



LÍNEA  
PROFESIONAL  
**PANADERÍA**  
**PASTELERÍA**





**PLANETARIA**  
SM - SMART



**AMASADORA**  
TUFF - TWINTECH



**ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA**  
C1 - C2 - C3

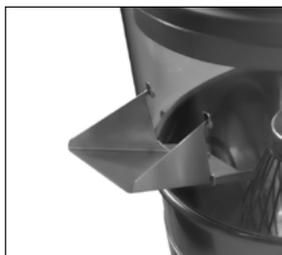


# PLANETARIAS

## LÍNEA SM

### PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

- Máquinas de diseño atractivo, prácticas de usar.
- Perfecta para obradores y pastelerías, así como para heladerías y restaurantes.
- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.
- Cuba con manijas y banda de refuerzo.
- Protección de la cuba de policarbonato a prueba de golpes.
- Pies ajustables en acero inox.
- Temporizador.



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Panel de control intuitivo

#### ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



SM 12

660  
430  
520

805  
500  
550

	SM 12	SM 20
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	430 x 520 x 660 mm	500 x 550 x 805 mm
<b>Peso neto</b>	46 Kg	56 Kg
<b>Capacidad cuba</b>	12 Kg	20 Kg
<b>Velocidad</b>	<b>Variable</b>	<b>Variable</b>
<b>Voltaje</b>	220V ~ 1N	220V ~ 1N
<b>Potencia eléctrica</b>	0,37 kW	0,55 kW
<b>P.V.P.</b>	<b>3.525 €</b>	<b>4.525 €</b>

## LÍNEA SMART

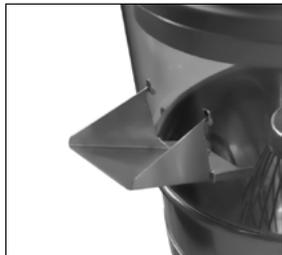
### DISEÑO Y PRACTICIDAD

La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas adecuadas para la producción de dulces de horno y productos de pastelería, pan y pizza.

Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

Disponen de una palanca para subir y bajar la cuba (modelo Smart 60 L3V), y de una robusta protección de plástico transparente ABS, que permite controlar la masa durante todas sus fases y agilizar la posterior limpieza y desinfección de la batidora.

- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Palanca para la subida y la bajada de la cuba (mod Smart 60 L3V)

#### ACCESORIOS INCLUIDOS



GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



SMART 40 FV

VELOCIDAD VARIABLE



SMART 60 L3V

3 VELOCIDADES

1320  
680  
730

1320  
680  
730

1600  
750  
960

	SMART 30 FV	SMART 40 FV	SMART60 L3V
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	680 x 730 x 1.320 mm	680 x 730 x 1.320 mm	750 x 960 x 1.600 mm
<b>Peso neto</b>	170 Kg	173 Kg	233 Kg
<b>Capacidad cuba</b>	30 Kg	40 Kg	60 Kg
<b>Velocidad</b>	Variable	Variable	3 velocidades
<b>Voltaje</b>	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
<b>Potencia eléctrica</b>	1,1 kW	1,1 kW	0,6/1,1/1,5 kW
<b>P.V.P.</b>	<b>8.315 €</b>	<b>8.975 €</b>	<b>12.750 €</b>

# AMASADORAS

## LÍNEA TUFF

### ALTA CALIDAD Y TECNOLOGÍA

Las amasadoras con brazos de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos que oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para varias capacidades de masa.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para todos los modelos.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
  - Primera velocidad: 40 rpm.
  - Segunda velocidad: 60 rpm.



TUFF 55 2T



Panel de control



CONSULTAR  
FICHAS DE  
PRODUCTO

	TUFF 55 2T	TUFF 110 2T
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	650 x 880 x 1.400 mm	790 x 1.070 x 1.670 mm
<b>Peso neto</b>	299 Kg	490 Kg
<b>Capacidad masa</b>	57 Kg	110 Kg
<b>Volumen cuba</b>	81 l	157 l
<b>Diámetro cuba</b>	550 mm	680 mm
<b>Profundidad cuba</b>	342 mm	430 mm
<b>Velocidad</b>	<b>2 velocidades</b>	<b>2 velocidades</b>
<b>Voltaje</b>	400V ~ 3N	400V ~ 3N
<b>Potencia eléctrica</b>	1,5/2,2 kW	2/3,2 kW
<b>P.V.P.</b>	<b>14.895 €</b>	<b>19.000 €</b>

Con hidratación Europa 55% mín

## LÍNEA TWINTECH

### INNOVACIÓN Y PRODUCTIVIDAD

Amasadoras con brazos de inmersión patentada que presenta algunas importantes innovaciones respecto de la amasadora tradicional.

Garantiza una mayor eficiencia y respeto por el medio ambiente gracias a la ausencia de aceite en los engranajes. Dispone de engranajes de tecnopolímero que mejoran la duración y a la reducción del nivel de ruido.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Motor autofrenante y órganos en movimiento sobre cojinetes de bola.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para TWINTECH 45 y TWINTECH 55 para facilitar las operaciones de extracción de la masa de la cubeta.
- Brazos de acero inoxidable y fijos para los modelos TWINTECH 30.
- 2 velocidades y 2 temporizadores digitales.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
  - Primera velocidad: 40 rpm.
  - Segunda velocidad: 60 rpm.



