



Innovapan

SOLUCIONES PARA EL FUTURO DE LA PANADERÍA

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl



León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago

¿Quiénes Somos?

Somos un equipo de especialistas con más de 100 años de experiencia combinados en el mundo de las soluciones de equipamiento de la panadería y el retail. Creemos en las relaciones de largo plazo con nuestros clientes y en entregar un servicio de asesoría de alto valor agregado que acompañe cada una de las marcas que representamos.

EXPERIENCIA CONSOLIDADA ✓

RELACIONES DE LARGO PLAZO ✓

ASESORÍA DE ALTO NIVEL AGREGADO ✓

Misión

Innovapan es una empresa de equipamiento cuya misión es ser un socio estratégico para la industria de la panadería y pastelería, impulsando el crecimiento de nuestros clientes mediante soluciones comerciales, técnicas y consultoría especializada, respaldadas por equipos de alta calidad e innovación.

Visión

Nuestro objetivo es ser líderes en soluciones innovadoras para panaderías, promoviendo un enfoque de crecimiento sostenible y excelencia en el servicio a través de tecnología avanzada y alianzas de confianza.



¿Cómo funciona el servicio técnico de INNOVAPAN?

INNOVAPAN cuenta con un servicio técnico especializado y descentralizado con terceros autorizados que incluye:

➡ **MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

➡ **REPUESTOS IMPORTADOS DIRECTAMENTE POR INNOVAPAN**

➡ **TALLER PROPIO Y TÉCNICOS AUTORIZADOS DISTRIBUIDOS EN DISTINTAS REGIONES PARA UNA RÁPIDA RESPUESTA**

¿Cuáles son las ventajas de un modelo de servicio técnico descentralizado con terceros autorizados?



Cobertura Ampliada

Una red de terceros permite cubrir más zonas geográficas, asegurando una respuesta rápida y efectiva en cualquier región, algo difícil de lograr con un equipo interno centralizado.



Reducción de Tiempos de Respuesta

La descentralización del servicio técnico agiliza la respuesta a emergencias, ya que los técnicos locales están más cerca del cliente y pueden intervenir rápidamente.



Especialización Local

Los terceros autorizados están familiarizados con las necesidades y particularidades de cada zona o cliente, ofreciendo un servicio personalizado y adaptado a las exigencias locales.



Foco en la Especialización

Este modelo permite que Innovapan se concentre en su principal fortaleza: ofrecer equipamiento y soluciones innovadoras, delegando el servicio técnico a especialistas dedicados y enfocados en el cliente.



Optimización de Recursos

Este modelo reduce los costos operativos fijos de Innovapan, eliminando la necesidad de mantener un equipo técnico interno de gran tamaño y permitiendo traspasar el total de las eficiencias al cliente.



Escalabilidad

En caso de expansión del negocio o aumento de la base de clientes, se puede ampliar fácilmente la red de terceros, lo que permite mantener el estándar de servicio al mismo ritmo del crecimiento de nuestros clientes.



Garantía de Calidad

Los terceros autorizados son seleccionados, capacitados y supervisados directamente por Innovapan, garantizando que cumplan con altos estándares de calidad y servicio.



Confianza del Cliente

Al trabajar con técnicos autorizados y capacitados por Innovapan, los clientes tienen la tranquilidad de recibir un servicio respaldado por la empresa, manteniendo la coherencia y el prestigio de la marca.

Nuestras Marcas

Para **INNOVAPAN** la búsqueda de las mejores marcas del mundo, es la misión de cada día para apoyar de la mejor forma a nuestros clientes y a sus necesidades.

Desde el primer salto del amasadero hacia la profesionalización y a la panadería industrial con la automatización de sus procesos sin comprometer la calidad.



Encontramos
El producto que necesitas y
lo importamos para ti





HORNOS ROTATORIOS



Horno Rotatorio de alto desempeño y altamente productivo en espacios reducidos sin necesidad de mano de obra especializada. Construido y ensamblado completamente en Italia, con materiales preparados para altas temperaturas (300 C°). Posee un intercambiador de calor construido en acero refractario sin ningún tipo de curva en su diseño, lo que asegura una mejor distribución del calor y larga vida útil.

Cuenta con sistema de vaporización por cascada de gran superficie, fácil de desmontar y limpiar, además de quemador situado en la parte trasera baja del equipo, a fin de optimizar su funcionamiento y asegurar una distribución homogénea del calor en la cámara de cocción. Biga Forni es además 100% compatible con carros y repuestos de hornos Zucchelli, lo que asegura amplias opciones y alternativas de compra de partes y piezas.

Disponible en modelos 6040, 5070, 6080 y 8080 en versiones a gas licuado, gas natural y eléctrica trifásica. Opcionales de levantamiento automático, panel touchscreen o versión eléctrica a pedido.

-  **Cámara de cocción y fachada íntegra en ACERO INOXIDABLE.**
-  **Controladores estándar electromecánicos ELIWELL.**
-  **Intercambiador de calor sin curvas en ACERO REFRACTARIO.**
-  **Biga Forni es además 100% compatible con carros y repuestos de hornos Zucchelli.**
-  **Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO	BFR80X80G	BFR80X80E
CAPACIDAD	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 80x80	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 80x80
PRODUCTIVIDAD	175 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).	175 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	11.6 m ²	11.6 m ²
POTENCIA CALÓRICA	60.000 kcal / 69.7 kW	-
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 2kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 47 kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	-
DIMENSIONES	1470x2586x2699 h mm	1470x2586x2699 h mm
PESO	1.150 Kg	1.150 Kg



MODELO	BFR60X80G	BFR60X80E
CAPACIDAD	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 60x80	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 60x80
PRODUCTIVIDAD	120 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).	120 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	8.6 m ²	8.6 m ²
POTENCIA CALÓRICA	55.000 kcal / 63.9 kW	-
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 2kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 47kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	-
DIMENSIONES	1332x2450x2699 h mm	1332x2450x2699 h mm
PESO	1.100 Kg	1.100 Kg



MODELO	BFR50X70G	BFR50X70E
CAPACIDAD	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 50x70	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 50x70
PRODUCTIVIDAD	85 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).	85 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	6.3 m ²	6.3 m ²
POTENCIA CALÓRICA	35.000 kcal / 40.6 kW	-
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 1kW – Monofásica 220V 2L+T / 1kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 28 kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	-
DIMENSIONES	1120x1930x2351 h mm	1120x1930x2351 h mm
PESO	800 Kg	800 Kg



MODELO	BFR60X40G	BFR60X40E
CAPACIDAD	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 60x40	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 60x40
PRODUCTIVIDAD	60 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).	60 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	4.32 m ²	4.32 m ²
POTENCIA CALÓRICA	29.000 kcal / 33.7 kW	-
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 1kW – Monofásica 220V 2L+T / 1kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 23.5 kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	-
DIMENSIONES	980x1750x2353 h mm	980x1750x2353 h mm
PESO	650 Kg	650 Kg



MODELO	BFRJ60X40G	BFRJ60X40E
CAPACIDAD	1 Carro extraíble de 12 niveles para bandejas 60x40	1 Carro extraíble de 12 niveles para bandejas 60x40
PRODUCTIVIDAD	45 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).	45 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	2.8 m ²	2.8 m ²
POTENCIA CALÓRICA	20.000 kcal / 23.2 kW	-
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 1kW – Monofásica 220V 2L+T / 1kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 17 kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	-
DIMENSIONES	981x1700x1593 h mm	981x1700x1593 h mm
PESO	450 Kg	450 Kg

Prática

HORNOS CONVECTORES



FABRICACIÓN
BRASILEÑA



Los hornos conveectores **PRÁTICA** son la solución perfecta para cocción y/o terminación de productos en pequeñas panaderías, tiendas de conveniencia, apoyo en restaurantes e instalaciones que se destinan a servir una producción en todo momento de panadería o pastelería, donde el espacio y la facilidad de instalación son el foco principal.

Hornee productos con calidad, uniformidad y estandarización a través de tecnología de convección, registro de recetas y programación precisa de temperatura y vaporización.

Además, los hornos compactos son ideales para panadería y repostería en producción o punto de venta, para pequeños espacios destinados a la cocción o acabado de productos. También se pueden utilizar como hornos de exposición, ubicados en vitrina para atraer clientes.



Cámara de cocción y fachada íntegra en ACERO INOXIDABLE.



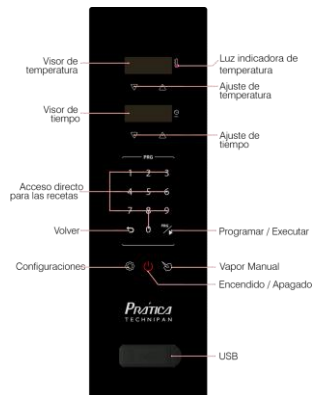
Vapor en 3 niveles generado mediante la inyección de agua al comienzo del proceso.



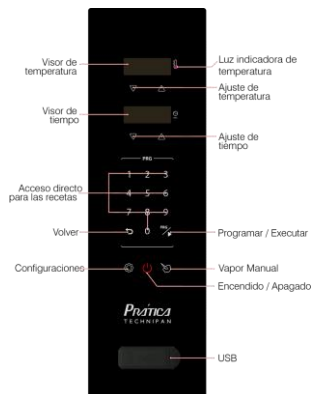
Calentamiento por resistencias blindadas o intercambiador de calor para equipos a gas, con sistemas de convección de aire forzado mediante turbinas radiales, con sistema de inversión.



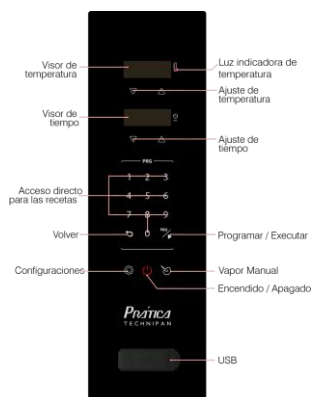
Diseñado, fabricado y ensamblado en BRASIL bajo la norma INMETRO DE CALIDAD Y SEGURIDAD .



MODELO	G500 PRG	E500 PRG
CAPACIDAD CARROS / BANDEJAS / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	1 Carro / 12 o 18 bandejas 600x800 mm / 110 mm–95 mm	1 Carro / 12 o 18 bandejas 600x800 mm / 110 mm–95 mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	+250°C	+250°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Monofásica 220V 2L+T / 0.62 kW / 16A / 16A	Monofásica 380V 3L+T+N / 34.2kW / 63A / 63A
GAS: POTENCIA QUEMADOR / CONSUMO	33,6 kW - 28.900 kcal/h - 114.700 BTU/h / 1,80kg/h (GLP) e 2,25m³/h (NATURAL)	-
DIMENSIONES	1032x2181x2048 h mm	1031x2012x1788 h mm
PESO	453 Kg	350 Kg



MODELO	G250 PRG	E250 PRG
BANDEJAS / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	7 bandejas 600x800 mm / 110 mm	7 bandejas 600x800 mm / 110 mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	+250°C	+250°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Monofásica 220V 2L+T / 0.62 kW / 16A / 16A	Trifásica 380V 3L+T+N / 20.3 kW / 63A / 63A
GAS: POTENCIA QUEMADOR / CONSUMO	22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 BTU/h / 1,20kg/h (GLP) - 1,5m³/h (NATURAL)	-
DIMENSIONES	1031x1532x1189 h mm	973x1396x1155 h mm
PESO	248 Kg	191 Kg



MODELO	HPE100	MINICONV TRADICIONAL
BANDEJAS / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	5 bandejas 600x400 o 65x45 mm / 110 mm	7 bandejas 600x800 mm / 110 mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	+250°C	+250°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital sin programas de cocción
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Monofásica 220V 2L+T / 7.7 kW / 40A / 63A Trifásica 380V 3L+T+N / 7.7 kW / 16A / 16A	Monofásica 220V 2L+T / 2.56 kW / 16A / 16A
DIMENSIONES	896x957x707 h mm	586x682x446 h mm
PESO	96 Kg	29 Kg

Prática

HORNOS COMBINADOS



FABRICACIÓN
BRASILEIRA



Ideales para la gastronomía, los hornos combinados aportan más productividad, calidad y versatilidad a los más variados establecimientos. Con las funciones de aire caliente, vapor y vapor combinado, estos equipos permiten hornear, cocinar, freír, asar a la parrilla, cocinar al vapor y mucho más, todo con una calidad de sabor, textura, aroma y apariencia impecables.

