



Catálogo de productos



En European ofrecemos diferentes tipos de equipos para panadería como: hornos, amasadoras, batidoras, cámaras de fermentación, rebanadoras, divisoras y laminadoras que ofrecen soluciones para distintos tipos de negocio.

Contamos con 3 líneas:



Facilita tu labor y
agiliza tu operación



Ahorra energía y recursos
para producir más y
optimizar gastos



Tendrás un plus al
implementar tecnología
y automatizar procesos

Conoce los equipos de cada gama y elige lo que necesitas de acuerdo con las capacidades de tu negocio

www.european.mx



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)



[Ver producto](#)



[Ver producto](#)

Amasadora Turbo SM 2.0



Versiones	10kg y 25kg
Velocidades	2 velocidades programables para un perfecto amasado
Características	<p>Artesa o cazo, espiral y pivote central en acero inoxidable</p> <p>Rotación invertida para amasar pequeñas cantidades</p> <p>Tarjeta electrónica de control para programación del proceso</p> <p>Interruptor de paro/marcha para trabajo manual</p> <p>Transmisión por bandas</p> <p>Con ruedas y fijación al piso con vibro niveladores</p>

Amasadora Turbo SM 50, 80 y 120 SM2



Capacidad	50kg, 80kg y 120kg de masa
Velocidades	2 velocidades programables para un perfecto amasado
Características	<p>Artesa o cazo, espiral y pivote central en acero inoxidable</p> <p>Rotación invertida para amasar pequeñas cantidades</p> <p>Tarjeta electrónica de control para programación del proceso</p> <p>Interruptor de paro/marcha para trabajo manual</p> <p>Dos motores independientes, del cazo y la espiral</p> <p>Transmisión por bandas</p> <p>Con ruedas y fijación al piso con vibro niveladores</p>

Batidora para panadería JT



Versiones	30 lt y 60 lt
Velocidades	3 velocidades de funcionamiento
Características	<p>Transmisión de 3 velocidades con caja</p> <p>Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable</p> <p>Con cuatro pies en aluminio resistente</p> <p>Accesorio en aluminio con alambres de acero inoxidable</p> <p>Estructura reforzada y transmisión robusto</p>



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras



Batidora para panadería Strong SM 10L/ 20L



Versiones	10L y 20L
Velocidades	3 velocidades
Modelo	Modelo SM-10 l, con 0.55 kW de potencia
Conexión	Monofásica 110V
Modelo	Modelo SM-20 l, con 0.9 kW de potencia.
Conexión	Monofásica 110V. y trifásica 220V.
Características	Transmisión de bandas modelo SM10, de engranes modelo SM20. Sistema de ventilación del motor. Nueva guarda para mayor seguridad del usuario. Con tres velocidades. Protector térmico del motor en modelos a SM100 y SM200 a 110V. Pintura al horno.

[Ver producto](#)

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Batidora para panadería Strong SM 40 L



Velocidades	3 velocidades
Características	Transmisión de bandas Sistema de ventilación del motor Nueva guarda para mayor seguridad del usuario Protector térmico del motor Pintura al horno

[Ver producto](#)

Batidora SP



Versiones	30L y 60L
Velocidades	3 velocidades de funcionamiento
Características	Transmisión con caja de 3 velocidades de cambio mecánica de engranes. Globo en Aluminio con alambres de acero inoxidable. Estructura reforzada y transmisión robusta. Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable.





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras



Batidora industrial TK



Capacidad	40L y 60L
Velocidades	3 velocidades
Características	Globo en Aluminio con alambres de acero inoxidable. Transmisión con caja de 3 velocidades. Control de tiempo con timer. Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable.

[Ver producto](#)

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación



Batidora industrial TK



Capacidad	80L y 120L
Velocidades	3 velocidades
Características	Globo en Aluminio con alambres de acero inoxidable. Transmisión con caja de 3 velocidades. Estructura robusta y transmisión con inverter. Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable.

[Ver producto](#)

Hornos de piso

Hornos giratorios



Batidora profesional C-LINE



Capacidad	40L y 60L
Velocidades	3 velocidades con caja de cambio, mecánica de engranes
Características	Rejilla de protección en acero inoxidable. Globo de aluminio con alambres de acero inoxidable. Control de tiempo con timer.

