



LÍNEA
PROFESIONAL
**PANADERÍA
PASTELERÍA**

PANADERÍA Y PASTELERÍA



PLANETARIA
SM - SMART



AMASADORA
TUFF - TWINTECH



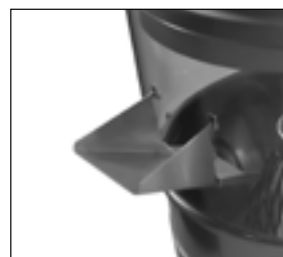
ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA
C1 - C2 - C3



LÍNEA SM

PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

- Máquinas de diseño atractivo, prácticas de usar.
- Perfecta para obradores y pastelerías, así como para heladerías y restaurantes.
- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.
- Cuba con manijas y banda de refuerzo.
- Protección de la cuba de policarbonato a prueba de golpes.
- Pies ajustables en acero inox.
- Temporizador.



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Panel de control intuitivo

ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



660
430
520

SM 12

660
430
520

805
500
550

	SM 12	SM 20
Dimensiones ext. (LxPxH)	430 x 520 x 660 mm	500 x 550 x 805 mm
Peso neto	46 Kg	56 Kg
Capacidad cuba	12 Kg	20 Kg
Velocidad	Variable	Variable
Voltaje	220V ~ 1N	220V ~ 1N
Potencia eléctrica	0,37 kW	0,55 kW
P.V.P.	3.525 €	4.525 €

LÍNEA SMART

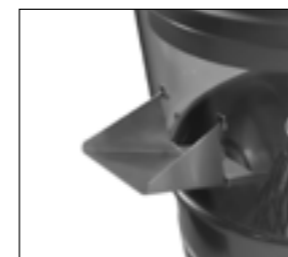
DISEÑO Y PRACTICIDAD

La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas adecuadas para la producción de dulces de horno y productos de pastelería, pan y pizza.

Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

Disponen de una palanca para subir y bajar la cuba (modelo Smart 60 L3V), y de una robusta protección de plástico transparente ABS, que permite controlar la masa durante todas sus fase y agilizar la posterior limpieza y desinfección de la batidora.

- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Palanca para la subida y la bajada de la cuba (mod Smart 60 L3V)

ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



1320
680
730

SMART 40 FV

VELOCIDAD VARIABLE



1600
960
1600

SMART 60 L3V

3 VELOCIDADES

1320
680
730

1320
680
730

1600
750
960

	SMART 30 FV	SMART 40 FV	SMART60 L3V
Dimensiones ext. (LxPxH)	680 x 730 x 1.320 mm	680 x 730 x 1.320 mm	750 x 960 x 1.600 mm
Peso neto	170 Kg	173 Kg	233 Kg
Capacidad cuba	30 Kg	40 Kg	60 Kg
Velocidad	Variable	Variable	3 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,1 kW	1,1 kW	0,6/1,1/1,5 kW
P.V.P.	8.315 €	8.975 €	12.750 €

LÍNEA TUFF

ALTA CALIDAD Y TECNOLOGÍA

Las amasadoras con brazos de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos que oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para varias capacidades de masa.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para todos los modelos.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
 - Primera velocidad: 40 rpm.
 - Segunda velocidad: 60 rpm.



1400
650
880

TUFF 55 2T

1400
650
880

1670
790
1070

	TUFF 55 2T	TUFF 110 2T
Dimensiones ext. (LxPxH)	650 x 880 x 1.400 mm	790 x 1.070 x 1.670 mm
Peso neto	299 Kg	490 Kg
Capacidad masa	57 Kg	110 Kg
Volumen cuba	81 l	157 l
Diámetro cuba	550 mm	680 mm
Profundidad cuba	342 mm	430 mm
Velocidad	2 velocidades	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,5/2,2 kW	2/3,2 kW
P.V.P.	14.895 €	19.000 €

Con hidratación Europa 55% mín



Panel de control



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

LÍNEA TWINTECH

INNOVACIÓN Y PRODUCTIVIDAD

Amasadoras con brazos de inmersión patentada que presenta algunas importantes innovaciones respecto de la amasadora tradicional.

Garantiza una mayor eficiencia y respeto por el medio ambiente gracias a la ausencia de aceite en los engranajes. Dispone de engranajes de tecnopolímero que mejoran la duración y a la reducción del nivel de ruido.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Motor autofrenante y órganos en movimiento sobre cojinetes de bola.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para TWINTECH 45 y TWINTECH 55 para facilitar las operaciones de extracción de la masa de la cubeta.
- Brazos de acero inoxidable y fijos para los modelos TWINTECH 30.
- 2 velocidades y 2 temporizadores digitales.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
 - Primera velocidad: 40 rpm.
 - Segunda velocidad: 60 rpm.