Los hornos combinados Prática son fabricados de acero inoxidable, con aislamiento de alto rendimiento y uso eficiente de la energía.

Estos cuentan con control de la temperatura y la inversión de rotación de la turbina, lo que mejora la distribución del calor. Disponen de cámara de cocción con esquinas redondeadas, drenaje, sistema de canal recoge grasas y drenaje continuo en la puerta, lo que facilitan la limpieza.

La línea C-MAX es la solución para quien busca productividad y versatilidad, atendiendo desde pequeños bistrós y restaurantes, hasta grandes industrias de alimentos. El equipo posee exclusivas tecnologías para desempeños de altísimo estándar y fácil operación.

Los sistemas Ecopower y Steam Power garantizan bajo consumo energético aprovechando el calor de la cámara. El horno, además, cuenta con programación de hasta 500 recetas y una función específica para higienización.



Cámara de cocción y fachada íntegra en ACERO INOXIDABLE.



Desinfección automática, seleccione el nivel de limpieza deseado, agregue la cantidad indicada de tabletas Technicare y ¡listo!



Guarda hasta 500 recetas con hasta 4 pasos cada una y obtén siempre resultados estandarizados y perfectos, sin necesidad de ajustes manuales durante el proceso..



Diseñado, fabricado y ensamblado en BRASIL bajo la norma INMETRO DE CALIDAD Y SEGURIDAD .



MODELO	CG-MAX 40	C-MAX 40
CAPACIDAD CARROS / BANDEJAS	1 Carro / (40) - GN's 1/1 x 65mm	1 Carro / (40) - GN's 1/1 x 65mm
TEMPERATURA DE TRABAJO	+30 a +260°C	+30 a +300°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Trifásica 380V 3L+T+N / 16.1 kW / 32A / 32A	Trifásica 380V 3L+T+N / 45.8 kW / 100A / 125A
GAS: POTENCIA QUEMADOR / CONSUMO	41.420 kcal/h. (GLP) 32.245 kcal/h (GN) / 2,60 kg/h 2,49 m³/h	-
DIMENSIONES	1065x1510x2087 h mm	1030x1384x1960 h mm
PESO	426 Kg	337 Kg



MODELO	CG-MAX 20	C-MAX 20
CAPACIDAD CARROS / BANDEJAS	1 Carro / (20) - GN's 1/1 x 65mm	1 Carro / (20) - GN's 1/1 x 65mm
TEMPERATURA DE TRABAJO	+30 a +260°C	+30 a +300°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Monofásica 220V 2L+T / 1.1 kW / 10A / 16A	Trifásica 380V 3L+T+N / 29.7 kW / 50A / 63A
GAS: POTENCIA QUEMADOR / CONSUMO	41.420 kcal/h. (GLP) 32.245 kcal/h (GN) / 2,60 kg/h 2,49 m³/h	-
DIMENSIONES	1065x1186x2087 h mm	1030x1090x1960 h mm
PESO	356 Kg	286 Kg



MODELO	CG-MAX 11	C-MAX 10
CAPACIDAD BANDEJAS	(11) - GN's 1/1 x 65mm	(10) - GN's 1/1 x 65mm
TEMPERATURA DE TRABAJO	+30 a +260°C	+30 a +300°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Monofásica 220V 2L+T / 0.675 kW / 10A / 16A	Trifásica 380V 3L+T+N / 14.6 kW / 32A / 32A
GAS: POTENCIA QUEMADOR / CONSUMO	29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN) / 1,87kg/h 1,79 m³/h	-
DIMENSIONES	1057x1068x1170 h mm	1056x761x1057 h mm
PESO	218 Kg	173 Kg



MODELO	CG-MAX 6	C-MAX 6
CAPACIDAD BANDEJAS	(6) - GN's 1/1 x 65mm	(6) - GN's 1/1 x 65mm
TEMPERATURA DE TRABAJO	+30 a +260°C	+30 a +300°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / ENCHUFE	Monofásica 220V 2L+T / 0.675 kW / 10A / 16A	Trifásica 380V 3L+T+N / 8.9 kW / 16A / 16A - Monofásica 220V 2L+T / 8.9 kW / 50A / 63A
GAS: POTENCIA QUEMADOR / CONSUMO	22.620 kcal/h (LP) / 17.615 kcal/h (GN) / 1,42kg/h 1,36 m³/h	-
DIMENSIONES	1078x1064x840 h mm	1056x761x777 h mm
PESO	172 Kg	123 Kg

TENEMOS MUCHOS MÁS PRODUCTOS PARA TI

- HORNOS ROTATORIOS
- HORNOS DE PISO
- AMASADORAS
- SOBADORAS
- DIVISORAS DE MASA

- FERMENTADORAS
- CARROS
- BANDEJAS
- BATIDORAS
- REBANADORAS

- LAMINADORAS
- VITRINAS
- MURALES
- CAMARAS
- REPUESTOS



HORNOS CICLOTÉRMICOS



Horno de piso Ciclotérmico de alto desempeño y altamente productivo en espacios reducidos sin necesidad de mano de obra especializada. Su sistema de cocción por radiación en circuito de flujo cerrado de aire permite una cocción artesanal con alta flexibilidad en el manejo de temperaturas de horneado.

Construido y ensamblado completamente en Italia, con materiales preparados para altas temperaturas (300 C°). Posee regulación de flujo de aire caliente entre piso en 04 sectores, lo que asegura una distribución homogénea con excelentes resultados de cocción. El piso de cámara es de material refractario de alta calidad, capaz de acumular calor para optimizar el consumo de combustible. Cuenta con un sistema de puertas seccionales para minimizar las pérdidas de calor, que además son fácilmente desmontables para facilitar su limpieza. Además posee panel electromecánico altamente resistente y de baja mantención.

Biga Forni es además 100% compatible con accesorios y repuestos de hornos Zucchelli, lo que asegura amplias opciones y alternativas de compra de partes y piezas. Disponible en modelos de 3 y 4 cámaras desde 5 hasta 12m2 de superficie de cocción, en versiones a gas licuado, gas natural y eléctrica trifásica. Opcionales de camilla de carga y panel touchscreen a pedido.

-  **Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de abertura, muy manejable y fácilmente desmontable para ser limpiado.**
-  **Panel de mandos disponible en la versión electromecánica o con el teclado digital.**
-  **El sistema de circulación del aire repartido en 4 zonas de regulación garantiza una mejor homogeneidad de cocción.**
-  **Vaporizadores independientes con mandos por cada cámara.**
-  **Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO	BFC12	BFC8
SUPERFICIE DE COCCIÓN	12 m2	7.7 m2
CANTIDAD CÁMARAS / DIMENSIONES	4 Camaras / 1200x2500x170 h mm	4 Camaras / 1200x1600x170 h mm
GRADIENTE SUBIDA TEMPERATURA	+12°C / minutos sin carga y +6°C / minutos con carga	+12°C / minutos sin carga y +6°C / minutos con carga
POTENCIA CALÓRICA	85.000 kcal / 98.8 kW	56.000 kcal / 65.1 kW
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 3 kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 3 kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo
DIMENSIONES	1851x3180x2524 h mm	1851x2280x2524 h mm
PESO	3800 Kg	2750 Kg



MODELO	BFC5.4	BFC3.7
SUPERFICIE DE COCCIÓN	5.4 m ²	3.7 m ²
CANTIDAD CÁMARAS / DIMENSIONES	4 Cámaras / 915x1375X170 h mm	4 Cámaras / 655x1375X170 h mm
GRADIENTE SUBIDA TEMPERATURA	+12°C / minutos sin carga y +6°C / minutos con carga	+12°C / minutos sin carga y +6°C / minutos con carga
POTENCIA CALÓRICA	42.000 kcal	29.000 kcal
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 1kW	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 1kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo
DIMENSIONES	1452x2220x2102 h mm	1196x2220x2102 h mm
PESO	1.600 Kg	1.350 Kg



Elevador mecánico y camillas opcional como accesorio para todos los modelos de ciclotérmicos.



Repuestos originales y quemadores multimarca para hornos rotatorios, conveectores y de piso.

Ramalhós

HORNOS DE TUBOS ANULARES



FABRICACIÓN PORTUGUESA



El porte robusto con el que se presenta condice con su longevidad e incesante capacidad productiva. La simplicidad de manipulación, el bajo consumo de energía y la calidad de cocción hacen del horno Anelar el preferido de las grandes panaderías.

Su sistema de tubos y la solidez de construcción lo diferencian por la distribución uniforme del calor y por la capacidad de mantener la temperatura por más tiempo. El secreto para quienes trabajan ininterrumpidamente, año tras año, década tras década.

La gama Anelar está preparada para realizar producciones consecutivas, preservando la misma calidad de cocción en cada hornada. Su construcción sólida hace que nuestro horno Anelar sea uno de los más duraderos del mercado. Si le gusta cambiar, ¡este horno no es para usted!

La necesidad de producciones masivas de las grandes panaderías, nos ha llevado a aumentar el área de cocción de nuestras cámaras, pudiendo alcanzar los 30m². Sin embargo, sin perder nunca el tan apreciado sabor y aspecto artesanal.

Hemos desarrollado el horno de tubos anulares más resistente del mercado. Nuestro sistema de tubos garantiza un calentamiento uniforme de toda la cámara de cocción, permitiendo mantener también la temperatura del horno a lo largo del día. Su construcción robusta y los canales totalmente contruidos en placas refractarias aumentan su capacidad térmica.



El sistema de tubos anulares y la construcción de elevada inercia térmica, permiten la cocción sin límites.



El sistema de vaporización de la gama Anelar ha sido diseñado para inyectar grandes cantidades de vapor. Su tecnología además de garantizar una gran longevidad, mantiene siempre una buena performance jornada tras jornada



Estamos a favor de la simplicidad. Por ello, hemos desarrollado un panel de funcionamiento accesible para ayudarlo a producir con la máxima calidad.



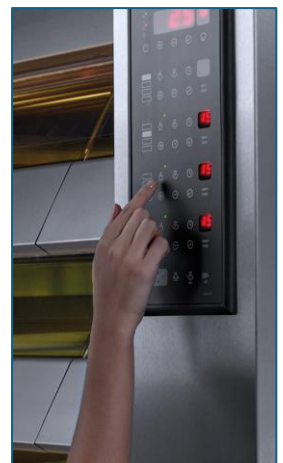
Tiene la posibilidad de ser configurado con una cámara eléctrica totalmente independiente que permite una mayor flexibilidad y economía.



Su excelente aislamiento y elevada masa térmica permiten un importante ahorro, ya que no es necesario que exista una combustión constante, tanto en el quemador como en la hornalla.



Diseñado, fabricado y ensamblado en PORTUGAL bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.





HORNOS MODULARES



Los Hornos MODULARES BIGA FORNI ofrecen una calidad de cocción artesanal inigualable gracias a resistencias eléctricas que calientan el piso de solera de cemento refractario y el cielo de cada cámara. Cada modelo cuenta con bocas de horno en vidrio templado accionadas por una palanca de cierre para evitar pérdidas de temperatura y facilitar la visión de la cámara.

Horno eléctrico modular puede ser configurado de 1 a 4 pisos de cocción, más un atril o cámara de fermentación tradicional en su base con cámaras.

Control electrónico de nueva concepción dotado de: economizador, posibilidad de memorizar programas, manejo independiente de la resistencia de la vaporera, reloj para encendido aplazado, timbre para timer final de cocción, control temperaturas de cielo y suelo con doble termostato y doble sonda.

 Su fachada y paneles laterales están fabricados de acero inoxidable.

 Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de abertura, muy manejable y fácilmente desmontable para ser limpiado.

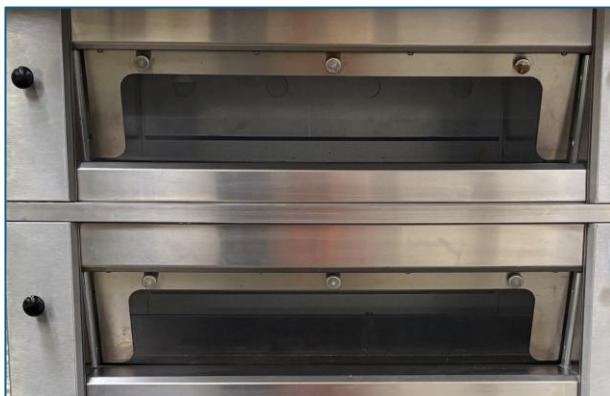
 Configuraciones de múltiples combinaciones a la medida de las necesidades del cliente:

- Numero de camaras
- Diferentes alturas de camaras,
- Superficies cocción de camaras
- Sistema de vaporización
- Rack bandejero
- Atril de fermentación tradicional
- Ruedas para desplazamiento
- Campana de extracción.