[Ver producto](#)

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina



Batidora profesional C-LINE con caso abatible



Capacidad	40L y 60L de cazo abatible
Velocidades	3 velocidades con caja de cambio, mecánica de engranes
Características	Cazo abatible Rejilla de protección en acero inoxidable. Globo en Aluminio con alambres de acero inoxidable. Control de tiempo con timer.

[Ver producto](#)

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Cámara de fermentación FT



Versiones	16/ 32
Ventiladores	2 ventiladores de vapor y calor para fermentación homogénea
Características	Cámara de fermentación 100% en Acero Inoxidable
	Puerta con vidrio panorámico
	Iluminación interna con LED
	Controlador de Tiempo, humedad y temperatura
	Posibilidad de utilizar bandejas 6040 y 6545
	Ruedas para su fácil movilidad
	Tecnología de ahorro energético



[Ver producto](#)

Cámara de fermentación SM716



Capacidad	16 bandejas de 650 x 450 mm.
Características	Paneles exteriores e interiores en acero inoxidable
	Control de humedad y temperatura
	Generación de vapor con contenedor de agua interno que se llena automáticamente
	Luz led interior



[Ver producto](#)

Armario de fermentación controlada SM DC-236S



Capacidad	36 charolas de 600x400 mm.
Características	Alimentación eléctrica y sistema de circulación de aire
	Provisto de termostato digital electrónico
	Construido totalmente en acero inoxidable y aislado
	Se elimina el trabajo nocturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior
	Control independiente para cada compartimiento



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Ver producto

Armario de fermentación Levtronic



Características

Fermentación homogénea en todo el gabinete, en cada posición y en todos los niveles.

Alimentos se almacenan a la temperatura deseada entre -6°C y +40 °C.

Permite configurar el tiempo, la temperatura, la humedad y los niveles de ventilación mediante un ciclo continuo sin parar



Ver producto

Cámara de fermentación ISOPAN



2C1P / 2C2P / 4C2P/ 6C2P

Versiones

De 2, 4 y 6 carros.

Temperatura

De temperatura ambiente a 50°C.

Humedad

20% -99%

Características

Interior y exterior en acero inoxidable.

Sistema de producción de vapor sin resistencia sumergida

Control de temperatura y humedad con sensor electrónico

Controlador de Tiempo, humedad y temperatura

Paneles de poliuretano inyectado de alta densidad





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

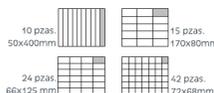
Maquinaria industrial

Divisora boleadora Marylin SMB



[Ver producto](#)

Versiones	330
Características	<p>Divide y bolea masa en 30 unidades de 30 g hasta 100g.</p> <p>Boleado por movimiento ecéntrico.</p> <p>Operación sencilla y práctica, realizada en 2 etapas: división y redondeamiento.</p> <p>Estructura solida en fierro y aluminio.</p> <p>Platos para boleado fabricados en polipropileno alimenticio</p> <p>Tapa superior fácilmente desmontable para limpieza profunda</p>



10 pzas. 50x400mm
15 pzas. 170x80mm
24 pzas. 66x125 mm
42 pzas. 72x68mm

[Ver producto](#)

Divisora Hidráulica Semiautomática y automática DHV



Características	<p>Máquina para cortar automáticamente la masa para pan artesanal o rústico.</p> <p>Múltiples rangos de peso.</p> <p>Con programas para controlar los tiempos de presión y corte.</p> <p>Con pulsador de limpieza de las cuchillas.</p> <p>Opcional: rejillas adicionales de corte, bajo pedido.</p>
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Divisora boleadora SYNCRO



Características	<p>Sensores ópticos de seguridad en la tolva.</p> <p>Tolva de acero inoxidable recubierta de teflón para masa de 12,5 kg con sistema de movimiento de harina giratorio.</p> <p>Control digital con memoria para 50 recetas / programas.</p> <p>Puertas frontales para una limpieza rápida y sencilla;</p> <p>Componentes del equipos desmontables sin herramientas.</p>
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Horno de convección MINICONV ECO



Capacidad	4 bandejas 350mm x 350mm
Potencia eléctrica	3 kW
Temp. Máxima	210 °C
Características	Interdistancia Charola de 96 mm. Tipo de Control: Semiautomático. Tipo de Panel: Digital. Lavado Automático: No. Vapor: SI. Campana: No. Opción: Programable.



