



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

Abatidores

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



NUEVO

Abatidor Irinox Next SL



Temperatura	+90/+3°C y +90/-18°C, turbo 40 kg
Capacidad	4, 5 y 8 bandejas GN 2/1
Características	Enfriamiento rápido y ultracongelación rápida Conectividad FreshCloud® para controlar el display desde una aplicación 12 funciones y 150 ciclos para conservar la frescura de tus productos

NUEVO

Abatidor Irinox Next ML



Temperatura	+90/+3°C y +90/-18°C, turbo silent 80kg
Capacidad	9, 12 y 18 bandejas GN 2/1
Características	Enfriamiento rápido y ultracongelación rápida Conectividad FreshCloud® para controlar el display desde una aplicación 12 funciones y 150 ciclos para conservar la frescura de tus productos

NUEVO

Abatidor Irinox Easyfresh



Temperatura	El abatidor rápido de temperatura Irinox enfría rápidamente a +3°C y congela rápidamente los alimentos en el corazón a -18°C, incluso los que se acaban de sacar del horno.
Características	El principio de funcionamiento de un abatidor es extraer el calor de los alimentos en el menor tiempo posible Enfriamiento rápido (+90°C/+3°C) Ultracongelación rápida (+90°C/-18°C)

Da click en las categorías

Abatidores

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

Amasadora Turbo SM2 10, 25, 50, 80, 120 y 200



Capacidad	10kg, 25kg, 50kg, 80kg, 120kg y 200kg de masa
Velocidades	2 velocidades programables para un perfecto amasado
Características	Artesa o cazo, espiral y pivote central en acero inoxidable Rotación invertida para amasar pequeñas cantidades Tarjeta electrónica de control para programación del proceso Interruptor de paro/marcha para trabajo manual Transmisión por bandas Con ruedas y fijación al piso con vibro niveladores



Ver producto

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.



Da click en las categorías

Abatidores

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](#)

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



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

Abatidores

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](#)

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](#)

Batidora profesional C-LINE con caso abatible



Capacidad	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.

Da click en las categorías

Abatidores

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

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

Cámara de fermentación SM716



Ideal para Horno pluma

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

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

Abatidores

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 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

Abatidores

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

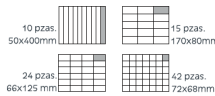


[Ver producto](#)

Divisora boleadora Marylin SMB



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>



[Ver producto](#)

Divisora Hidráulica Automática



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>
-----------------	--



[Ver producto](#)

Divisora boleadora SPA 30



Características	<p>Máxima calidad del boleado y estandarización en cada pieza</p> <p>Limpieza y mantenimiento sin complicaciones</p> <p>Aumenta tu eficiencia y ahorra en costos laborales</p> <p>Memoriza hasta 10 programas diferentes</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

Abatidores

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: Semiautomatico. Tipo de Panel. Digital. Lavado Automatico: 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

Abatidores

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 ECO FAN **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

Abatidores

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	6 y 8 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



Da click en las categorías

Abatidores

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

20 y 40 charolas 65 x 45 cm (480 bolillo spor 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

Abatidores



[Ver producto](#)

Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

Divisoras

Hornos de convección



[Ver producto](#)

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería



Maquinaria industrial

Horno de pisos MB



Capacidad	2 a 4 charolas de 60 x 40 cm por módulo
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

Abatidores

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

NUEVO

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 .

NUEVO

Horno BACKCOMBI MIWE



Características

Vaporización con tecnología de pulverización.

Fácil manejo Touch Control MIWE TC con pantalla capacitiva de cristal.

Sistema automático inteligente para cargas parciales MIWE flexbake con el mando MIWE TC.

Aparato de vapor de alto rendimiento para una vaporización intensiva.

Fácil limpieza de la cara interior de las puertas con unas pocas maniobras sencillas.