1230
700
760

TWINTECH 30 T

1420
690
870

1230
700
760



1330
700
870

TWINTECH 45 T

1400
700
880

	TWINTECH 60	TWINTECH 30T	TWINTECH 45T	TWINTECH 55T
Dimensiones ext. (LxPxH)	690 x 870 x 1.420 mm	700 x 760 x 1.230 mm	700 x 870 x 1.330 mm	700 x 880 x 1.400 mm
Peso neto	272 Kg	235 Kg	265 Kg	272 Kg
Capacidad masa	60 Kg	33 Kg	46 Kg	57 Kg
Volumen cuba	95 l	47 l	67 l	81 l
Diámetro cuba	550 mm	452 mm	540 mm	550 mm
Profundidad cuba	392 mm	302 mm	292 mm	342 mm
Velocidad	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,5/2,2 kW	1,1/1,6 kW	1,1/1,6 kW	1,1/1,6 kW
P.V.P.	10.975 €	9.725 €	11.300 €	12.900 €

Con hidratación Europa 60% mín



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Brazo de inmersión ajustable y parte superior en hierro fundido (45 T - 55 T)



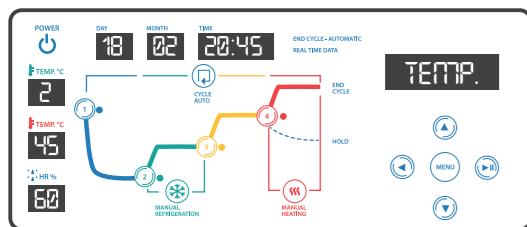
Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)

ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

MODELO C1

- Ciclos completamente automatizados a través de programas preestablecidos.
- El controlador electrónico con pantalla digital que gestiona temperatura, humedad y flujo de aire.
- Temporizador programable incorporado para programación de producción.
- Descongelación automática y evaporación del agua de descongelación por gas caliente.
- Patas telescópicas regulables en acero inoxidable (136/230 mm).
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Máx. estanterías niveladas de 40 bandejas pasteleras de 60x40 mm o 20 de 60x80 mm con paso de 70 mm.
- Flujo de aire indirecto para evitar la deshidratación de la masa, a través de conductos de ventilación laterales gemelos.
- Alta humedad relativa debido al humidificador de vapor caliente.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Estanterías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Rejillas y correderas en acero inoxidable AISI 441.
- Puerta con tirador empotrado, con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles como opción.
- Probado para funcionar en panaderías y pastelerías profesionales calientes (clase climática 4, temperatura ambiente 35°C y 55% HR).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Humidificador de vapor caliente para mantener una humedad relativa alta.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Todos los ciclos pasan al modo de espera al final del ciclo.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



FASE	DESCRIPCIÓN	Temperatura Funcionamiento	Humedad Relativa
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	-
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %



2260
830
1025

	C1
Dimensiones ext. (LxPxH)	830 x 1.025 x 2.260 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	624 x 874 x 1.550 mm
Capacidad (bruto)	845 l
Rango	- 20 °C a + 40 °C
Alimentación	220-240V/50Hz
Potencia absorbida	620 W / 3,60A
Potencia frigorífica	489 kW
Refrigerante	R455A
P.V.P.	11.650 €

ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Los enfriadores y congeladores, mediante frío forzado, son excelentes para panaderías, pastelerías y heladerías medianas.
- Interior construido para bandejas EN 400 x 600 y 600 x 800.
- Se suministra con 20 guías reforzadas en forma de L.
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Diseño minimalista con componentes resistentes.
- Con control de temperatura, humedad y flujo de aire.
- Refrigerante R290 (libre de HCFC y CFC).
- Unidad de refrigeración monobloque con acceso frontal.
- Enfriamiento por tiro forzado.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.
- Ciclos de descongelación automática.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Gran capacidad de volumen bruto (850 L).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Guías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Puerta con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles (como opción).



Guías en L



Fácil acceso a componentes



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



2210
830
1025

2210
830
1025

	C2	C3
Dimensiones ext. (LxPxH)	830 x 1.025 x 2.210 mm	830 x 1.025 x 2.210 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	630 x 850 x 1.530 mm	630 x 850 x 1.530 mm
Capacidad	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800
Rango	-12°C ... -21°C	+1°C ... +4°C
Alimentación	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Potencia absorbida	0,79 kW / 3,8 A	0,79 kW / 3,8 A
Potencia frigorífica	(-25/+45°C) 0,84 kW	(-25/+45°C) 0,84 kW
Refrigerante	R290	R290
P.V.P.	6.325 €	5.675 €