 Panel de mandos disponible con el teclado digital.

 Controladores de temperatura, tiempo y vaporización totalmente independientes con mandos por cada cámara.

 Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.





HORNOS DE PISO

Los hornos de piso BACKEN aseguran un resultado óptimo de cocción en panadería, pastelería y pizzería con la mejor relación de precio/calidad del mercado.

El diseño de cámaras de cocción independientes, tanto en tiempo como temperatura de horneado, permiten flexibilidad y optimización de la producción, lo que sumado a un sistema inteligente de gestión de quemadores y una aislación de superior, generan importantes ahorros en el consumo de gas y alta eficiencia térmica.

Posee vaporizador construido íntegramente en acero inoxidable de 2 mm, diseñado para maximizar el efecto sobre el producto y alarga la vida útil del horno.

Disponible en formatos de hasta 3 cámaras y 12 bandejas 60X40, los hornos de piso BACKEN son sinónimo de cocción artesanal de alta calidad con el menor consumo energético.



-  **CONSUMO DE GAS HASTA 75% MENOR** que hornos de cámara convencionales y **HASTA 20% MENOR RESPECTO A EQUIPOS SIMILARES.**
-  **LOZA REFRACTARIA** de serie para **COCCIÓN DIRECTA A PISO** o con bandeja.
-  **CÁMARA DE COCCIÓN** construida íntegramente en **ACERO INOXIDABLE**, con vaporera de espesor de 2 mm.
-  Cámaras de cocción totalmente **INDEPENDIENTES**.
-  Controladores estándar digitales con **16 PROGRAMAS.**



MODELO	BHP6-3CG	BHP12-3CG
CAPACIDAD	6 bandejas 60x40, 2 bandejas por cámara	12 bandejas 60x40, 4 bandejas por cámara
PRODUCTIVIDAD	30 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix. hallulla/Marraqueta).	60 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix. hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	1.5 m ²	3 m ²
POTENCIA CALÓRICA	26.000 kcal	52.000 kcal
ENERGÍA / POTENCIA / ENCHUFE	Monofásica 220V 1L+N+T / 300W / Tipo L 10AMP	Monofásica 220V 1L+N+T / 300W / Tipo L 10AMP
COMBUSTIBLE / CONSUMO GAS / CONEXIÓN GAS	Gas licuado GLP / 0.25 kg/hora por cámara / ¼ HE	Gas licuado GLP / 0.5 kg/hora por cámara / ¼ HE
DIMENSIONES	1385x900x1795 h mm	1770x1150x1810 h mm
PESO	330 Kg	480 Kg



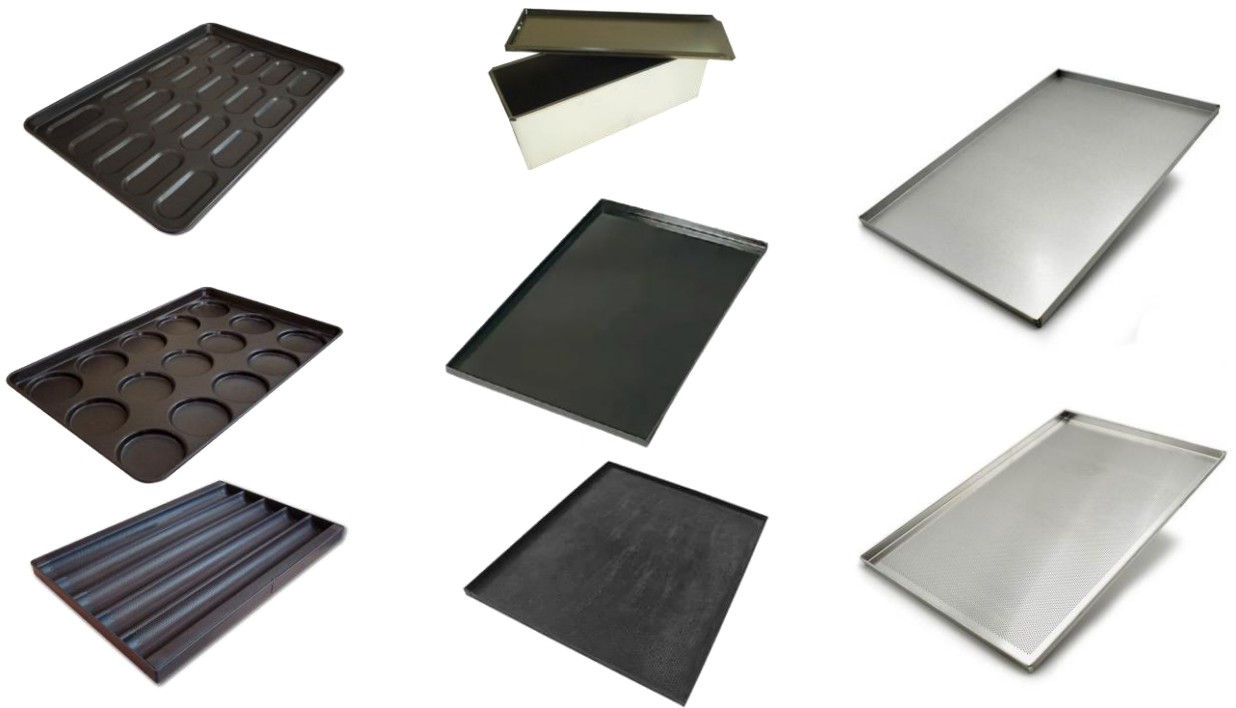
BANDEJAS DE COCCIÓN

Bandejas y moldes INNOVAPAN son especialmente diseñados para hornear todo tipo de productos de panadería y pastelería. Sus diseños pueden ser estándar o especiales bajo pedido.

Fabricadas de diferentes materiales según la necesidad del operador pueden estar construidas con aleación de aluminio 5052 de grado marítimo, acero aluminizado y fierro. Todos estos materiales otorgan características particulares a cada modelo especiales como ligereza, vida útil, resistencia a la corrosión, mayor resistencia a la fatiga y resistencia a las altas temperaturas, pero todas comparten la característica de poseer una excelente conductividad térmica.

Sus diseños se adaptan a cualquier producto panificable otorgándole la capacidad de cocción y desarrollo óptimo durante el horneado o incluso en la fermentación creando una gran versatilidad y transversalidad de estos accesorios en más de un proceso de la panificación.

Los nuevos revestimientos como el teflón de aplicación industrial garantizan que las bandejas y moldes tratados puedan poseer la capacidad insuperable de prácticamente eliminar los procesos de aceitado creando grandes beneficios en mano de obra, insumos, limpieza y espacio en los procesos, sin comprometer la inocuidad alimentaria convirtiéndolo en la última tendencia mundial en los accesorios de panificación.



MODELO	60X40	50X70	60X80	80X80
MATERIALES	ALUMINIO ACERO ALUMINIZADO FIERRO	ALUMINIO ACERO ALUMINIZADO FIERRO	ALUMINIO ACERO ALUMINIZADO FIERRO	ALUMINIO ACERO ALUMINIZADO FIERRO
RECUBRIMIENTOS	SIN RECUBRIMIENTO TEFLÓN ENLOSADO	SIN RECUBRIMIENTO TEFLÓN ENLOSADO	SIN RECUBRIMIENTO TEFLÓN ENLOSADO	SIN RECUBRIMIENTO TEFLÓN ENLOSADO
BORDES	SOLDADOS RECTO 90°	SOLDADOS RECTO 90°	SOLDADOS RECTO 90° SOLDADOS RECTO 45° REFORZADOS	SOLDADOS RECTO 90° SOLDADOS RECTO 45° REFORZADOS
DISEÑOS	LISA PERFORADAS BAGUETTES FRICAS HOT-DOG ESPECIALES	LISA PERFORADAS BAGUETTES FRICAS HOT-DOG ESPECIALES	LISA PERFORADAS BAGUETTES FRICAS HOT-DOG ESPECIALES	LISA PERFORADAS BAGUETTES FRICAS HOT-DOG ESPECIALES



CARROS DE COCCIÓN

Los carros BACKEN para cocción en hornos rotatorios están contruidos de acero inoxidable que posee una alta resistencia a la fatiga para trabajo continuo y muy buena resistencia a la corrosión especialmente ambientes húmedos.

Su construcción de 2 mm de espesor dan mayor rigidez a la estructura y aseguran alta durabilidad bajo condiciones intensivas de trabajo.

Su terminación exterior tipo espejo permite una limpieza sin acumulación de contaminantes que puedan comprometer la inocuidad alimentaria de los accesorios, equipos y ambiente presentes en los procesos de panificación.

Sus diseños pueden ser estándar o especiales bajo pedido.



-  **ESTRUCTURA ROBUSTA, ALTA CAPACIDAD DE CARGA, MATERIALES DE ALTA CALIDAD Y EXCELENTE RENDIMIENTO.**
-  **TERMINACIONES SIN REBORDES** para evitar riesgo de accidentes para el operario.
-  **ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD**, resistente a ácidos y alcalinos, antioxidante, fácil de limpiar y sin poros.
-  **RUEDAS FENÓLICAS PARA ALTA TEMPERATURA CON FRENO**, sin deslizamientos. Movimiento suave, estable y silencioso.
-  **DISPONIBLE EN FORMATOS 6040, 5070, 6080 Y 8080** estándar compatibles con hornos con gancho ZUCHELLI FORNI y BIGA FORNI. Bajo demanda diseños especiales.



MODELO	60X40	50X70	60X80	80X80
CAPACIDAD	18 BANDEJAS 60X40	18 BANDEJAS 50X70	18 BANDEJAS 60X80	18 BANDEJAS 80X80
DIMENSIONES	448x632x1665 h mm	580x732x1665 h mm	660x832x1940 h mm	860x832x1940 h mm



AMASADORAS DE ESPIRAL



Las amasadoras Italianas **TEKNO** destacan por una construcción robusta, concebida para jornadas intensas de trabajo. Cuentan con transmisión directa de 2 velocidades y temporizadores independientes, asegurando velocidad y homogeneidad en la incorporación de los ingredientes y alto desarrollo del gluten sin recalentar la masa.

La posición lateral del panel de control minimiza la temperatura emitida desde la transmisión, el polvo de harina en suspensión y facilita la limpieza, alargando la vida útil de selectores y partes eléctricas críticas. El diseño del cuchillo y espiral, sumado a la posibilidad de reversa para la olla, permiten trabajar con cargas pequeñas de harina, lo que añade flexibilidad en la producción.

La olla, fabricada en una sola pieza estampada, es de alta capacidad de flexión bajo trabajos de alto torque, maximizando la vida útil de la máquina, cuyo chasis cuenta con patines de ajuste delanteros y dos ruedas traseras para facilitar su desplazamiento.



Controladores ubicados en su lateral que evita la manipulación accidental, calentamiento por cercanía con los sistemas de transmisión y presencia de harina en suspensión.



Transmisión reforzada con correas y volante.



Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO	TEKNO 80	TEKNO 160
CAPACIDAD	Hasta 80 kilos de masa con 55% de hidratación. Recomendación en Hallulla 75% de la capacidad.	hasta 160 kilos de masa con 55% de hidratación. Recomendación en Hallulla 75% de la capacidad
VELOCIDADES	2 (lenta, rápida) + reversa	2 (lenta, rápida) + reversa
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T / 4.4 kW - 6 hp	Trifásica 380-400V 3L+T / 8.2 kW - 11 hp
DIMENSIONES	740x1110x1230 h mm	1110x1520x1620 h mm
PESO	390 kg	730 kg



AMASADORAS DE HORQUILLA



FABRICACIÓN PORTUGUESA



DOS VELOCIDADES de rotación de la horquilla.



MÁQUINA ROBUSTA Y SILENCIOSA.



ALTA EFICACIA DE AMASADO.



MUY POCO CALENTAMIENTO DE LAS MASAS.