Da click en las categorías

Abatidores

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

Ocupa apenas 2.1 m2.
Construido totalmente en acero inoxidable.
Sistema de rotación de carro con gancho sin plataforma.
Aislamiento con doble capa de lana de roca.
Panel de control sencillo y resistente.



[Ver producto](#)

Horno giratorio ECOROTOR



Capacidad

Para carros de 18 y 36 charolas de 65 x 45 cm.

Características

Construido totalmente en acero inoxidable.
Sistema de rotación de carro con gancho.
Sin plataforma de carro.
Ventana grande de doble cristal.
Campana inox con extractor.
Calderín nuevo diseño innovador EUROPAN.
Panel de comandos de fácil operación

NUEVO

Horno POCKET 5



Capacidad

Máxima temperatura de cocción 300 ° C

Temperatura

Máxima temperatura de cocción 300 ° C

Características

Rack de acero inoxidable removible para fácil limpieza.

El sistema de giro cuenta con protección en caso de sobrepeso.

Tarjeta digital cuenta con programación de 60 recetas y 5 pasos.

[Ver producto](#)



Da click en las categorías

Abatidores



Amasadoras y batidoras

Cámaras de fermentación

[Ver producto](#)

Divisoras

Hornos de convección

Hornos de radiación

Hornos de piso

Hornos giratorios



[Ver producto](#)

Laminadoras

Rebanadoras

Equipos de cocina

Maquinaria para panadería

Maquinaria industrial

Horno giratorio Avant



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

Horno giratorio Avant



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

Da click en las categorías

Abatidores

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

Laminadora LAM



Versiones	507 / 510 / 614 / 6514
Características	Modelo LAM 507sobremesa con bandas de 495 x 795 mm (3 Kg de masa) Modelo LAM 510 con bandas de 495 x 945 mm (4 Kg de masa) Modelo LAM 614 con bandas de 595 x 1,225 mm (7 Kg de masa) Modelo LAM 6514 con bandas de 645 x 1,345mm (10 Kg de masa) 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 LAM



Versiones	520 E / 630 E
Características	Rodillos laminadores con diámetro de 70 mm Apertura de los rodillos laminadores: 0.3 a 50 mm. LAM 630E 585mm x1400 mm (7 Kg de masa). LAM 520E 500 mm x 990 mm (4 Kg de masa). Extiende y moldea masa en hoja para: danés, croissant, hojaldre, etc. Potencia: 0.75 kW.

Laminadora manual Rondo ECONOM 500



Capacidad	Paño: 3 kg
Apertura Cilindros	0.3 - 30 mm
Diametro 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

Laminadora manual Rondo ECOMAT 600



Abatidores



Ver producto

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

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

Abatidores

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.

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



Da click en las categorías

Abatidores

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 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.



[Ver producto](#)

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

Abatidores

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](#)



Classic



Pro



iVario

NUEVO Horno FIT EXPRESS



Capacidad	Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada uno, divididas en 16 grupos.
Temperatura	Temperatura ajustable de 30 ° C a 280 ° C.
Características	Conexión USB para actualizaciones e importación / exportación de grupos, recetas y configuraciones. Aislamiento térmico eficiente. Panel táctil de fácil manejo. Control independiente de velocidad de aire, temperatura y microondas.

Horno Rational ICOMBI



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

[Ver productos](#)

Da click en las categorías

Abatidores

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



Ver producto

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

Cuenta litros DAE



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

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.
-----------------	---





Da click en las categorías

Abatidores

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

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

Lava vajillas UC



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

Lava utensilios UF Winterhalter UF-M



Características

Sistema de lavado de alto rendimiento

Puerta abatible

Carro de aestas

Recuperación de calor

Seguridad higiénica

Prelavado con agua fría

Da click en las categorías

Abatidores

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

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

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.



Da click en las categorías

Abatidores

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

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

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.

Motor de elevación de cazo



Carro para cazo



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

Abatidores

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