[Ver producto](#)

Horno de convección Pluma



El mejor horno turbo del mercado

Versiones	A gas para 8 charolas
Características	Excelente calidad de cocción, sin voltear charolas. Horno totalmente construido en acero inoxidable. Con producción de vapor. Puerta con doble cristal térmico. Esquinas interiores redondeadas para una fácil limpieza.



[Ver producto](#)

Horno de convección eléctrico ECOFAN



Versiones	4 charolas 6040 o 5 charolas 6545.
Características	Perfecta distribución de aire en la cámara de cocción. Regulación de temperatura, tiempo y humedad. Muy fácil operación. Cocción uniforme (sin voltear la Charola).



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial

Horno de convección eléctrico ECOFAN **CONJUNTOS**



[Ver producto](#)

Versiones

4 charolas 6040 o 5 charolas 6545

Características

Perfecta distribución de aire en la cámara de cocción.

Regulación de temperatura, tiempo y humedad.

Muy fácil operación.

Cocción uniforme (sin voltear la Charola).

Opcional: Cámara de fermentación.

Horno de convección Gusto MIWE



[Ver producto](#)

Características

Horno eléctrico de convección

Vaporización con atomizadores

Rápida cocción con ahorro de energía MIWE eco-modus

Programable: control FT

Encendido/apagado de la turbina de aire

Cocción perfecta, incluso con cargas parciales

Horno eléctrico Econo MIWE



[Ver producto](#)

Capacidad

4 o 6 charolas

Características

Horno eléctrico de convección.

Vaporización con atomizadores.

Rápida cocción con ahorro de energía MIWE eco-modus.

Opcional: control de programa.

Cocción perfecta, incluso con cargas parciales.



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Horno eléctrico Econo MIWE



Capacidad	8 o 10 charolas
Características	Horno eléctrico de convección. Vaporización con atomizadores. Rápida cocción con ahorro de energía MIWE eco-modus. Opcional: control de programa. 4 velocidades regulables del ventilador. Cocción perfecta, incluso con cargas parciales

Horno de alimentos Snack MIWE



Características	Funciones combinadas (vapor y aire caliente) y de cocción a vapor fáciles de usar para la preparación. Regeneración de carnes, pescados y verduras. La tecnología inteligente controla el tiempo de forma segura durante la cocción. Ideal para finalizar la cocción de productos y snacks parcialmente cocidos. Resultados de horneado excelentes en muy poco espacio y con uso intensivo.
-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Horno de radiación de aceite térmico STATIC



Capacidad

40 charolas 65 x 45 cm (480 bolillos por horneada).

Características

El Horno más completo del mercado: posee las ventajas de un horno giratorio con los beneficios de un horno de pisos.

Cocción por radiación sin flujo de aire y con vapor.

Gran ahorro de energía por sistema de aceite térmico.

Mayor desarrollo de los productos, menor pérdida de peso.

Total regularidad y uniformidad de cocción.

Mayor calidad de corteza y suela para una mejor vida de anaquel.

No necesita cambio de aceite.

Para mayor información, consultar a su asesor.





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)



[Ver producto](#)



Horno de pisos MB



Capacidad	2 bandejas de 60x40 cm
Características	Alcanza una temperatura máxima de 300° C. Compuerta manual para la extracción del vapor Construido en acero inoxidable con interior de acero aluminizado resistente a la corrosión Cuenta con una piedra en la parte de abajo con un grosor de 15 mm. Incluye 1 tapiz manual de carga, 1 pala para recoger las piezas y 1 cepillo de limpieza.

Horno de pisos STRATOS Modular XP



Temperatura	Máxima: 300 ° C con puerta VIDRIO.
Características	Frontal y laterales de acero inoxidable. Ganchos en la boca para cargador manual. Indicado para producir cualquier tipo de pan. Inicio automático Panel de control Touch de 5", con 100 programas de horneado con funciones especiales de control y ahorro de energía Control y regulación de temperatura superior e inferior. Vapor en abundancia controlable.