PINTURA DE ALTA RESISTENCIA.



REJILLA DE PROTECCIÓN, HORQUILLA, BOL DE ACERO INOXIDABLE.



Diseñada, fabricada y ensamblada en PORTUGAL bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO	FF50	FF100
CAPACIDAD	Hasta 80 kilos de masa con 65% de hidratación.	Hasta 160 kilos de masa con 65% de hidratación.
VELOCIDADES	2 (lenta, rápida)	2 (lenta, rápida)
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T / 3.4 kW	Trifásica 380-400V 3L+T / 4.5 kW
DIMENSIONES	932x1364x1170 h mm	1037x1553x1240 h mm
PESO	420 kg	555 kg

Giotec

AMASADORAS DE BRAZOS



Una máquina que sintetiza plenamente la filosofía de construcción Giotec. La amasadora GIO es una máquina con unas formas mínimas, que se centra sobre todo en la robustez y la funcionalidad. Diseñada y construida para ofrecer la máxima fiabilidad a quien busca instrumentos de trabajo sólidos. Los órganos en movimiento en baño de aceite cerrados en fundiciones de aleación y montados en cojinetes de esfera estancos no requieren mantenimiento. Los brazos amasadores, la cuba, la protección de prevención de accidentes, la zona anti salpicaduras son de acero inoxidable.

La olla, fabricada en una sola pieza estampada, es de alta capacidad de flexión bajo trabajos de alto torque, maximizando la vida útil de la máquina, cuyo chasis cuenta son patines de ajuste delanteros y dos ruedas traseras para facilitar su desplazamiento.

La máquina, con sus 62 desplazamientos por minuto, es ideal para masas de pan y pastelería, también blandas y obtenidas con varios añadidos.



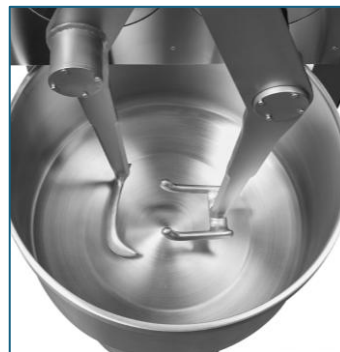
Controladores ubicados en su lateral que evita la manipulación accidental, calentamiento por cercanía con los sistemas de transmisión y presencia de harina en suspensión.



Transmisión reforzada con correas y volante.



Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO	GIO 80	GIO 160
CAPACIDAD LITROS / MASA	120LT / hasta 80 kilos de masa con 65% de hidratación.	245LT / hasta 160 kilos de masa con 65% de hidratación.
VELOCIDADES	2 (lenta 42, rápida 62)	2 (lenta 40, rápida 60)
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T / 3.1kW	Trifásica 380-400V 3L+T / 4.7 kW
DIMENSIONES	825x1220x1830 h mm	925x1300x1860 h mm
PESO	625 kg	745 kg



ENFRIADOR DE AGUA CONTINUO

FABRICACIÓN
ESPAÑOLA

El Enfriador Continuo de INNOVAPAN asegura el suministro de agua a la temperatura correcta para optimizar el amasijo y obtener el mejor resultado en la cocción del producto final.

A diferencia de los enfriadores tradicionales, gracias a su sistema de serpentín de acero inoxidable interno sumergido en la cuba del equipo enfriada de manera independiente, es capaz de entregar agua a baja temperatura sin perder rendimiento en momentos de alta demanda o condiciones ambientales adversas, sin que exista además riesgo de proliferación bacteriana por agua estancada.



Suministro CONTINUO DE AGUA FRÍA.



Entrega agua a baja temperatura SIN PERDER RENDIMIENTO.



EVITA EL RIESGO de proliferación bacteriana por agua estancada.



A diferencia de enfriadores por estanque se posiciona en el piso FACILITANDO LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.



Diseñada, fabricada y ensamblada en ESPAÑA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO

TA150L

CAPACIDAD

150 litros por hora. Capacidad puede variar dependiendo de condiciones ambientales del local.

RANGO DE TEMPERATURA

+2°C a +6°C

PANEL DE CONTROL

Digital programable

REFRIGERANTE

R 290 ECOLÓGICO / 100gr

ENERGÍA / POTENCIA

Monofásica 220V 1L+N+T / 650W

DIMENSIONES

600x600x900 h mm

PESO

90 Kg



DOSIFICADOR DE AGUA

Los dosificadores INNOVAPAN son controlados por sistemas electrónicos de alta tecnología. Un potente sistema basado en microcontrolador permite obtener una alta precisión en el proceso de dosificación, ofreciendo grandes prestaciones y alta fiabilidad, en todos los modelos.

El Dosificador es electrónico, automático y de fácil instalación. Su funcionamiento es rápido y sencillo.

Mediante las teclas subir y bajar se selecciona el volumen deseado, se pulsa el botón de MARCHA, y automáticamente dosifica la cantidad solicitada.

Un potente sistema electrónico basado en microcontrolador permite, ajustar posibles desviaciones de lectura provocadas por turbulencias de la propia instalación, así como visualizar el caudal de trabajo.

Se puede configurar para dosificar fracciones (hasta 99.9) o partes enteras (hasta 999). Permite trabajar en cualquier unidad de medida, litros, galones, etc.

La instalación es muy sencilla, se conecta la entrada de agua a la instalación existente, la salida de agua a la amasadora y el enchufe eléctrico a una toma compatible.



-  **DOSIFICACIÓN PERFECTA DE AGUA EN CADA AMASIJO.**
-  **MENORES MERMAS Y TRABAJO MECÁNICO EN LAS MASAS.**
-  **MINIMIZA LOS RIESGOS DE SOBRECARGA DE LA AMASADORA AL ENTREGAR CANTIDAD DE AGUA NECESARIA.**



MODELO	DOS
RANGO DE MEDICIÓN	0 - 999 / 0.0 - 99.9 litros
CAUDAL MÍNIMO / MÁXIMO	100 litros por hora / 300 litros por hora
PRESIÓN MÍNIMA / MÁXIMA	0.1 bar / 10 bar
TEMPERATURA MÁXIMA DEL AGUA	30°C
PANEL DE CONTROL	Digital programable
DIMENSIONES	170x80X130 h mm
ENERGÍA / POTENCIA	Monofásica 220V 1L+N+T / 24W
CONEXIÓN TUBERÍAS ENTRADA / SALIDA	Entrada ¾" H / Salida ¾" M
PESO	2.5 Kg

Forte Mixer

BATIDORAS PLANETARIAS

Construida con una estructura de alta rigidez con base, las batidoras FORTE MIXER está preparada para resistir los desafíos diarios de la preparación de todo tipo de productos.

Cuenta con un volante para la elevación manual de la bowl, lo que facilita el trabajo del equipo, elimina cualquier riesgo para el operador y mejora el resultado.

Su robusta transmisión por engranes y poleas que asegura una larga vida útil y un mínimo mantenimiento.

Cuentan con tres velocidades especialmente diseñada para el paso secuencial de los procesos de batidos e incluye tres diferentes batidores, de varillas (globo), paleta (lira) y gancho (espiral). Además, incluye un carro transportador de bowl.



-  Incluye BOWL, BATIDOR GLOBO, LIRA Y GANCHO.
-  Cambios de velocidad ELECTROMECÁNICOS con variador de velocidad y temporizador.
-  Máquina robusta CONSTRUCCIÓN DE ACERO.
-  Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.

MODELO	FPM160	FPM140	FPM120
CAPACIDAD BOWL	160 Litros	140 Litros	120 Litros
VELOCIDADES	Variable de 90 a 386 rpm	Variable de 90 a 387 rpm	Variable de 90 a 387 rpm
PANEL DE CONTROL	Electromecánico	Electromecánico	Electromecánico
ELEVADOR AUTOMATICO / RASPADOR	SI / Opcional	SI / Opcional	SI / Opcional
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 400V 3L+N+T / 5,5 + 0,75 kW	Trifásica 400V 3L+N+T / 5,5 + 0,75 kW	Trifásica 400V 3L+N+T / 5,5 + 0,75 kW
DIMENSIONES	974x1181x2057 h mm	974x1167x1957 h mm	974x1167x1957 h mm
PESO	615 Kg	595 Kg	575 Kg



MODELO	FPM100	FPM80
CAPACIDAD BOWL	100 Litros	80 Litros
VELOCIDADES	Variable de 106 a 482 rpm	Variable de 106 a 482 rpm
PANEL DE CONTROL	Electromecánico	Electromecánico
ELEVADOR AUTOMATICO / RASPADOR	SI / Opcional	SI / Opcional
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 400V 3L+N+T / 4,0 + 0,75 Kw	Trifásica 400V 3L+N+T / 4,0 + 0,75 kW
DIMENSIONES	855x1057x1795 h mm	855x1022x1440 h mm
PESO	390 Kg	360 Kg



MODELO	FPM60	FPM40
CAPACIDAD BOWL	60 Litros	40 Litros
VELOCIDADES	Variable de 116 a 513 rpm	Variable de 116 a 513 rpm
ELEVADOR AUTOMATICO / RASPADOR	Opcional / Opcional	Opcional / Opcional
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 400V 3L+N+T / 3,0 Kw	Monofásica 220V 1L+N+T / 2,2 kW
DIMENSIONES	685x950x1562 h mm	685x926x1477 h mm
PESO	230 Kg	210 Kg

SINMAG

BATIDORA PLANETARIA

Construida con una estructura de alta rigidez con base, las batidoras SINMAG están preparadas para resistir los desafíos diarios de la preparación de todo tipo de productos.

Cuentan con palanca para la elevación manual de la bowl, lo que facilita el trabajo del equipo, elimina cualquier riesgo para el operador y mejora el resultado.

Su robusta transmisión por engranajes asegura una larga vida útil y un mínimo mantenimiento.

Las batidoras cuenta con tres velocidades especialmente diseñada para los procesos de batidos e incluye tres diferentes batidores, de varillas (globo), paleta (lira) y gancho (espiral).



-  Incluye BOWL, BATIDOR GLOBO, LIRA Y GANCHO.
-  Cambios de velocidad mecánicos de 3 VELOCIDADES.
-  Máquina ROBUSTA CONSTRUCCIÓN de fundición de fierro.



MODELO	SM-401	SM-201
CAPACIDAD BOWL	40 Litros	20 Litros
VELOCIDADES	3 VELOCIDADES / 105 – 208 – 404 rpm	3 VELOCIDADES / 148 – 287 – 534 rpm
ENERGÍA / POTENCIA	Monofásica 220V 2L+T / 0.75 kW	Monofásica 220V 2L+T / 0.5 kW
DIMENSIONES	620x670x1000 h mm	510x530x830 h mm
PESO	170 Kg	94 Kg



SOBADORAS

Sobadora 600 de INNOVAPAN cuenta con un motor reforzado y transmisión de alto torque para laminación de masas duras.

Cuenta con rodillos de acero inoxidable regulables entre 0.5 y 25 mm y doble parada de emergencia para seguridad del operario.

El ángulo y material antiadherente de las bandejas de entrada y salida de masas facilitan el trabajo mejorando la eficiencia en el enharinado.



-  **MECÁNICA Y ESTRUCTURA REFORZADA** para trabajo pesado.
-  **DOBLE BOTONERA DE EMERGENCIA** para mayor seguridad.
-  **VISOR DE REGULACIÓN DE ESPESOR** de laminación de fácil lectura
-  **Posee puertas de acceso al motor y transmisión FACILITANDO LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.**



MODELO	SI600
LARGO CILINDRO LAMINADOR	600 mm
APERTURA DE RODILLOS	0.5 a 25 mm
TRANSMISIÓN	Por cadena
PANEL DE CONTROL	Electromecánico
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+T / 5.5 HP
DIMENSIONES	1140x1300x1600 h mm
PESO	750 Kg



MODELO	SI500
LARGO CILINDRO LAMINADOR	500 mm
APERTURA DE RODILLOS	1 a 25 mm
TRANSMISIÓN	Por cadena
PANEL DE CONTROL	Electromecánico
ENERGÍA / POTENCIA	Monofásica 220V 2L+T / 2 HP
DIMENSIONES	860x1110x1200 h mm
PESO	350 Kg



HORNO ROTATORIO BIGA FORNI

-  **Preparado para alta T°**
-  **100% Italiano, ensamblado en origen**
-  **Compatible con carros y repuestos Zucchelli**

Formato de bandeja 6040, 5070, 6080 y 8080

Z.MATIK

DOUGH LOVERS

LAMINADORAS

Gracias a la elección de los materiales más adecuados, Z.Matik garantiza robustez y facilidad de uso en todo tipo de máquina. Cuenta con cuarenta años de experiencia en el diseño y producción de maquinaria para panaderías, pastelerías y pequeños y medianos laboratorios.

