



Especialistas en Equipos para Panificación



60 Años
Tradición y Confiabilidad

Eficiencia Industrial • Calidad Artesanal

info@europan.mx
www.europan.mx

AMASADORAS

SM2

25 kg / 50 kg / 80kg / 120kg / 200 kg



- ▶ Disponible en versión de 25kg, 50kg, 80kg y 120kg de masa.
- ▶ Artesa o cazo, espiral y pivote central en acero inoxidable.
- ▶ 2 velocidades programables para un perfecto amasado.
- ▶ Rotación invertida para amasar pequeñas cantidades.
- ▶ Tarjeta electrónica de control para programación del proceso.
- ▶ Interruptor de paro/marcha para trabajo manual.
- ▶ Dos motores independientes, del cazo y la espiral para modelos 50kg, 80kg y 120kg
- ▶ Transmisión por bandas.
- ▶ Con ruedas y fijación al piso con vibro niveladores.

AMASADORA SEMI-INDUSTRIAL

TURBOPRAT

160 kg / 200kg / 250kg



- ▶ Destinadas a uso industrial intensivo - 16 horas continuas.
- ▶ Disponible en versiones de 160kg, 200kg y 250kg.
- ▶ 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



- ▶ Amplia gama de amasadoras espiral AV o AVI (de 80 hasta 900 kg de masa), con varias opciones, para realizar pequeñas e importantes producciones de panes, bollerías, bollos, pizzas.
- ▶ 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.

BATIDORAS

SM

10L / 20L



- ▶ Modelo SM-10 l, con 0.55 kW de potencia, superior a las demás máquinas en el mercado.
- ▶ Disponible para conexión monofásica 110V.
- ▶ Modelo SM-20 l, con 0.9 kW de potencia.
- ▶ Disponible para conexión monofásica 110V. y trifásica 220V.
- ▶ 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.

BATIDORAS**SM**

40L



- ▶ Transmisión de bandas.
- ▶ Sistema de ventilación del motor.
- ▶ Nueva guarda para mayor seguridad del usuario.
- ▶ Con tres velocidades.
- ▶ Pintura al horno.

BATIDORAS**SP**

30L / 60L



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

BATIDORAS**C-LINE**

40L / 60L



- ▶ Disponible en versiones de 40L y 60L.
- ▶ Rejilla de protección en acero inoxidable.
- ▶ Globo de aluminio con alambres de acero inoxidable.
- ▶ Transmisión de 3 velocidades con caja de cambio, mecánica de engranes.
- ▶ Control de tiempo con timer.

BATIDORAS**C-LINE**

40L / 60L DE CAZO ABATIBLE



- ▶ Disponible en versiones de 40L y 60L.
- ▶ Cazo abatible.
- ▶ Rejilla de protección en acero inoxidable.
- ▶ Globo de aluminio con alambres de acero inoxidable.
- ▶ Transmisión de 3 velocidades con caja de cambio, mecánica de engranes.
- ▶ Control de tiempo con timer.

BATIDORAS

TK

40L / 60L



- ▶ Disponible en versión de 40L y 60L.
- ▶ Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable.
- ▶ 3 velocidades de funcionamiento.
- ▶ Globo en Aluminio con alambres de acero inoxidable.
- ▶ Transmisión con caja de 3 velocidades.
- ▶ Control de tiempo con timer.

BATIDORAS

TK

80L / 120L



Motor de elevación de cazo



Carro para cazo

- ▶ Disponible en versión de 80L y 120L.
- ▶ Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable.
- ▶ 3 velocidades de funcionamiento.
- ▶ Globo en Aluminio con alambres de acero inoxidable.
- ▶ Estructura robusta y transmisión con inverter.
- ▶ Control de tiempo con timer.

BATIDORA INDUSTRIAL

VMI



- ▶ Equipamiento totalmente en acero inoxidable (304L/316L).
- ▶ 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.

LAMINADORAS

LAM

507 / 510 / 614 / 6514



- ▶ Disponible en 4 versiones:
- ▶ Modelo LAM 507 sobremesa 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 1,345 mm (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

LAMINADORAS**LAM**

520E /630E



- ▶ 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.