Horno de piso TV SYNT / DRAGO con tubos anulares



Características	25% de ahorro mínimo con respecto a los hornos con tubos tradicionales. Tiempos de recuperación más rápidos y 40% menos de calorías. Fácil mantenimiento y vaporeras completamente extraíbles. Gran velocidad de intercambio de temperatura. Menores costos de instalación.
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Da click en
las categorías

Amasadoras
y batidoras

Cámaras de
fermentación

Divisoras

Hornos de
convección

Hornos de
radiación

Hornos de
piso

Hornos
giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de
cocina

Maquinaria
para panadería

Maquinaria
industrial



Horno de piso refractario Condo MIWE



Características

Con calor superior e inferior regulables de forma independiente para cada módulo.

Horno de pisos de calentamiento eléctrico

Ahorre en costes energéticos: optimización energética y modo Eco de MIWE.

Potencia de vapor precisa.

Para un auténtico pan de horno de piedra.

Su productos horneados lucirán bajo buena luz: iluminación led .



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Horno compacto 12 GIRAVOLT



El mejor horno giratorio pequeño del mercado

Capacidad	Carros de 10 ó 12 pisos para charolas de 65 x 45 cm/ 50 x 80 cm
Características	<p>Ocupa apenas 2.1 m2.</p> <p>Construido totalmente en acero inoxidable.</p> <p>Sistema de rotación de carro con gancho sin plataforma.</p> <p>Aislamiento con doble capa de lana de roca.</p> <p>Panel de control sencillo y resistente.</p>



[Ver producto](#)

Horno giratorio ECOROTOR



Capacidad	Para carros de 18 y 36 charolas de 65 x 45 cm.
Características	<p>Construido totalmente en acero inoxidable.</p> <p>Sistema de rotación de carro con gancho.</p> <p>Sin plataforma de carro.</p> <p>Ventana grande de doble cristal.</p> <p>Campana inox con extractor.</p> <p>Calderín nuevo diseño innovador EUROSPAN.</p> <p>Panel de comandos de fácil operación</p>





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Horno giratorio Avant



Versión	AVANT FB 4676
Capacidad	Para carros de 18 charolas de 45x65.
Características	<p>Paneles exteriores en acero inoxidable.</p> <p>Acceso frontal para la mantenimiento.</p> <p>Un horno que aumenta tu productividad.</p> <p>Equipado con un sistema de calor certificado a bajos consumos.</p> <p>La dispersión térmica se ha reducido al mínimo.</p> <p>Ahorro de energía en las fases no productivas.</p> <p>Un amplio flujo de aire que envuelve el producto</p>



[Ver producto](#)

Horno giratorio Avant



Versión	AVANT FB 80100 SC
Capacidad	Para carro de 18 charolas de 65x45 y 80x50
Características	<p>Paneles exteriores en acero inoxidable.</p> <p>Acceso frontal para la mantenimiento.</p> <p>Indicado para producir cualquier tipo de pan.</p> <p>Un producto mejor gracias a la constante presión en la cámara.</p> <p>Amplio flujo de aire que envuelve el producto</p> <p>Distribución automática del vapor.</p>





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)



[Ver producto](#)



[Ver producto](#)

Laminadora SM



Versiones	520E / 630E
Características	Rodillos laminadores con diámetro de 70mm Apertura de los rodillos laminadores: 0.3 a 50 mm Extiende y moldea masa en hoja para: danés, croissant, hojaldre, etc. Potencia: 0.75 kW SM 630E 585mm x 1400mm (7 Kg de masa) SM 520E 500mm x 990mm (4 Kg de masa)

Laminadora LAM



Versiones	507 / 510 / 614 / 6514
Características	Con rodillos laminadores de 84 mm de diámetro. Gran regularidad en el espesor del laminado. Con cuchillas de limpieza para los rodillos laminadores. Con rodillo en aluminio para enrollar el paño al terminar el laminado. Opcional: rodillos de corte de diferentes formas y tamaños

Laminadora manual Rondo ECONOM 500



Capacidad	Paño: 3 kg
Apertura Cilindros	0.3 - 30 mm
Diámetro Cilindro	84 mm
Ancho Banda	475 mm
Largo Banda	775 mm
Potencia	0.5 kW.
Peso	80k
Transmisión	Acoplamiento mecánico suave.
Tipo de Control	Mecánico (Manual).
Velocidad Salida	50 cm/seg.
Bancada	No





