

HORNOS INDUSTRIALES

CERPAIN  
GRUPPO





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.

## ROTCAR 105/135/150



El **horno rotativo de carros** Rotcar busca satisfacer las necesidades de cada panadero profesional. Posee un intercambiador de alto rendimiento que garantiza un ahorro de combustible de hasta un 20% y a la vez una perfecta calidad de cocción.

*Capacidad 1/2 carros.*

*Tamaño máximo bandejas 1000 x 800 mm.*

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

*Exteriores de acero inoxidable.*

*Opción de doble vaporizador ideal para pan precocido.*

*Sistema de evacuación y barrido de vapor automático con expansión de vapor.*

*Maniobra eléctrica, digital y automática con programas de cocción.*

## THERMOCAR



El **horno estático ciclotérmico de carros** Thermocar es ideal para distintos sectores como panadería, pastelería, hostelería y catering. Posee una ocupación mínima en relación a la superficie de cocción y además tiene un fácil y accesible mantenimiento.

*Capacidad 1/2 carros.*

*Tamaño máximo bandejas 1000 x 800 mm.*

*Disponible en la versión con quemador a gas o gasoil.*

*Acabado en acero inoxidable.*

*Sistema de vaporización exterior a la cámara de cocción.*

*Conjunto de maniobra eléctrica digital con Programas, situado en el frontal izquierdo de fácil manejo.*

*Opción: radiador entero o radiador partido.*

*Opción: turboconvección.*

*Sistema ciclotérmico.*

## THERMODECK



El **horno ciclotérmico de pisos** posee una gran ergonomía incluso con 5 pisos. Su altura de utilización es muy accesible, la solera más alta está a tan solo a 166 cm del suelo. La fabricación en serie le garantiza una relación óptima calidad-precio. Tiene fácil y accesible mantenimiento.

*Disponible en la versión con quemador a gas o gasoil.*

*Sistema ciclotérmico: circulación de gases calientes por aspiración a través de radiadores metálicos.*

*Acabado en acero inoxidable.*

*Solera refractaria.*

*Control de temperatura absolutamente fiable.*

*Vapor independiente en cada cámara.*

*Conjunto de maniobra eléctrica digital con Programas.*

*Accesorios: cargadores y armarios.*

## ELECTRODECK



Los **hornos modulares eléctricos** Electrodeck ofrecen la cocción al mismo tiempo de diferentes productos de pastelería a diferentes temperaturas con regulación independiente. Existe la posibilidad de escalonar las cocciones durante el día, conforme a la necesidad. Se puede regular suelo-techo independiente por medio de termostato. La altura del chasis regulable según deseos del cliente.

*Suelo refractario o de chapa.*

*Cámaras independientes.*

*Sistema de vaporización opcional.*

*Acabado en acero inoxidable.*

*Conjunto de maniobra eléctrica digital con programas en cada piso, situado en el frontal izquierdo de fácil manejo.*

*Accesorios: Campana, Cámara de fermentación, Soporte y Mesa estantería.*

## SILOS DE TREVIRA



Silo para interiores y ambientes secos. Su estructura es metálica y el saco de poliéster tiene una alta resistencia. Su parte baja es de forma tronco-cónica y por el sistema de sustentación del saco, ángulo variable que facilita el vaciado total. Fondo de acero inoxidable con deflector interior y vibrador de extracción con intensidad regulable. Accesorios: turbocernedor y pesaje.

### *Ventajas:*

*Estos silos poseen la ventaja de tener sección cuadrada, lo cual permite su aplicación en espacios reducidos donde sería imposible el montaje de silos redondos.*

*Ahorro de espacio.*

*Facilita el trabajo diario y el mantenimiento.*

*Asegura una mejora de la higiene.*

## SILOS DE FLUIDIFICACIÓN



Silo para interiores. Posee un fondo de chapa perforada y lona filtrante de gran resistencia. Sus materiales son en chapa de acero con recubrimiento en aluminizado y en acero inoxidable. Su fondo compuesto por una cámara dividida en dos secciones, totalmente independientes, realizando la inyección de aire de forma alternativa por medio de cuatro inyectores, dos por sección. Posee un equipo soplante de fluidificación independiente de la de transporte. El vaciado fluidificado no compacta la harina y sale con una densidad uniforme y muy suelta.

### *Ventajas:*

*Ahorro de espacio.*

*Facilita el trabajo diario y el mantenimiento.*

*Asegura una mejora de la higiene.*

*Facilita el control de la producción.*

## TUNEL



El **horno tunel** garantiza una reducción de los costes de producción y consigue una optimización de volúmenes y superficies ocupadas. Posee una mayor superficie de radiación al ser la superficie de forma ovalada.

*Regulación y control de calor en cada sección de calentamiento.*

*Vapor: regulación de presión y caudal de cada vaporizador.*

*Cuadro de control de fácil uso.*

*Calentamiento indirecto ciclotérmico.*

*Turbo-convección: recirculación del ambiente interior de la cámara de cocción, totalmente independiente del circuito de calentamiento.*

*Sistema de vaporizaciones.*

*Tensor de malla de tipo mecánico. A partir de 30 metros, tensor neumático.*

## CARGADORES



Cargadores adecuados para todos los modelos de hornos de pisos.

*Horneado y desorneado manual o automático.*

*Estructura en acero baarnizado o acero y aluminio.*

*Posición de reposo en alto a la altura de la campana.*

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

GASHOR

*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)