



PANADERÍA



HORNOS MODULARES 2, 3 Y 4 MUEBLES

CARACTERÍSTICAS:

- Equipados con vaporera reforzada, control electrónico de nueva generación y economizador.
- Programa tiempo de cocción, temperatura y tiempo de vapor.
- Disponibles de 2 a 4 módulos eléctricos y a gas.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.



HORNO PANADERO

CARACTERÍSTICAS:

- Hornos de convección fabricado en acero inoxidable de 10 latas.
- Puerta con vidrio doble templado.
- Sistema de gas de baja presión de alta eficiencia con control de seguridad automático.



HORNO ROTATIVO 18, 36 Y 72 LATAS

CARACTERÍSTICAS:

- Hornea toda clase de pan y galletas con un cocimiento parejo, genera su propio vapor.
- Disponible de 18 a 72 charolas de 45 x 65 cm.
- Construido totalmente en Acero Inoxidable.



HORNO ECOPAN 1, 2 Y 3 GAVETAS

CARACTERÍSTICAS:

- El control de las temperaturas se maneja de forma independiente en cada cámara.
- Cuenta con un excelente rendimiento al momento de ponerse en marcha, un aislamiento térmico que facilita el trabajo y brinda mejores resultados.





PANADERÍA

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN



CARACTERÍSTICAS:

- Fermenta con uniformidad las masas.
- Equipado con control electrónico con la posibilidad de controlar temperatura de 20°C hasta 40°C.
- Control de humedad de 40% hasta 90%.
- Disponible de 2 a 6 carros de 36 latas 220/ 60hz/ 3F.

GALLETERAS



CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de acero inoxidable.
- Todos las partes en contacto con los alimentos son desmontables y lavables.
- Pantalla táctil con la posibilidad de almacenar hasta 200 recetas.
- Amplia gama de moldes y boquillas en las mas variadas formas y tamaños.
- Puerto USB para guardar recetas.
- Latas de 45 x 65.
- 230 v - 60 hz 1 ph.



BATIDORA DE 20 LTS

CARACTERÍSTICAS:

- Cazo con capacidad de 25 lts.
- Tres velocidades manuales.
- Capacidad: 25, 30, 60 Y 80 lts.
- Alimentación eléctrica: 110/60hz/1F.



AMASADORA 40, 60 Y 80 KG

CARACTERÍSTICAS:

- Mezclador de espiral con cuba fija.
- Estructura de chapa gruesa de acero.
- Espiral de acero inoxidable.



LAMINADORA AUTOMÁTICAS Y SEMI AUTOMÁTICAS

CARACTERÍSTICAS:

- Bandas transportadoras reversibles.
- Motor: 1/2 H.P.
- Alimentación Eléctrico: (trifásica) 220 V. 60 Hz.
- Tipos: base y de piso.



HORNO PANADERO ECONÓMICO

CARACTERÍSTICAS:

- Frente, panel y puerta fabricado en acero inoxidable.
- Laterales de chapa con pintura epoxi. 5 y de 10 latas.
- Inyección de vapor por pulso.