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Laminadora manual Rondo ECOMAT 600



Capacidad	Paño: 6 kg
Apertura Cilindros	0.5 - 30 mm
Diametro Cilindro	84 mm
Ancho Banda	605 mm
Largo Banda	1200 mm
Potencia	0.6 kW.
Peso	160k
Transmisión	Acoplamiento mecánico suave.
Tipo de Control	Mecánico (Manual).
Velocidad Salida	50 cm/seg.
Bancada	Si

Laminadora semi automática Rondo AUTOMAT 2000



Capacidad	Paño: 10kg Grasa & Masa
Apertura Cilindros	0.3 - 45 mm
Diametro Cilindro	84 mm
Ancho Banda	640 mm
Largo Banda	1400 mm
Potencia	0.9 kW.
Peso	240 k
Transmisión	Acoplamiento mecánico suave.
Tipo de Control	Mecánico (Semi-automático).
Velocidad Salida	60 cm/seg.
Bancada	Si

Laminadora automática Rondo Star 5000



Capacidad	Paño: 15kg Grasa & Masa
Apertura Cilindros	0.2 - 45 mm
Diametro Cilindro	84 mm
Ancho Banda	640 mm
Largo Banda	1500 mm
Potencia	1.4 kW.
Peso	290 k
Transmisión	Electromecánica (Acoplamiento suave).
Tipo de Control	Touch-Velocidad
Velocidad Salida	85 cm/seg.
Bancada	Si





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Rebanadora de pan de caja CRS



Características

Máquina diseñada para rebanar pan de caja de forma rápida limpia y segura.

Cuenta con empujador para total seguridad del usuario.

Con palanca manual para accionar el empujador.

Con sistema de retención a la salida del pan rebanado.

Con cajón recolector de migajas.



[Ver producto](#)

Rebanadora de pan de caja New Self



Capacidad

Hasta 200 cortes por hora.

Características

Destinada para uso en autoservicio.

Pan cortado en rebanadas en el último momento.

Pan siempre fresco.

Máxima seguridad para los usuarios.

Tapa de seguridad trasera y delantera.

Depósito para migas extraíble.



[Ver producto](#)

Rebanadora de pan europeo PICO/ PICOMATIC



Capacidad

Dimensiones máximas del pan: L44 x A30 x A18cm.

Características

Ideal para panes Europeos de costra dura.

Depósito para migas extraíble

Equipo compacto, de muy fácil utilización, con todos los estándares de seguridad.

Cuchillas de acero que garantizan alta durabilidad y un corte más preciso no rompiendo el pan y produciendo menos migaja.

Disponibles en versiones con rango de rebanada de 9 a 18 mm .
Bajo pedido, nuestro estándar es: 12mm



[Ver producto](#)





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



[Ver producto](#)

Rebanadora de pan de caja Slim Pro



Capacidad	120 piezas de pan hora
Características	Cortadora de cuchilla circular para todo tipo de pan Acabados en inox Corte sin aceite Pantalla táctil que permite la selección espesor de corte y cantidad de rebanadas (5 a 25 mm) Tapa de seguridad Embolsador vertical



[Ver producto](#)

Rebanadora de pan Varia Pro



Capacidad	120 piezas de pan hora
Características	Cortadora de cuchilla circular teflonada para todo tipo de pan Acabados en inoxidable Corte sin aceite Corta todo tipo de pan Cuadro de control que permite la selección de espesor de corte y cantidad de rebanadas (5 a 25 mm) Tapa de seguridad y embolsador vertical.