LAMINADORAS RONDO**MANUAL**

ECONOM 500 / ECOMAT 600

**Econom 500**

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

Ecomat 600

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

LAMINADORAS RONDO**SEMI AUTOMATICA**

AUTOMAT 2000



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

LAMINADORAS RONDO**AUTOMATICA**

RONDOSTAR 5000



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

DIVISORA BOLEADORA

SMB

330



- ▶ Divide y bolea masa en 30 unidades de 30 g hasta 100 g.
- ▶ Boleado por movimiento ecéntrico.
- ▶ Operación sencilla y práctica, realizada en 2 etapas: división y redondeamiento.
- ▶ Estructura sólida en hierro y aluminio.
- ▶ Platos para boleado fabricados en polipropileno alimenticio.
- ▶ Tapa superior fácilmente desmontable para limpieza profunda.

FORMADORA DE BAGUETTES

FBTK

600



- ▶ 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.

CORTADORA MANUAL

KUBICA

SM-40



- ▶ 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

FORMADORA

DE BOLILLOS

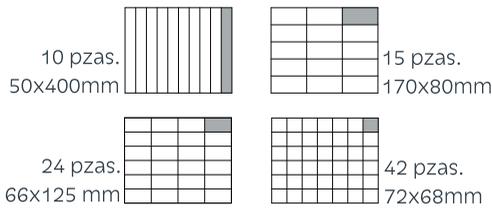
SM-670



- ▶ Equipo para formar bolillos de 12 a 19 centímetros .
- ▶ Procesa hasta 900 piezas de (dependiendo del gramaje).
- ▶ 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.
- ▶ Suministro eléctrico: 110V-60Hz-1Ph+PE.

DIVISORA HIDRAULICA AUTOMATICA

DHV



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

DIVISORA PESADORA HEÑIDORA

MAP



- ▶ Divide y bolea piezas de 60 a 400 gr. en masa.
- ▶ Producción hasta 2100 piezas /hora (variador de velocidad).
- ▶ Contador de piezas con preselección de paro.
- ▶ Teja de heñido regulable.
- ▶ Tolla inoxidable de 40 kilos.
- ▶ Engrase de pistón por circuito cerrado, evitando así el consumo de aceite.
- ▶ Con ruedas para desplazamiento.

REBANADORA DE PAN DE CAJA

CRS



- ▶ 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.

REBANADORA DE PAN EUROPEO

PICO / PICOMATIC



PICO MANUAL



PICOMATIC SEMIAUTOMATICA

- ▶ Ideal para panes Europeos de costra dura.
 - ▶ Dimensiones máximas del pan: L44 x A30 x A18cm.
 - ▶ 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

REBANADORA DE PAN DE CAJA

VARIA PRO



- ▶ Cortadora de cuchilla circular teflonada para todo tipo de pan.
- ▶ Acabados en inox.
- ▶ Corte sin aceite.
- ▶ Cortar 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.
- ▶ Embolsador vertical.
- ▶ Hasta 120 panes por hora.

REBANADORA DE PAN DE CAJA

NEW SELF



- ▶ 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.
- ▶ Hasta 200 cortes hora.
- ▶ Depósito para migas extraíble.

REBANADORA DE PAN DE CAJA

SLIM PRO



- ▶ 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
- ▶ 120 piezas de pan hora

REBANADORA MEDIAS NOCHES

ZIP



- ▶ Dimensiones mínimas del pan media noche L60mm x H40mm, máximas 120 mm x H80mm, revisar medidas para pan Baguette y otros panes.
- ▶ El corte por lámina circular alcanza con precisión hasta 2000 panes/hora.
- ▶ 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.

REBANADORA HORIZONTAL**PASTELES**

- ▶ 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.

REFRIGERADOR**RAE**

60 L



- ▶ Disponible en versiones de 60L y 100L.
- ▶ Espiral y tanque de agua en acero inoxidable.
- ▶ Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad.
- ▶ Tapa superior fácil de remover para limpieza.
- ▶ Ideal instalar conjuntamente Cuenta Litros programable.

REFRIGERADOR**RAE**

175 L



- ▶ Capacidad de Almacenaje : 175 Litros.
- ▶ Potencia Frigorífica: 1074 W.
- ▶ Temperatura Mínima: 3° C.
- ▶ Tipo de Panel: Digital.
- ▶ Potencia Electrica : 0.7 kW
- ▶ Ideal instalar conjuntamente Cuenta Litros programable.