El diseño y desarrollo de nuevos prototipos se realiza íntegramente en Z.Matik, con el uso de herramientas de última generación y materiales exclusivamente Made in Italy.

Las laminadoras son compactas y con un diseño que permite al operador trabajar cómodamente.

La mecánica mantiene algunos puntos clave, pero también se renueva, permitiendo al cliente un menor mantenimiento y una mayor resistencia. El objetivo es hacer esta gama aún más sólida e intuitiva, facilitando así al operador, especialmente en la limpieza ordinaria.

La laminadora se presta a múltiples aplicaciones: desde pastelería hasta hostelería, restauración, etc.



 **Formato para procesar EMPASTES con GRAN PRECISIÓN.**

 **SELECTOR DE MECÁNICO de calibre de laminación.**

 **Con ruedas con frenos para FÁCIL DESPLAZAMIENTO Y POSICIONAMIENTO.**

 **Versiones de pedestal, sobremesón y con troqueles de corte**

 **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO	SHE60140	SHE60120
APERTURA / DIÁMETRO DE LOS CILINDROS	50 mm / 80 mm	50 mm / 80 mm
ANCHO / LARGO DE LA CINTA DE TRABAJO	600 mm / 1400 mm	600 mm / 1200 mm
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 750W – 1 HP Monofásica 210-230V 1L+T+N / 750W – 1 HP	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 750W – 1 HP Monofásica 210-230V 1L+T+N / 750W – 1 HP
DIMENSIONES	3410x1130x1235 h mm	3020x1130x1235 h mm
PESO	280 Kg	275 Kg



MODELO	SHE6016DT	SHE6014DT
APERTURA / DIÁMETRO DE LOS CILINDROS	50 mm / 80 mm	50 mm / 80 mm
ANCHO / LARGO DE LA CINTA DE TRABAJO	600 mm / 1600 mm	600 mm / 1400 mm
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 750W – 1 HP Monofásica 210-230V 1L+T+N / 750W – 1 HP	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 750W – 1 HP Monofásica 210-230V 1L+T+N / 750W – 1 HP
DIMENSIONES	3810x1130x1235 h mm	3410x1130x1235 h mm
PESO	315 Kg	310 Kg



MODELO	SHB50B100	SHB50B50
APERTURA / DIÁMETRO DE LOS CILINDROS	40 mm / 80 mm	40 mm / 80 mm
ANCHO / LARGO DE LA CINTA DE TRABAJO	500 mm / 1000 mm	500 mm / 500 mm
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 550W – 0.75 HP Monofásica 210-230V 1L+T+N / 550W – 0.75 HP	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 550W – 0.75 HP Monofásica 210-230V 1L+T+N / 550W – 0.75 HP
DIMENSIONES	2340x980x650 h mm	1440x980x650 h mm
PESO	140 Kg	130 Kg



FORMADORAS

Las formadoras de VDM son máquinas que solucionan el problema de las pequeñas panaderías, donde el espacio es limitado.

Está fabricado en duraluminio y acero; Los rodillos de 600 mm de longitud están rectificadas y cromados hasta el espesor adecuado.

Es elegante y está equipado con dos fieltros muy resistentes y duraderos. Está montado sobre cuatro ruedas giratorias y está equipado con un sistema de retorno de piezas rodadas.

Con la máquina en movimiento, se pasa del proceso de laminación al proceso de conformado activando un control específico ubicado en la parte frontal de la máquina.

Está equipado con un dispositivo de prevención de accidentes.



FABRICACIÓN
ITALIANA



-  **Hombros de aluminio fundido de gran resistencia**
-  **Cilindros de laminación cromados duros, rectificados y pulidos**
-  **Máquina montada sobre ruedas, para facilitar el desplazamiento**
-  **Sistema eléctrico de baja tensión**
-  **Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO

FR 2C 600

ANCHO DE LA CINTA DE TRABAJO

600 mm

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380-400V 3L+T+N / 750W

DIMENSIONES

920x900x1200 h mm

PESO

185 Kg



MODELO	FR 2C 600 FILONATORE
ANCHO DE LA CINTA DE TRABAJO	600 mm
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T+N / 1.1 kW
DIMENSIONES	920x1640x1200 h mm
PESO	220 Kg

TENEMOS MUCHOS MÁS PRODUCTOS PARA TI

- HORNOS ROTATORIOS
- HORNOS DE PISO
- AMASADORAS
- SOBADORAS
- DIVISORAS DE MASA

- FERMENTADORAS
- CARROS
- BANDEJAS
- BATIDORAS
- REBANADORAS

- LAMINADORAS
- VITRINAS
- MURALES
- CAMARAS
- REPUESTOS

Rollmatic®

bakery & pastry equipment

REBANADORAS DE SOBREMESON



Con sede en el norte de Italia, Rollmatic fabrica maquinaria para panaderías, pizzerías y pastelerías desde 1985. 37 años de experiencia y las tecnologías más avanzadas se combinan para desarrollar máquinas fiables e innovadoras, sin olvidar la tradición.

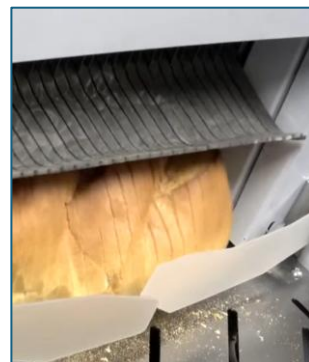
Más del 80% de la producción de Rollmatic se exporta a todo el mundo.

Las rebanadoras de pan semi automática apta para panadería y punto de venta. Está disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520 mm).

Por su estructura compacta, el modelo 42 también es apto para la parte de atrás del mostrador de la tienda, los talleres pequeños y medianos y los restaurantes.

Puede funcionar en modalidad de corte simple y de corte continuo. Velocidad de corte ajustable y tapa de seguridad de acero con cierre y apertura automáticos.

-  El accionamiento de palanca MINIMIZA EL RIESGO PARA EL OPERADOR.
-  Formato de rebanado tipo europeo para PIEZAS DE GRAN TAMAÑO.
-  BANDEJA PARA RECEPCIÓN DE MIGAS.
-  BOTONERA DE EMERGENCIA en el lateral derecho del equipo.
-  Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO	CP-52	CP-42
ESPESOR DE REBANADA	12 mm estándar, 8 a 21 mm a pedido	12 mm estándar, 8 a 21 mm a pedido
MÁXIMAS DIMENSIONES DE LA PIEZA DE PAN	520x230 mm, alto 180 mm. Considerar que la receta y enfriado del producto son altamente incidentes en resultado del corte.	420x230 mm, alto 180 mm. Considerar que la receta y enfriado del producto son altamente incidentes en resultado del corte.
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+T+N / 750W	Trifásica 380V 3L+T+N / 750W
DIMENSIONES	655x603x784 h mm	555x603x784 h mm
PESO	123 Kg	118 Kg

Rollmatic®

bakery & pastry equipment

LINEA AUTOMATICA DE REBANADO



Con sede en el norte de Italia, Rollmatic fabrica maquinaria para panaderías, pizzerías y pastelerías desde 1985. 37 años de experiencia y las tecnologías más avanzadas se combinan para desarrollar máquinas fiables e innovadoras, sin olvidar la tradición.

Más del 80% de la producción de Rollmatic se exporta a todo el mundo.

Cortadora de pan automática con elevada producción horaria.

Apta para un uso intensivo.

Plano de carga trasero con cinta motorizada.

Regulación eléctrica de la altura de corte y de la velocidad de la cinta.

 El accionamiento de palanca MINIMIZA EL RIESGO PARA EL OPERADOR.

 Formato de rebanado tipo europeo para PIEZAS DE GRAN TAMAÑO.

 BANDEJA PARA RECEPCIÓN DE MIGAS.

 BOTONERA DE EMERGENCIA en el lateral derecho del equipo.

 Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO

MI-52

ESPESOR DE REBANADA

9-10-11-12-13-14-15-16-18-20mm a pedido

DIMENSIONES DE LA PIEZA DE PAN / ALTURA MÁXIMA Y MÍNIMA

520x230 mm / 160 – 60 mm. Considerar que la receta y enfriado del producto son altamente incidentes en resultado del corte.

LARGO CINTA DE CARGA

1500mm

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+T+N / 750W

DIMENSIONES

687x2271x1281 h mm

PESO

350 Kg

SINMAG

REBANADORA HORIZONTAL

Construida con una estructura de alta rigidez con base, la rebanadora SINMAG HS-3S está preparada para resistir las vibraciones propias del rebanado diario de productos como bizcochos y piezas de pan.

La máquina puede cortar los productos en diferentes capas al mismo tiempo y sus sierras pueden ser ajustadas en pasos de 5 mm fácilmente que ingresan a la zona de corte gracias a su cinta transportadora inferior y superior la cual puede ser ajustada en altura para generar un mejor arrastre de los productos.

Para seguridad del usuario la HS-3S posee una cúpula de acrílico sobre las cintas de salida para evitar algún contacto accidental con las sierras. Además, la máquina con ruedas con sistema de bloqueo.

Equipada de serie la HS-3S, posee dos sierras.



-  **Formato de rebanado para PIEZAS DE GRAN TAMAÑO.**
-  **CORTE MÚLTIPLE de bizcochos.**
-  **SELECTOR DE VELOCIDAD de las cintas.**
-  **Con ruedas con frenos para FÁCIL DESPLAZAMIENTO Y POSICIONAMIENTO.**



MODELO

HS-3S

CAPACIDAD

Hasta 5000 piezas por hora (pan de hamburguesa)

ANCHO CINTA

38 cm

ENERGÍA / POTENCIA

Monofásica 220V 1L+T+N / 450W

DIMENSIONES

790x1150x1250 h mm

PESO

140 Kg

Rollmatic®

bakery & pastry equipment

RALLADOR DE PAN ALTA PRODUCCIÓN



-  **Sólida estructura fabricada en fundición de aluminio y acero inoxidable.**
-  **Botonera de emergencia y microinterruptor de seguridad.**
-  **Tamices intercambiables para diferentes granulometría del producto procesado.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO

MB11

PRODUCCIÓN

Hasta 140 kg por hora para pan tostado

TAMIS INCLUIDO / OPCIONALES

3 - 4 mm / 5 - 6 mm / 8 - 10 mm para pan fresco

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380-400V 3L+T / 1.5kW

DIMENSIONES

370x412x895 h mm

PESO

31 Kg

SINMAG

DIVISORAS OVILLADORAS

La Divisora Ovilladora permite estandarizar el corte y peso de bollos de masa destinados a productos como marraqueta, frica, completo, berlines, entre muchos otros.

Gracias a un sistema de regulación sencillo desde 40 a 120 gramos, es rápida de configurar para distintos productos asegurando un resultado final uniforme y de alta calidad.

La Divisora Ovilladora permite minimizar la merma por mal corte manual y evita enfermedades laborales y ocupacionales, tales como tendinitis o síndrome del túnel carpiano.



-  **MECÁNICA Y ESTRUCTURA REFORZADA** para trabajo pesado.
-  **Platos de ovillado intercambiables** para mayor velocidad.
-  **VISOR DE REGULACIÓN** de ovillado de fácil lectura.
-  **30 (SM-430) / 36 (SM-936) PIEZAS OVILLADAS** por carga y hasta 1500 (SM-430) / 1800 (SM-936) **PIEZAS OVILLAS** POR HORA.



MODELO	SM-430	SM-936
CAPACIDAD	30 piezas ovilladas por carga, hasta 1500 piezas / hora.	36 piezas ovilladas por carga, hasta 1800 piezas / hora.
RANGO DE OVILLADO	40 a 120 gr	20 a 70 gr
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+T / 1 kW	Trifásica 380V 3L+T / 1 kW
DIMENSIONES	710x650x2050 h mm	710x650x2050 h mm
PESO	340 Kg	340 Kg



DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA



Syncro es una eficiente planta de bollos equipada con un sistema de división suave y un dispositivo de doble boleado. Confíe en la máxima precisión y resultados óptimos de boleado para cualquier tipo de bollos y panecillos.