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Ver producto



Ver producto



Ver producto

Horno Speed Ovens Rocket Express



Capacidad	Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
Temperatura	Ajustable de 30°C (86°F) a 280°C (536°F)
Características	<p>USB para actualizaciones, importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.</p> <p>Panel touch screen de fácil operación.</p> <p>Control de aire caliente, microondas y resistencia.</p> <p>Permite uso de utensilios metálicos.</p> <p>Construido en acero inoxidable.</p> <p>Funcionalidades: modo prueba, favoritos y guía de limpieza diaria.</p>

Horno Speed Ovens Copa Express



Capacidad	Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
Temperatura	Ajustable de 30°C (86°F) a 280°C (536°F)
Características	<p>USB para actualizaciones, importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.</p> <p>Panel touch screen de fácil operación.</p> <p>Control de aire caliente, microondas y resistencia.</p> <p>Permite uso de utensilios metálicos.</p> <p>Construido en acero inoxidable.</p> <p>Funcionalidades: modo prueba, favoritos y guía de limpieza diaria.</p>

Horno Rational ICOMBI



Versiones	Classic/ PRO
Características	<p>iCookingControl® Cocción inteligente:</p> <p>Selecciona el resultado deseado, cargar y listo</p> <p>Planificar por adelantado menús de hasta 30 comandas.</p> <p>Nuevo diseño cámara de cocción.</p> <p>Lavado express de 15 minutos.</p> <p>30% menos agua.</p> <p>28% menos KW.</p> <p>Alta calidad de los alimentos con excelente homogeneidad</p>





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Formadora de bolillos SM 670

Equipo para formar bolillos de 12 a 19 centímetros



Capacidad	Procesa hasta 900 piezas de (dependiendo del gramaje).
Suministro eléctrico	110V-60Hz-1Ph+PE.
Características	Tamaño del producto terminado 30 a 180g. Protector de alimentación con apagado automático. Banda de poliéster de 254mm de ancho. Sistema de cadena de rodillos completamente cerrado.



Refrigerador de agua AQUA



Capacidad	75 y 120 L
Características	Equipo con centralita electrónica digital Serpetín de Acero Inox y aislamiento de poliuretano inyectado Tapa desmontable Alimentación eléctrica bifásica

[Ver producto](#)



Cuenta litros DAE



Características	Contador de agua en litros automático. Electrónico. Fácil instalación Contador y electroválvula al exterior.
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[Ver producto](#)



Formadora de baguettes FBTK



Características	Tradicional Façonneuse Française para elaboración de baguette, de la mejor calidad y formado de barras artesanales o rústicas. Con tolva de alimentación manual. Alimentación y recolección de piezas del mismo lado. Cuenta con sistema de regulación de los rodillos laminadores y de las bandas de formado. Con visor digital. Opcional: base con o sin ruedas.
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[Ver producto](#)





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras



Cortadora manual Kubica



Características

- Número de divisiones: 40.
- División rectangular.
- Rango de peso por pieza: 70 - 200g.
- No requiere conexión eléctrica.
- Mantenimiento y limpieza sencillo
- Complemento de la formadora de Bolillos

Cámaras de fermentación

Divisoras



Lava vajillas UC



Hornos de convección

Potencia

7.3 Kw

Características

- Cuenta con un panel digital inteligente manejado por un sólo botón
- Resistente a condiciones extremas
- Cuenta con un innovador brazo de lavado compacto con VarioPower
- Tiene difusores que permiten ahorrar hasta un 25% de agua durante el proceso de lavado

Hornos de radiación

[Ver producto](#)

Hornos de piso

Lava utensilios UF Winterhalter UF-M



Hornos giratorios



Características

- Sistema de lavado de alto rendimiento
- Puerta abatible
- Carro de aestas
- Recuperación de calor
- Seguridad higiénica
- Prelavado con agua fría

Laminadoras

[Ver producto](#)

Rebanadoras

Abatidor Catering / Vision



Equipos de cocina



Capacidad

14 bandejas de medida 600 x 400 mm o 14 bandejas de medida 1/1 GN.

Abatimiento

+90 °C a +3 °C (56 Kg)

Ultracongelación

+90 °C a -18 °C

Potencia Instalada

5.7 kW

Dimensiones

780 x 859 x 1778 mm

Características

- Ciclo manual (Mantiene la comida a temperatura entre -40 ° C + 65 ° C)
- Fermentación y retardador de fermentación
- Cristalización de chocolate
- Conservación
- Deshidratación de alimentos

Maquinaria para panadería

[Ver producto](#)

Maquinaria industrial



Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Rebanadora horizontal para pasteles SM



Características

Máquina de corte horizontal utilizada principalmente para pasteles y hamburguesas.

