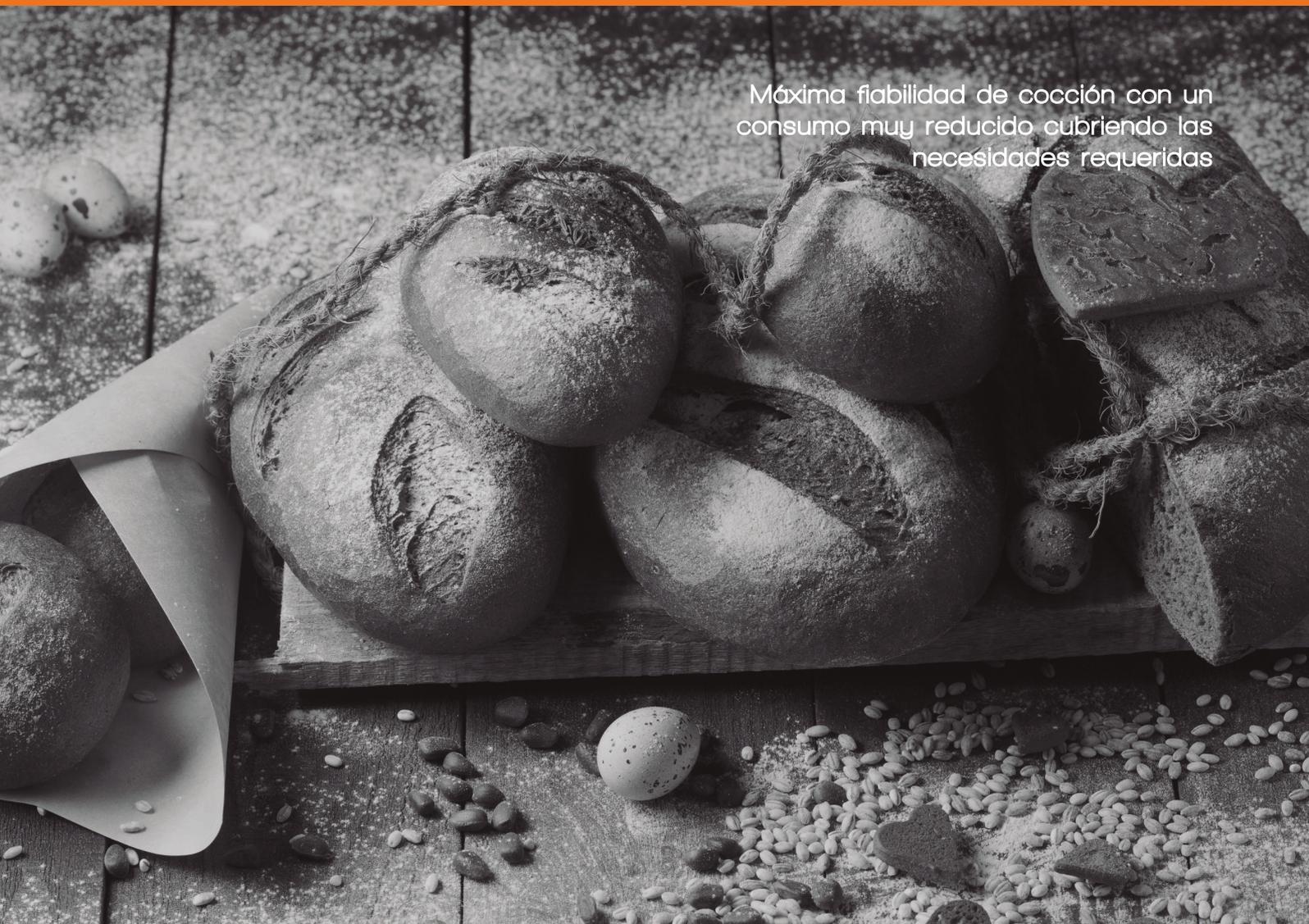
TUNNEL



Adaptamos nuestros hornos para cumplir los deseos específicos de cada cliente. Nuestros hornos túnel ofrecen una flexibilidad única y se pueden utilizar para todo tipo de productos. Un horno está dividido en un número de zonas de calor, teniendo cada una de ellas regulación por separado de calor superior e inferior. Esto hace posible obtener una programación óptima de la curva de calor según el producto de que se trate.

*Funcionamiento mediante gas, gasoleo o eléctrico.
Opción de equiparse con distintos tipos de bandas.
Fabricación en dos versiones dependiendo del rango de temperatura.
Exterior en acero inoxidable.*

Máxima fiabilidad de cocción con un consumo muy reducido cubriendo las necesidades requeridas



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

CERPAIN
GRUPPO

and

SVEBA
DAHLEN

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