El exclusivo sistema de dos filas ofrece un rango de peso más amplio sin necesidad de cambiar tambores ni sellos. El peso requerido se ajusta fácilmente a través del panel de control, mientras que el procesador electrónico sugiere automáticamente los parámetros óptimos.

Una moldeadora larga compacta e integrada opcional proporciona la flexibilidad para producir una amplia gama de bollos, panecillos, salchichas y bocadillos, con un mínimo espacio.

Un solo operador puede producir y cargar fácilmente hasta 3500 bollos por hora. El cambio de producto es fácil y rápido gracias a las recetas almacenadas.

Si actualmente trabaja con una boleadora divisora de bollos artesanal tradicional, puede ahorrar varias horas de trabajo al día sin comprometer sus estándares de calidad ni su flexibilidad.

Su sólida construcción y sus componentes bien diseñados garantizan la máxima fiabilidad. El mantenimiento es rápido y sencillo. Todas las puertas y paneles de acero inoxidable se pueden abrir y todas las piezas son fácilmente accesibles. El completo sistema de autocomprobación y el PLC industrial garantizan un funcionamiento rápido y sin fallos

-  **Panel de control LCD programable para un ciclo de trabajo completamente automático. Con memoria para más de 50 productos.**
-  **Todas las piezas esenciales son desmontables sin herramientas para su limpieza y mantenimiento.**
-  **Unidad divisora de aluminio recubierta de teflón con estación de corte. Fácil acceso para limpieza o cambio de tipo de masa.**
-  **Estación de boleado con ajuste continuo para un boleado óptimo en todo el rango de peso. Cada porción de masa se bolea dos veces.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO	SYNCRO
CAPACIDAD	Hasta 3500 piezas / hora
RANGO DE OVILLADO	30 a 120 gr
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+T / 1.2 kW
DIMENSIONES	780x2000x1950 h mm
PESO	640 Kg



DIVISORA VOLUMÉTRICA

FABRICACIÓN
ITALIANA

Calybra es una divisora práctica y robusta, ideal para cualquier panadería. Utiliza un sistema de división bifásico sin aceite para una manipulación suave de la masa y una precisión óptima.

Esta divisora única no consume aceite, lo que le ofrece un gran ahorro durante su vida útil. Su apagado automático tras la última porción de masa garantiza un ahorro adicional.

Su sistema de división al vacío funciona sin estrés, mejorando aún más el producto final. Su amplia gama de divisiones ofrece flexibilidad para crear nuevos productos según la demanda del consumidor.

Por su diseño, es ideal para cualquier tipo de masa: pizza, blanca, integral, de centeno y sin gluten. La división sin aceite es higiénica y mejora la calidad del producto. Además, permite una capacidad de hasta 3000 panes por hora.

El cabezal divisor de acero inoxidable garantiza el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria durante toda la vida útil de la máquina. Los paneles, el cabezal divisor y el marco de la cinta también están fabricados en acero inoxidable.

Su sólida construcción y sus componentes de alta calidad garantizan una alta capacidad de producción en entornos exigentes, además de la máxima fiabilidad. El mantenimiento es rápido y sencillo.

-  **Pantalla táctil clara con ajuste de velocidad y presión de división.**
-  **Ajuste rápido del volumen requerido.**
-  **Paquete de memoria opcional para la configuración automática de la siguiente receta.**
-  **La cámara de pesaje de acero inoxidable es de fácil acceso para limpieza y mantenimiento.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**

**MODELO****CALYBRA**

CAPACIDAD

1500 a 3000 piezas / hora según el modelo

RANGO DE CORTE

25 a 2800 gr según el modelo

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+T+N / 2.6 kW

DIMENSIONES

510x2210x1750 h mm

PESO

535 Kg



SISTEMA DE CONTROL DE PESO



Lybra es un sistema de control totalmente automático que controla el peso de las porciones de masa. Disfrutará de una mayor uniformidad del producto, mejorando la calidad visual de sus productos. Además, obtendrá importantes ahorros gracias a una mayor precisión de procesamiento y a la reducción del consumo excesivo de ingredientes. La conformidad del peso de los productos cumple con sus requisitos legales.

Lybra se puede conectar a cualquier divisora o unidad de envasado y transporta los productos para su posterior manipulación. Para una máxima eficiencia, se adapta a la capacidad requerida de la línea de producción.

En combinación con la divisora volumétrica de Artezen con Memory Pack, Lybra proporciona información inmediata a la divisora y restablece automáticamente el ajuste de peso.

Unidad de control con router wifi para conexión a la nube (Artezen Connect): preparada para la Industria 4.0.

El mantenimiento es rápido y sencillo, ya que todos los componentes principales, como las correas y los rodillos, son extraíbles. La máquina está perfectamente preparada para la limpieza con agua.

Las correas azules están fabricadas con poliuretano certificado por la FDA.

-  **Las luces de colores indican el estado de cada porción de masa revisada para un control visual a distancia.**
-  **Panel táctil para un fácil control y programación. El PLC industrial garantiza un funcionamiento rápido e impecable.**
-  **Proporciona y almacena estadísticas detalladas de producción y precisión.**
-  **Bastidor robusto que evita vibraciones para una máxima precisión.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



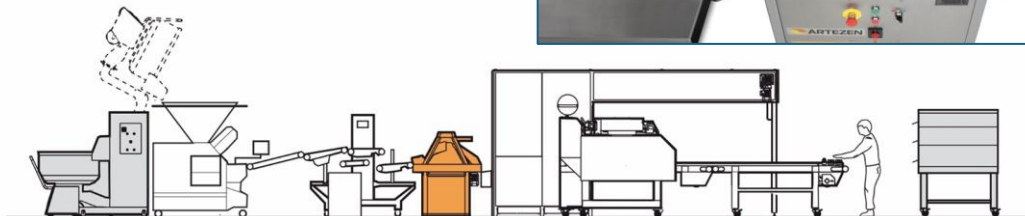
MODELO	LYBRA
CAPACIDAD	100 a 3000 piezas / hora según el modelo.
RANGO DE MEDICIÓN	40 a 4000 gr según el modelo.
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+T / 0.12 - 0.36 kW según el modelo.
DIMENSIONES	1560x1000x1740 h mm
PESO	290 - 380 Kg según el modelo.



OVILLADORA CÓNICA



FABRICACIÓN ITALIANA



Conyca es una valiosa incorporación a cualquier línea de producción de pan; redondea eficazmente masas blandas y medianamente firmes, respetando las características de los productos.

La instalación y sincronización con los elementos principales de la planta de panificación son sencillas. El mantenimiento diario es mínimo. El tratamiento de teflón de las superficies en contacto con la masa es higiénico y facilita la limpieza.

La generosa superficie de redondeo de 4 metros garantiza resultados óptimos. Su amplia gama de redondeo ofrece flexibilidad para adaptar su línea de producción a nuevos productos (según el modelo elegido: 100-500 g; 200-1200 g o 400-1800 g).

Conyca está equipada con un enharinador ajustable eléctricamente de acero inoxidable. Sus ruedas facilitan la movilidad y ofrecen suficiente distancia al suelo. Un sistema de arranque suave garantiza una posición estable en la línea de producción.

Soplador de aire caliente y frío opcional para masas pegajosas. También está disponible una versión totalmente de acero inoxidable.

-  **Espolvoreador de harina ajustable de acero inoxidable.**
-  **Fácil de acoplar a cualquier línea de producción.**
-  **Amplio canal de redondeo de 3,75 m.**
-  **Los canales y el cono están recubiertos de teflón para evitar que la masa se pegue.**
-  **Soplador de aire caliente y frío disponible como opción.**
-  **Arranque suave de la máquina para garantizar una posición estable en la línea de producción.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO

CONYCA

CAPACIDAD

2500 piezas / hora.

RANGO DE PESO

Hasta 1200 gr según el modelo

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+T / 0.75 kW

DIMENSIONES

1019x850x1422 h mm

PESO

245 Kg



TÚNEL DE PRE FERMENTACIÓN



FABRICACIÓN ITALIANA



Cubycas mejora la calidad de su pan de forma natural. Al permitir un amplio tiempo de reposo entre la inmersión y el moldeado, la masa se relaja sin necesidad de aditivos. Durante el periodo de fermentación, el sabor se desarrolla aún más. La masa reposada permite una forma final óptima del producto, agradable a la vista.

El diseño higiénico del interior con iluminación UV cumple con las últimas normas y estándares de seguridad alimentaria.

Su diseño vertical minimiza el espacio necesario.

El equipo eléctrico permite una perfecta sincronización con el resto de los elementos de la planta de panificación. El tiempo de reposo se ajusta fácilmente.

Cada bolsa de masa se puede sustituir individualmente, lo que garantiza una higiene óptima a un coste mínimo. Un ventilador para la extracción de humedad se incluye de serie, lo que permite unas condiciones climáticas más precisas.

Cubycas está disponible en diferentes tamaños y con numerosas opciones para optimizar cualquier línea de producción de pan.

-  **Diseño higiénico que cumple con las últimas normas de salud y seguridad alimentaria.**
-  **Almacenamiento de masa único, extraíble y reemplazable. Control de alimentación por fotocélula paso a paso.**
-  **Lámpara UV para prevenir bacterias y moho. Extractor para eliminar el exceso de humedad.**
-  **Tapa de acero inoxidable.**
-  **Cajón recogedor de harina.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO

CUBYCA

CAPACIDAD

Hasta 1800 piezas hora.

RANGO DE PESO

100 a 1200 gr

TIEMPO DE REPOSO

5.6 a 30 minutos según el modelo

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+T / 6 kW

DIMENSIONES

Según el modelo

PESO

650 a 980 kg según el modelo



FORMADORA



Plyca es una formadora de pan compacta y versátil para panaderías minoristas e industriales. Su tabla de presión motorizada ajustable, los rodillos de mayor diámetro y la superficie de moldeado más larga garantizan resultados óptimos para cualquier tipo de pan.

Su instalación vertical requiere un espacio mínimo sin comprometer la longitud de moldeado.

Los tres rodillos ajustables de gran tamaño, de 70 a 170 mm de diámetro, se controlan con indicadores analógicos de fácil manejo. El rango de apertura es excepcionalmente amplio para una máxima versatilidad.

La cinta superior se puede controlar con precisión en altura, inclinación y velocidad. Un variómetro electrónico ofrece al operador un control muy preciso. Se puede inclinar para facilitar el acceso.

Su construcción sólida y sus componentes de alta calidad garantizan una alta capacidad de producción en un entorno industrial, así como la máxima fiabilidad.

La Plyca 1C está diseñada para pan de molde y bastones.

La Plyca 2C está equipada con una segunda estación de moldeado para baguettes.

-  **Tablero de presión motorizado ajustable con velocidad regulable.**
-  **Rodillos de gran diámetro y amplias superficies de moldeo.**
-  **Tres rodillos de 70-170 mm controlados por indicadores analógicos.**
-  **Tolva de alimentación de acero inoxidable.**
-  **Puertas de fácil acceso, tolva extraíble y cinta superior para una limpieza perfecta.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



MODELO

PLYCA

CAPACIDAD

Hasta 2100 piezas hora.

RANGO DE PESO

100 a 2000 gr

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+T / 1.12 kW

DIMENSIONES

1000x2010x1510 h mm

PESO

510 Kg



FORMADORA DE PASTA FRESCA

FABRICACIÓN
ITALIANA

Máquina de banco, lista para su uso y muy fácil de utilizar que, formada por un cuerpo sólo, permite producir masa en hojas de espesor regulable y tallarines de dos diferentes anchuras: 2 y 6 mm. Nina está disponible en dos modelos: 170 y 250 caracterizados por las dos anchuras de la hoja que se pueden obtener (170 y 250 mm).

Es muy versátil porque se le puede acoplar toda una serie de accesorios (a petición) que la vuelven una auténtica y completa máquina para la pasta. Cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable; también cuenta con botón de seguridad y testigo de encendido.