Los productos se llevan en un cinturón a los cuchillos.

Viene con 3 cuchillos.

Distancia entre cuchillas fácil de adaptar (5 mm).

Se suministra con base sobre ruedas con freno.



Divisora pesadora heñidora MAP



Producción

Hasta 2100 piezas /hora (variador de velocidad).

Capacidad

Divide y bolea piezas de 60 a 400 gr. en masa.

Humedad

20% -99%

Características

Contador de piezas con preselección de paro

Teja de heñido regulable

Tolva inoxidable de 40 kilos

Engrase de pistón por circuito cerrado, evitando así el consumo de aceite

Con ruedas para desplazamiento



Rebanadora medias noches ZIP



Capacidad

2000 panes/hora

Características

La Zip le permite evitar las lesiones accidentales de la palma de la mano.

Los ajustes permiten el paso de muchos productos y el corte total o parcial del pan.

Un flap de acero inoxidable fijado en la salida de la máquina impide una eventual introducción de los dedos.

Dimensiones mínimas del pan media noche L60mm x H40mm, máximas 120 mm x H80mm , revisar medidas para pan Baguette y otros panes.





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial



Amasadora Semi-industrial Turboprat



Capacidad	160kg, 200kg y 250kg.
Velocidades	2 velocidades con cambio automático de primera a segunda
Características	Destinadas a uso industrial intensivo - 16 horas continuas. Cazo, gancho espiral y pivote central en acero inoxidable. Levantamiento automático hidráulico de la tapa y gancho espiral. Dos velocidades con cambio automático de primera a segunda. Con cazo extraíble para aumentar la productividad. Opcional, volteador de cazo.



Amasadora industrial VMI



Capacidad	De 80 hasta 900 kg de masa
Características	Permite trabajar con seguridad y evitar el olvido de introducción de micro-ingredientes (hasta 3) durante el amasado. Cierre hidráulico para los pequeños modelos de la gama. Con doble pinza, para un mantenimiento satisfactorio de cuba y un mejor centraje, ofreciendo así un amasado más regular. Ofrece un alto nivel de potencia. Las reducciones de velocidad son aseguradas por correas (poly V o dentadas) y no por piñones que necesitan mantenimiento, engrase y vaciado y que son conocidos por su fragilidad.



Batidora industrial VMI



Capacidad	304L / 316L
Características	Equipamiento totalmente en acero inoxidable. Cierre hidráulico para los pequeños modelos de la gama. Integración de la alimentación en vacío/presión. Incorporación vertical de los ingredientes. La combinación ajustable de los parámetros asegura la elaboración homogénea de todas sus recetas. Para mayor información, consultar a su asesor.





Da click en las categorías

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras



Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso



Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras



Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial

Divisora de masas CALYBRA



Características

Apto para cualquier tipo de masa: blanda, dura, pegajosa, sin gluten, de pastelería.

Cabezal divisor y cámara de acero inoxidable.

Tolva de acero inoxidable recubierta de teflón para masa estándar de 80 Kg.

Mayor rango de división de peso.

Panel de control con pantalla táctil con ajuste de velocidad y contador de piezas.

Boleadora de masas KONIK



Características

Canales y cono recubiertos de teflón, evita que la masa se pegue.

Disponible con inyección de aire caliente o frío.

Revestimiento de acero inoxidable.

La construcción de la máquina asegura la durabilidad del equipo con un mantenimiento mínimo.

Fácil limpieza.

Enharinador en acero inoxidable fácilmente extraíble.

Máquina de lavado industrial Multi Washer



Características

70% menos de detergente necesario para un lavado perfecto y completamente respetuoso con el medio ambiente.

Diseñada para ocupar el menor espacio posible y, al mismo tiempo, dejando espacio libre para otros trabajos necesarios.

Más ahorro económico gracias a un consumo de energía inteligente, menos consumo de agua y detergente.

Menos mantenimiento.





Contáctanos para solicitar información sobre
nuestros equipos para panadería

Ventas

+52 55 55 45 62 72

+52 55 55 45 03 81

Asistencia técnica

+52 55 53 57 46 36

+52 55 55 76 19 23

Refacciones

+52 55 53 59 97 02

Escríbenos a:

info@europan.mx

www.europan.mx