CUENTA LITROS**DAE**

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

HORNO DE CONVECCION

MINICONV ECO



- ▶ Capacidad: 4 Bandejas 350 mm x 350 mm.
- ▶ Interdistancia Charola de 96 mm.
- ▶ Tipo de Control: Semiautomático.
- ▶ Tipo de Panel: Digital.
- ▶ Potencia Eléctrica : 3 kW.
- ▶ Lavado Automático: No.
- ▶ Temperatura Máxima: 210 °C.
- ▶ Vapor: SI.
- ▶ Campana: No.
- ▶ Opción: Programable.

HORNO DE CONVECCION

ECOFAN

NUEVOS



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

HORNO DE CONVECCION

PLUMA



- ▶ El mejor horno turbo del mercado.
- ▶ Disponible en versión a gas para 8 charolas.
- ▶ 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.

CAMARA DE FERMENTACION

SM-716

IDEAL PARA HORNO PLUMA



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

HORNO DE CONVECCION

MIWE

NUEVOS

GUSTO



- ▶ 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 DE CONVECCION

MIWE

NUEVOS

ECONO 4 o 6 CHAROLAS



- ▶ 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 CONVECCION

MIWE

NUEVOS

ECONO 8 o 10 CHAROLAS



- ▶ 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 PISO REFRACTARIO

MIWE

NUEVOS

CONDO



- ▶ 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 .

HORNO DE CONVECCION**ECOFAN****CONJUNTOS**

- ▶ Disponible en versión de 4 charolas 6040 o 5 charolas 6545.
- ▶ 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 CONVECCION**GIRATORIOS****GIRAVOLT - TECHNO - 2.0****VERSION 2020****GIRAVOLT - BASIC 15 - 3.0****GIRAVOLT - COMPACTO 12**

- ▶ Horno con diseño muy moderno.
- ▶ Para carros de 30 charolas de 65 x 45 cm.
- ▶ Para carros de 30 charolas de 50 x 80 cm (modelo Active 80100).
- ▶ Construido totalmente en acero inoxidable
- ▶ Indicado para producir cualquier tipo de pan.
- ▶ Sistema de rotación de carro con gancho sin plataforma.
- ▶ Aislamiento con doble capa de lana de roca.
- ▶ Programación automática o manual.
- ▶ Función "sleep" permite ahorrar energía.

- ▶ Para carros de 15 niveles y charolas de 65 x 45 cm ó 50 x 80 cm.
- ▶ Construido totalmente en acero inoxidable.
- ▶ Indicado para producir cualquier tipo de pan.
- ▶ Sistema de rotación de carro con gancho sin plataforma.
- ▶ Aislamiento con doble capa de lana de roca.
- ▶ Programación automática o manual.
- ▶ Función "sleep" permite ahorrar energía.

- ▶ El mejor horno giratorio pequeño del mercado.
- ▶ Capacidad para carros de 10 ó 12 pisos para charpolas de 65 x 45 cm ó 50 x 80 cm.
- ▶ 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.

HORNO DE CONVECCION GIRATORIOS

ECOROTOR 30



- ▶ Para carros de 30 charolas de 65 x 45 cm.
- ▶ 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 EUROPLAN.
- ▶ Panel de comandos de fácil operación.

HORNO DE ACEITE TERMICO

STATIC



- ▶ El Horno más completo del mercado: posee las ventajas de un horno giratorio con los beneficios de un horno de pisos.
- ▶ Mayor productividad, 40 charolas 65 x 45 cm (480 bolillos por horneada).
- ▶ 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.

HORNOS DE PISO

MODULAR - DOMINO



- ▶ Horno eléctrico con independencia total entre cámaras
- ▶ Piso refractario de alta calidad para pan artesanal.
- ▶ Disponible en diversas configuraciones de número de cámaras y charolas (4 cámaras máximo).
- ▶ Temperatura máxima de 300°C (garantizados).
- ▶ Control independiente de temperatura en el techo y piso.
- ▶ Ahorros energéticos: función "Sleep", power management.
- ▶ Ahorros energéticos: aislamiento de alta calidad.
- ▶ Iluminación interior de las cámaras.
- ▶ Opciones: vaporizador, campana, cámara fermentación, etc.

HORNOS DE PISO

TUBOS ANULARES - LEM



- ▶ Hornos de pisos a gas NO modular.
- ▶ Piso refractario de alta calidad para pan artesanal.
- ▶ Disponible en versiones de 4 y 6 m² de superficie de cocción.
- ▶ Temperatura máxima de 300°C (garantizados).
- ▶ Una sola temperatura con vapor independiente en cada piso.
- ▶ Campana de extracción de vapores incluida.
- ▶ Gran ahorro de energía (aislamiento, función "Sleep", etc.).
- ▶ Dimensiones muy reducidas para negocios con poco espacio.
- ▶ Opcional: elevador manual integrado.

CAMARAS DE FERMENTACION**ISOPAN**

2C1P / 2C2P / 4C2P/ 6C2P



- ▶ Disponible en versiones de 2, 4 y 6 carros.
- ▶ Interior y exterior en acero inoxidable.
- ▶ Sistema de producción de vapor sin resistencia sumergida
- ▶ Control de temperatura y humedad con sensor electrónico.
- ▶ Rango de control de temperatura: de temperatura ambiente a 50°C.
- ▶ Rango de control de humedad: 20% -99%.
- ▶ Paneles de poliuretano inyectado de alta densidad.

CAMARA DE FERMENTACION**FT**

16 / 32



- ▶ Cámara de fermentación 100% en Acero Inoxidable.
- ▶ Puerta con vidrio panorámico.
- ▶ 2 ventiladores de vapor y calor para fermentación homogénea.
- ▶ 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.

ARMARIO DE FERMENTACION CONTROLADA**BCR**

- ▶ Varias dimensiones y capacidades
- ▶ Permiten una programación precisa de la fermentación
- ▶ Inicia tu proceso de horneado en el momento programado por usted.
- ▶ Compartimentos independientes
- ▶ Controlador Modsystem: control de temperatura (frío y calor), de humedad
- ▶ 3 programas pregrabables del ciclo de fermentación
- ▶ Registro de eventos para conocer los últimos usos de la máquina
- ▶ Protección de puertas
- ▶ Todos los accesorios interiores de acero inoxidable
- ▶ Aislamiento de poliuretano inyectado

ABATIDOR**CATERING/VISION**

- ▶ 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
- ▶ Ciclo manual (Mantiene la comida a temperatura entre -40 °C + 65 °C)
- ▶ Fermentación y retardador de fermentación
- ▶ Cristalización de chocolate
- ▶ Conservación
- ▶ Deshidratación de alimentos
- ▶ Consumo en proceso de +65° +10°C: 0,061 kWh/kg
- ▶ Potencia Instalada: 5.7 kW
- ▶ Dimensiones: 780 x 859 x 1778 mm

RATIONAL

¡COMBI

CLASSIC / PRO



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

SPEED OVENS / ALIMENTOS

ROCKET EXPRESS



- ▶ Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- ▶ USB para actualizaciones, importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.
- ▶ Temperatura ajustable de 30°C (86°F) a 280°C (536°F), con control independiente de las resistencias superiores e inferiores.
- ▶ Panel touch screen de fácil operación.
- ▶ Control de aire caliente, microondas y resistencia.
- ▶ Permite uso de utensilios metálicos.
- ▶ Construido en acero inoxidable.
- ▶ Funcionalidades: modo prueba, favoritos y guía de limpieza diaria.

HORNO DE ALIMENTOS

MIWE

NUEVOS

SNACK



- ▶ 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.

SPEED OVENS / ALIMENTOS

COPA EXPRESS



- ▶ Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- ▶ USB para actualizaciones, importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.
- ▶ Temperatura ajustable de 30°C (86°F) a 280°C (536°F), con control independiente de las resistencias superiores e inferiores.
- ▶ Panel touch screen de fácil operación.
- ▶ Control de aire caliente, microondas y resistencia.
- ▶ Permite uso de utensilios metálicos.
- ▶ Construido en acero inoxidable.
- ▶ Funcionalidades: modo prueba, favoritos y guía de limpieza diaria.

DIVISORA BOLEADORA

SYNCR0



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

DIVISORA DE MASAS

CALYBRA



- ▶ 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 de división de peso.
- ▶ Panel de control con pantalla táctil con ajuste de velocidad y contador de piezas.

BOLEADORA DE MASAS

KONIK



- ▶ 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.

MAQUINA LAVAUTENSILIOS

UF-M



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

MAQUINA DE LAVADO INDUSTRIAL

MULTI WASHER



- ▶ 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.

Lago Wenner 25, Col. Pensil
México 11490, D.F.

info@europan.mx
www.europan.mx

Tel: +52 (55) 5545 6272
Fax: +52 (55) 5545 6285