Los grupos de pasta se compran por separado según las necesidades del cliente y son los siguientes:

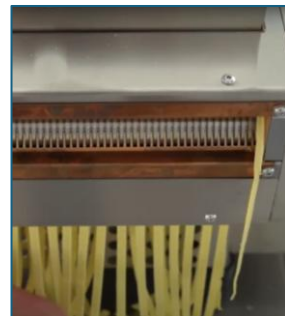
- 1- Grupo Tagliatelle, pasta larga trefilada.
 - 2- Grupo Multipasta, permite preparar raviolis perfectos, en cintas, de varios tamaños.
 - 3- Grupo Prensa, realiza todo tipo de pasta extruida larga y corta.
 - 4- Grupo para preparar Noquis.
- nuestra producción.

 **Lamina, corta y motoriza grupos de pastas fresca rellena, laminada, extruida y gnocchi con gran velocidad, precisión y facilidad de operación.**

 **Cambio fácil y rápido de los diferentes grupos para trabajar multiproducto.**

 **Fabricada en acero inoxidable AISI 304 y materiales aptos para el procesado de productos alimentarios.**

 **Diseñada, fabricada y ensamblada en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**

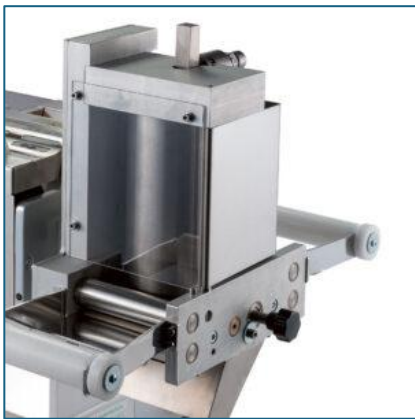
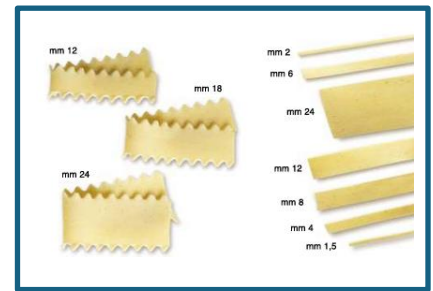


MODELO	250	170
CILINDRO LAMINADOR	250 mm	170 mm
CILINDRO CORTADOR	2 y 6 mm	2 y 6 mm
ENERGÍA / POTENCIA	Monofásica 220-230V 1L+T+N / 750W	Monofásica 220-230V 1L+T+N / 750W
DIMENSIONES	450x390x380 h mm	380x390x380 h mm
PESO NETO	46.4 Kg	36.6 Kg



GRUPO PASTA LARGA

Los rodillos de corte están disponibles en varios anchos para tagliolini, tagliatelle y pappardelle, con bordes lisos o festoneados: 1,5 mm 4 mm 8 mm 12 mm 24 mm 12 mm festoneado 18 mm festoneado 24 mm festoneado



GRUPO RAVIOLIS

Permite preparar raviolis de cinta perfectos en diversas formas y con rellenos suaves de verduras, queso, carne o una mezcla, utilizando una lámina de pasta.

Dimensiones: 280x560x300 mm
Produccion: 20 kg / hora



GRUPO GNOCCHIS

Para preparar gnocchis de papa o harina de diversas formas, incluso con ingredientes añadidos como tomate o espinacas. Los accesorios son sencillos y prácticos.

Dimensiones: 250x360x465 mm
Produccion: 20 kg / hora

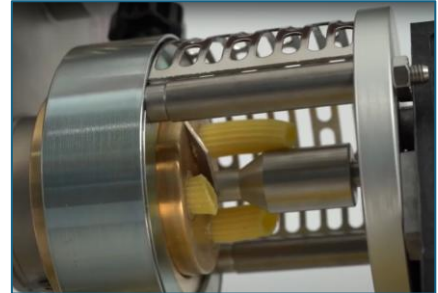




GRUPO PRENSA

Prepare cualquier tipo de pasta extruida con solo cambiar el molde (hay moldes de bronce disponibles para una pasta más rugosa y moldes de PTFE para una pasta más brillante y transparente). Incluye un cortador rotatorio para pasta corta.

Dimensiones: 165x310x270 mm
Producción: 6 kg / hora



GRUPO AMASADORA

La unidad de amasado para la máquina profesional de pasta fresca está diseñada para contener hasta 1,5 kg de harina y garantiza altos estándares de seguridad gracias a un sistema de seguridad en la tapa. Fabricada en acero inoxidable, cuenta con un eje de amasado extraíble para facilitar la limpieza y un sistema de montaje del recipiente sencillo, lo que garantiza practicidad y eficiencia durante su uso.

Dimensiones: 250x200x250mm
Capacidad: 3 kg



Innovapan
SOLUCIONES PARA EL FUTURO DE LA PANADERÍA

Desarrollamos tu proyecto en

Planimetría y Layout



CRYOPAN

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

Cámaras de fermentación controlada para pan y pastelería permiten por medio de un proceso automático programado la fermentación de las masas de pan y pastelería en el tiempo deseado. Modelos estándar y soluciones personalizadas para cada exigencia de producción y de espacio.

Panel de control con microprocesador que asegura el perfecto desarrollo del producto crudo (pan y pastelería) gracias al riguroso control de los tiempos, temperaturas y humedad en las distintas fases de trabajo:

- 1 BLOQUEO del proceso de fermentación (hasta 6 días).
- 2 CONSERVACIÓN hasta 72 horas.
- 3 REACTIVACIÓN del proceso de fermentación con calor y humedad controlados, respetando el tipo de producto.
- 4 CONSERVACIÓN del producto ya fermentado sin alterar sus características (de 5 a 10 horas o más, según su tipología)

Fabricados con paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos para un rápido ensamblaje. Aislamiento mediante espuma rígida de poliestileno con un espesor de 100mm y puertas aisladas completas de burletes con aislación en poliuretano de 75 mm y chapas reforzadas. Piso como opcional según proyecto.

Equipo de refrigeración completo adecuado a las dimensiones de la cámara, instalado sobre u opcionalmente a distancia (por agua o mixto aire + agua sobre pedido con extra). Deshielo automático y luz interior.

*Para la instalación de este equipo es obligatorio el uso de filtro y ablandador de agua.



-  **Permite de mejorar la organización productiva, hasta eliminar el trabajo nocturno y festivo.**
-  **Perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, conservando todos los valores nutricionales.**
-  **Reduce los tiempos y los costos de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.**
-  **Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.**



MODELO	ICFC
CAPACIDAD	Según proyecto desde 2 carros 60x40 o 1 carro 80x80
RANGO DE TEMPERATURA	-12°C a +40°C
HUMEDAD RELATIVA	75 ÷ 95%
FASES DE TRABAJO	1 Bloqueo (hasta 6 días), 2 Conservación (hasta 72 horas), 3 Reactivación, 4 Conservación (de 5 a 10 horas o más según su tipología)
PANEL DE CONTROL	Digital programable con memorias y recuperador
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+N+T / Según proyecto

CRYOPAN

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL

Cámaras de fermentación tradicional para pan y pastelería permiten por medio de un proceso estandarizado de calor y humedad la fermentación de las masas de pan y pastelería. Modelos estándar y soluciones personalizadas para cada exigencia de producción y de espacio.

Panel de control electromecánico digital que asegura el perfecto desarrollo del producto crudo (pan y pastelería) gracias al riguroso control de temperaturas y humedad evitando las condiciones del ambiente.

Fabricados con paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos para un rápido ensamblaje. Aislamiento mediante espuma rígida de poliestireno con un espesor de 100mm y puertas aisladas completas de burletes con aislación en poliuretano de 75 mm y chapas reforzadas. Piso como opcional según proyecto.

Equipo de generación de calor y humedad completo adecuado a las dimensiones de la cámara, con controladores instalados en sus laterales u opcionalmente a distancia.

*Para la instalación de este equipo es obligatorio el uso de filtro y ablandador de agua.



-  **Permite de mejorar la organización productiva.**
-  **Perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, conservando todos los valores nutricionales.**
-  **Reduce los tiempos y los costos de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.**
-  **Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.**



MODELO

ICFT

CAPACIDAD

Según proyecto desde 2 carros 60x40 o 1 carro 80x80

RANGO DE TEMPERATURA

Regulable hasta +40°C sin refrigeración, Se recomienda uso a +35°C.

HUMEDAD RELATIVA

Regulable hasta 99%, Se recomienda uso a 75%.

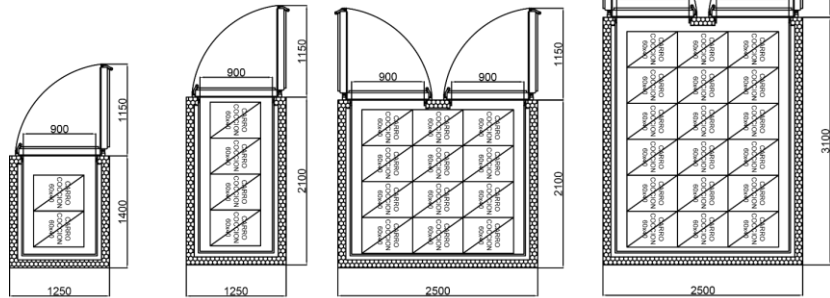
PANEL DE CONTROL

Electromecánico digital programable

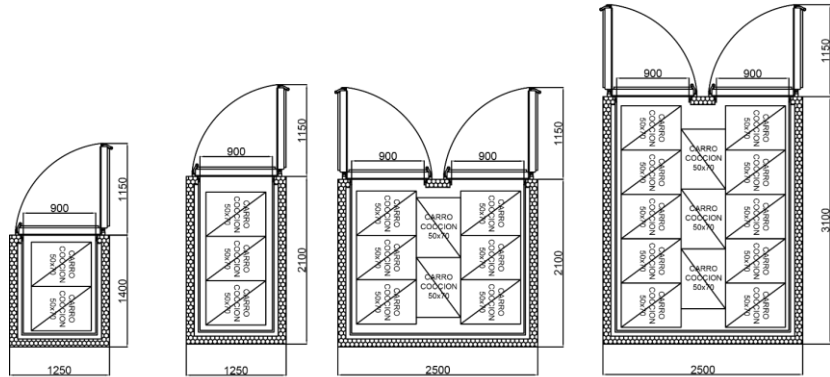
ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+N+T / Según proyecto

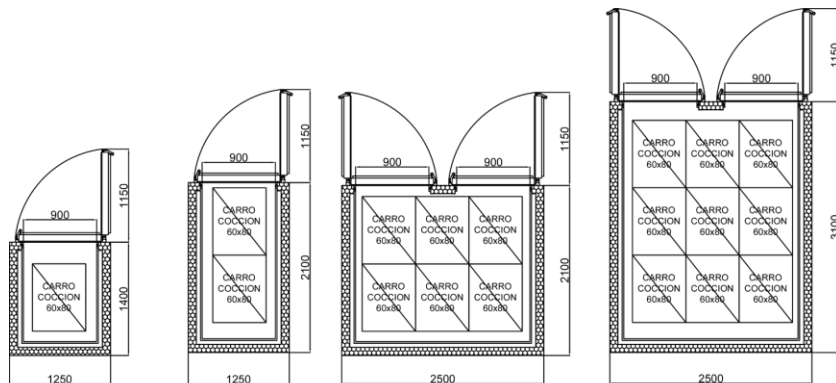
CONFIGURACIÓN CARROS 60x40



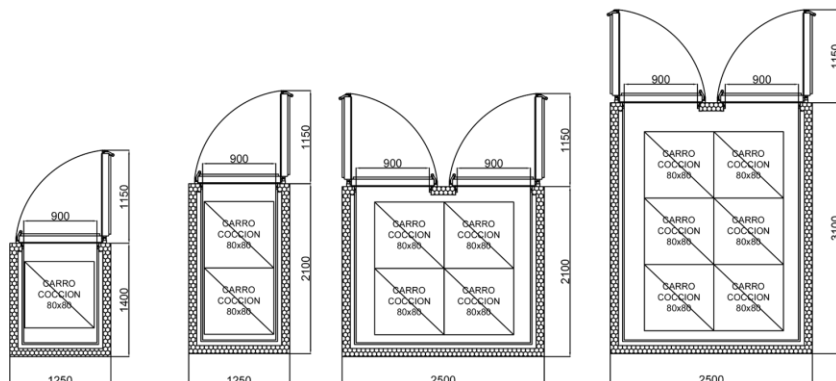
CONFIGURACIÓN CARROS 50x70



CONFIGURACIÓN CARROS 60x80



CONFIGURACIÓN CARROS 80x80



CRYOPAN

KIT DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL

El kit de fermentación tradicional INNOVAPAN es ideal para la generación estable de Temperatura y Humedad, homogeneizando el resultado del producto y generando importantes ahorros de levadura.