1230  
700  
760

TWINTECH 30 T



1330  
700  
870

TWINTECH 45 T



CONSULTAR  
FICHAS DE  
PRODUCTO



Brazo de inmersión ajustable y parte superior en hierro fundido (45 T - 55 T)



Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)

1420  
690  
870

1230  
700  
760

1330  
700  
870

1400  
700  
880

	TWINTECH 60	TWINTECH 30T	TWINTECH 45T	TWINTECH 55T
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	690 x 870 x 1.420 mm	700 x 760 x 1.230 mm	700 x 870 x 1.330 mm	700 x 880 x 1.400 mm
<b>Peso neto</b>	272 Kg	235 Kg	265 Kg	272 Kg
<b>Capacidad masa</b>	60 Kg	33 Kg	46 Kg	57 Kg
<b>Volumen cuba</b>	95 l	47 l	67 l	81 l
<b>Diámetro cuba</b>	550 mm	452 mm	540 mm	550 mm
<b>Profundidad cuba</b>	392 mm	302 mm	292 mm	342 mm
<b>Velocidad</b>	<b>2 velocidades</b>	<b>2 velocidades</b>	<b>2 velocidades</b>	<b>2 velocidades</b>
<b>Voltaje</b>	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
<b>Potencia eléctrica</b>	1,5/2,2 kW	1,1/1,6 kW	1,1/1,6 kW	1,1/1,6 kW
<b>P.V.P.</b>	<b>10.975 €</b>	<b>9.725 €</b>	<b>11.300 €</b>	<b>12.900 €</b>

Con hidratación Europa 60% mín

# ARMARIOS FRÍO/CONGELACIÓN

## ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

### MODELO C1

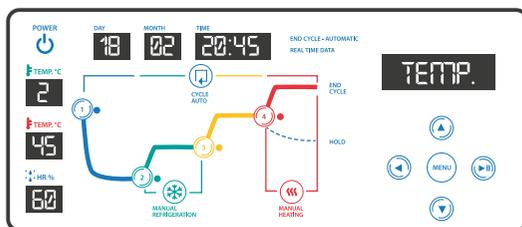
- Ciclos completamente automatizados a través de programas preestablecidos.
- El controlador electrónico con pantalla digital que gestiona temperatura, humedad y flujo de aire.
- Temporizador programable incorporado para programación de producción.
- Descongelación automática y evaporación del agua de descongelación por gas caliente.
- Patas telescópicas regulables en acero inoxidable (136/230 mm).
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Máx. estanterías niveladas de 40 bandejas pasteleras de 60x40 mm o 20 de 60x80 mm con paso de 70 mm.
- Flujo de aire indirecto para evitar la deshidratación de la masa, a través de conductos de ventilación laterales gemelos.
- Alta humedad relativa debido al humidificador de vapor caliente.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Estanterías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Rejillas y correderas en acero inoxidable AISI 441.
- Puerta con tirador empotrado, con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles como opción.
- Probado para funcionar en panaderías y pastelerías profesionales calientes (clase climática 4, temperatura ambiente 35°C y 55% HR).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Humidificador de vapor caliente para mantener una humedad relativa alta.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Todos los ciclos pasan al modo de espera al final del ciclo.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.



C1



### CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



FASE	DESCRIPCIÓN	Temperatura Funcionamiento	Humedad Relativa
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	-
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %

	C1
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	830 x 1.025 x 2.260 mm
<b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>	624 x 874 x 1.550 mm
<b>Capacidad (bruto)</b>	845 l
<b>Rango</b>	- 20 °C a + 40 °C
<b>Alimentación</b>	220-240V/50Hz
<b>Potencia absorbida</b>	620 W / 3,60A
<b>Potencia frigorífica</b>	489 kW
<b>Refrigerante</b>	R455A
<b>P.V.P.</b>	<b>11.650 €</b>

## ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

### FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

Los enfriadores y congeladores, mediante frío forzado, son excelentes para panaderías, pastelerías y heladerías medianas.

- Interior construido para bandejas EN 400 x 600 y 600 x 800.
- Se suministra con 20 guías reforzadas en forma de L.
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Diseño minimalista con componentes resistentes.
- Con control de temperatura, humedad y flujo de aire.
- Refrigerante R290 (libre de HCFC y CFC).
- Unidad de refrigeración monobloque con acceso frontal.
- Enfriamiento por tiro forzado.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.
- Ciclos de descongelación automática.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Gran capacidad de volumen bruto (850 L).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Guías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Puerta con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles (como opción).



Guías en L



Fácil acceso a componentes



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



2210  
830  
1025

C2



2210  
830  
1025

C3

2210  
830  
1025

2210  
830  
1025

	C2	C3
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	830 x 1.025 x 2.210 mm	830 x 1.025 x 2.210 mm
<b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>	630 x 850 x 1.530 mm	630 x 850 x 1.530 mm
<b>Capacidad</b>	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800	40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800
<b>Rango</b>	-12°C ... -21°C	+1°C ... +4°C
<b>Alimentación</b>	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
<b>Potencia absorbida</b>	0,79 kW / 3,8 A	0,79 kW / 3,8 A
<b>Potencia frigorífica</b>	(-25/+45°C) 0,84 kW	(-25/+45°C) 0,84 kW
<b>Refrigerante</b>	R290	R290
<b>P.V.P.</b>	<b>6.325 €</b>	<b>5.675 €</b>