Construido en acero inoxidable, con resistencias ubicadas en el exterior del equipo, este kit asegura una larga vida útil de su estructura y componentes, es de fácil instalación y posee un tablero de control de uso simple y sencilla configuración al exterior del equipo.

Por su diseño, el uso de espacio interior en la cámara es mínimo respecto de otras opciones en el mercado, permitiendo maximizar la cantidad de carros en proceso de fermentación.



-  **Permite de mejorar la organización productiva.**
-  **Perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, conservando todos los valores nutricionales.**
-  **Reduce los tiempos y los costos de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.**
-  **Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.**



MODELO

IKFT-20

CAPACIDAD

20 m3. Se recomienda un segundo kit para cámaras de mayor tamaño.

RANGO DE TEMPERATURA

Regulable hasta +40°C sin refrigeración. Se recomienda uso a 35°C.

HUMEDAD RELATIVA

Regulable hasta 99%. Se recomienda uso a 75%

PANEL DE CONTROL

Electromecánico digital programable

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+N+T / 4.5 kW

SINMAG

ARMARIO DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL

La cámara de fermentación SINMAG SM32S permite excelente desarrollo de la etapa de leudado del producto previo al horneado. Gracias a su capacidad de 16 bandejas 60x80 ó 32 bandejas 60x40 y un sencillo sistema de regulación de temperatura y humedad.

Este equipo es ideal para optimizar espacio y generar condiciones homogéneas de fermentación durante todo el año. Puede instalarse directamente a la red de agua o bien con un sistema de tacho lateral independiente que puede ser rellenado con agua filtrada.



CONTROLE SUS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN.



AHORRE LEVADURA.



Homogenice LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS fermentados.



CONTROLADOR ELECTROMECÁNICO PROGRAMABLE por el usuario.



Con ruedas para FÁCIL DESPLAZAMIENTO Y LIMPIEZA.



MODELO

SM-32S

CAPACIDAD BANDEJAS / CAPACIDAD INTERIOR

32 bandejas 60x40 – 16 bandejas 60x80 / 1200 litros

RANGO DE TEMPERATURA

+1°C a +40°C

PANEL DE CONTROL

Electromecánico, programable temperatura y humedad

ENERGÍA / POTENCIA

Monofasica 220V 1L+N+T / 2,3 kW

CONEXIÓN AGUA / DESAGÜE

½" HE o estanque lateral incluido / ½"

DIMENSIONES

725x945x1925 h mm

PESO

93 Kg

SINMAG

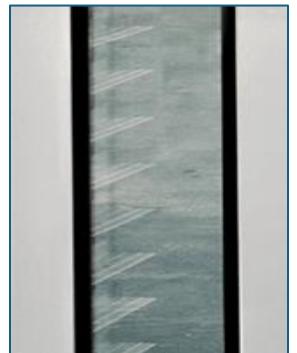
ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

Ideal para homogeneizar la calidad de los productos, controlar sus tiempos de producción y ahorrar levadura, los armarios de fermentación controlados duales SINMAG poseen una capacidad total de 36 bandejas 60x40, en una cámara de 36 bandejas o dos cámaras independientes de 18 bandejas, cada una con un controlador dedicado con ciclos programables de mantención, activación y fermentación para diferentes productos.

Posee una cómoda base con ruedas para su desplazamiento, ocupa un mínimo espacio y están construida en acero inoxidable.



-  **CONTROLE SUS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN.**
-  **AHORRE LEVADURA.**
-  **Homogenice LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS fermentados.**
-  **CONTROLADOR ELECTROMECÁNICO PROGRAMABLE por el usuario.**
-  **Con ruedas para FÁCIL DESPLAZAMIENTO Y LIMPIEZA.**



MODELO	DC-36SA	DC-236S
CAPACIDAD BANDEJAS / CAPACIDAD INTERIOR	36 bandejas 60x40 – 18 bandejas 60x80 / 1200 litros	2x18 bandejas 60x40 – 2x9 bandejas 60x80 / 1200 litros
RANGO DE TEMPERATURA	+2°C a +40°C	+2°C a +40°C
PANEL DE CONTROL	Electromecánico, programable temperatura y humedad	Electromecánico, programable temperatura y humedad
ENERGÍA / POTENCIA	Monofasica 220V 2L+T / 2,3 kW	Monofasica 220V 2L+T / 2 x 1.5 kW
CONEXIÓN AGUA / DESAGÜE	½" HE / ½"	½" HE / ½"
DIMENSIONES	755x1200x2155 h mm	755x1225x2215 h mm
PESO	200 Kg	245 Kg

CRYOPAN

CAMARAS DE REFRIGERACIÓN

La ultracongelación es un proceso especial de congelación que consiste en bajar rápidamente la temperatura del alimento, mediante la formación de microcristales de hielo que no dañan su estructura biológica. La ultracongelación permite conservar todas las características nutricionales y organolépticas, permitiendo que la estructura y el sabor de los productos permanezcan intactos, siendo comparables a los frescos. Es un proceso natural que altera el productos con conservantes y mantiene la máxima seguridad contra la contaminación.

Estos equipos están fabricados con paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos para un rápido ensamblaje con perfiles sanitarios de plástico para una perfecta unión hermética e indeformable. Además, poseen un grupo frigorífico adecuado según su configuración, entregando la potencia necesaria en ciclos de trabajo de alta existencia.



-  Permite de mejorar la organización productiva.
-  Permite que la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, sea conservando todos los valores nutricionales por largos periodos de tiempo.
-  Reduce los tiempos y los costos de procesos similares de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.
-  Hace mucho más rentable la labor profesional del panadero y del pastero permitiendo una logistica enfocada a largos periodos de estocaje.



MODELO

ICUC

CAPACIDAD

Según proyecto desde 1 carro 60x40

RANGO DE TEMPERATURA

-30°C a -40°C

PANEL DE CONTROL

Digital programable con memorias y recuperador

ENERGÍA / POTENCIA

Trifásica 380V 3L+N+T / Según proyecto

CRYOPAN

CAMARAS Y TÚNELES DE ULTRA CONGELACIÓN

La ultracongelación es un proceso especial de congelación que consiste en bajar rápidamente la temperatura del alimento, mediante la formación de microcristales de hielo que no dañan su estructura biológica. La ultracongelación permite conservar todas las características nutricionales y organolépticas, permitiendo que la estructura y el sabor de los productos permanezcan intactos, siendo comparables a los frescos. Es un proceso natural que altera el productos con conservantes y mantiene la máxima seguridad contra la contaminación.

Estos equipos están fabricados con paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos para un rápido ensamblaje con perfiles sanitarios de plástico para una perfecta unión hermética e indeformable. Además, poseen un grupo frigorífico adecuado según su configuración, entregando la potencia necesaria en ciclos de trabajo de alta existencia.



-  Permite de mejorar la organización productiva.
-  Permite que la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, sea conservando todos los valores nutricionales por largos periodos de tiempo.
-  Reduce los tiempos y los costos de procesos similares de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.
-  Hace mucho más rentable la labor profesional del panadero y del pastero permitiendo una logistica enfocada a largos periodos de estocaje.



MODELO	ICUC
CAPACIDAD	Según proyecto desde 1 carro 60x40
RANGO DE TEMPERATURA	-30°C a -40°C
PANEL DE CONTROL	Digital programable con memorias y recuperador
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380V 3L+N+T / Según proyecto

PRÁTICA

ABATIDORES MANTENEDORES


 FABRICACIÓN
BRASILEIRA


La línea KlimaPro tiene funciones de congelamiento/enfriamiento HARD y SOFT y permite cambiar los parámetros de temperatura de estos para adaptarse a su producto específico.

Permite la congelación del núcleo a una temperatura de -18°C , lo que evita la formación de macrocristales y garantiza una descongelación con mínima pérdida de líquido, manteniendo la calidad del producto después de su regeneración.

La temperatura de la cámara de -35°C asegura una mayor velocidad para el proceso de congelación.

Con el panel Touch Screen podrás programar hasta 50 recetas diferentes, haciéndolo perfecto para estandarizar procesos y facilitar la programación.

Gabinete monobloque con aislamiento de PU de 70 mm de espesor y una densidad de 45 kg/m^3 . PU con un agente expansor ecológico e ignífugo;

-  **Pantalla táctil de 4,3 pulgadas fácil de usar**
-  **Equipado con una válvula de expansión electrónica que garantiza un mayor rendimiento del equipo;**
-  **Fabricado en acero inoxidable**
-  **Refrigeración y congelación en frío y suave**
-  **Función de calentamiento a 45°C**
-  **Descongelación por aire forzado**
-  **Sellado entre la puerta y el gabinete con una junta magnética de PVC**
-  **Marco de la puerta calefactado para evitar daños en la junta;**
-  **Programable hasta 50 recetas**
-  **Sonda de escupidera en forma de "L" para monitorear la temperatura central del producto;**

MODELO	KLIMAPRO L	KLIMAPRO M
CAPACIDAD CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN / CALEFACCIÓN	36 kg/ciclo / 60 kg/ciclo / 70kg	15 kg/ciclo / 30 kg/ciclo / 35kg
BANDEJAS	14 GN 1-1 65mm / 5 60X40	7 GN 1-1 65mm / 5 60X40
RANGO DE TEMPERATURA	-35°C a $+45^{\circ}\text{C}$	-35°C a $+45^{\circ}\text{C}$
PANEL DE CONTROL	Touch screen con programación	Touch screen con programación
DIMENSIONES	820x818x1788 h mm	820x818x1208 h mm
ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / CONECTOR	Monofásica 220V 1L+T+N / 2.2 kW-H / 16A	Monofásica 220V 1L+T+N / 1.2 kW-H / 16 ^a
REFRIGERANTE / AISLACIÓN	R404 / 70 mm densidad 45 kg/m3	R404 / 70 mm densidad 45 kg/m3
PESO	193 Kg	136 Kg

**MODELO****KLIMAPRO S**

CAPACIDAD CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN / CALEFACCIÓN

12 kg/ciclo / 27 kg/ciclo / 25kg

BANDEJAS

5 GN 1-1 65mm / 5 60X40

RANGO DE TEMPERATURA

-35°C a +45°C

PANEL DE CONTROL

Touch screen con programación

DIMENSIONES

820x818x998 h mm

ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / CONECTOR

Monofásica 220V 1L+T+N / 1.2 kW-H / 16A

REFRIGERANTE / AISLACIÓN

R404 / 70 mm densidad 45 kg/m3

PESO

124 Kg



Encontramos
El producto que necesitas y
lo importamos para ti



DE RIGO

REFRIGERATION

MUEBLES REFRIGERADOS

FABRICACIÓN
ITALIANA

Onyx es una gama de murales plug-in, caracterizada por una amplia versatilidad de configuración. Onyx es un mueble extremadamente contenido en el espacio ocupado en planta, por lo que ofrece una solución ideal para las múltiples necesidades de equipación en el punto de venta, incluso en espacios reducidos.

La visibilidad de los productos expuestos es excelente, también lateralmente gracias a los laterales panorámicos.

La gama Onyx es adecuada para exponer productos preenvasados como: carne (clase 3M1), embutidos y lácteos (clase 3M2), frutas y verduras (clase 3H), helados y congelados (clase 3L1).

Mural plug-in con puertas a temperatura normal adecuado para exposición y venta libre servicio de productos envasados como carne, embutidos, lácteos, frutas y verduras.

La visibilidad de los productos expuestos es excelente, también lateralmente gracias a los laterales panorámicos.

Disponible también en versión: sin puertas (ONYX), baja temperatura (ONYX BT) y semimural (ONYX SV).



Excelente visibilidad de los productos.



Configurables en sus diferentes versiones para formar lineales.



Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



MODELO

ONIX 2P 1250 / 3P 1875

RANGO DE TEMPERATURA

0°C a +2°C / +3°C a +5°C / +6°C a +8°C

PANEL DE CONTROL

Digital programable

REFRIGERANTE

R290

DIMENSIONES

1250x850x2020 h mm / 1875x850x2020 h mm



Innovapan

SOLUCIONES PARA EL FUTURO DE LA PANADERÍA

Válido para todo el catálogo

Fotografías no contractuales.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas
periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl



León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago