



# Especialistas en Equipos para Panificación



60 Años

Tradición y Confiabilidad

Eficiencia Industrial • Calidad Artesanal

info@europan.mx  
www.europan.mx

**AMASADORAS****SM**

Amasadora SM - 25 Kg / 50 Kg / 80 Kg / 120 Kg



- ▶ Disponible en versión 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 para el cazo y para la espiral
- ▶ Transmisión por bandas
- ▶ Con ruedas y fijación al piso con vibro niveladores

**AMASADORA SEMI-INDUSTRIAL****ESDX**Amasadora Semi-Industrial ESDX -  
160 Kg / 200 Kg / 250 Kg

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

**BATIDORAS****STRONG**

Batidoras Strong TB – 10 Lt / 20 Lt / 30 Lt / 60 Lt



- ▶ Disponible en versión 10 Lt, 20 Lt, 30 Lt y 60 Lt
- ▶ Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable
- ▶ 3 velocidades de funcionamiento
- ▶ Transmisión por engranajes "Gear Drive"
- ▶ Con cuatro pies en aluminio resistente
- ▶ Accesorio en aluminio con alambres de acero inoxidable
- ▶ Estructura reforzada y transmisión robusta

**BATIDORAS****TK**

Batidoras TK – 20 Lt / 40 Lt / 60 Lt / 80 Lt



- ▶ Disponible en versión 20 Lt, 40 Lt, 60 Lt y 80 Lt
- ▶ Cazo y rejilla de protección en acero inoxidable
- ▶ 3 velocidades de funcionamiento
- ▶ Con 4 pies que ofrecen una gran estabilidad a la máquina
- ▶ Accesorio en aluminio con alambres de acero inoxidable
- ▶ Estructura robusta y transmisión con inverter
- ▶ Control de tiempo con timer

## LAMINADORAS

LAM

### Laminadoras LAM – 510 / 614 / 6514



- ▶ Disponible en 3 versiones:
- ▶ Modelo LAM 510 con bandas de 500 x 1,000 mm (para 4 Kg de masa)
- ▶ Modelo LAM 614 con mesas de 600 x 1,400 mm (para 7 Kg de masa)
- ▶ Modelo LAM 6514 con mesas de 650 x 1,400 mm (para 10 Kg de masa)
- ▶ Con rodillos laminadores de 84 mm de diámetro
- ▶ Gran regularidad en el espesor del laminado
- ▶ Con cuchillas de limpieza de los rodillos laminadores
- ▶ Con rodillo en aluminio para enrollar el paño al terminar el laminado
- ▶ Opcional: rodillos de corte de diferentes formas y tamaños

## DIVISORA BOLEADORA

SMB 330



- ▶ Divide y bolea masa en 30 unidades de 30 gr hasta 100 gr
- ▶ Boleado por movimiento excéntrico
- ▶ Operación sencilla y práctica, realizada en 2 etapas: división y redondeamiento
- ▶ Estructura del equipo en acero y aluminio
- ▶ Platos para boleado fabricados en polipropileno alimenticio
- ▶ Tapa superior fácilmente desmontable para limpieza profunda
- ▶ Puede utilizarse sólo como boleadora

## DIVISORA HIDRÁULICA AUTOMÁTICA

DHV



Abierta

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

## FORMADORA DE BAGUETTES

FBTK600



- ▶ 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 las 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

## 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
- ▶ Opcional: Rebanadora para pan europeo

## REFRIGERADOR + CUENTA LITROS

RAE



Cuenta Litros

### Refrigerador RAE – 60 L / 100 L

- ▶ Disponible en versiones de 60 Lt y 100 Lt
- ▶ Capacidad efectiva de enfriamiento de 60 Lt ó 100 Lt por hora
- ▶ Fabricado totalmente en acero inoxidable
- ▶ Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad
- ▶ Tapa superior fácil de remover para limpieza
- ▶ Ideal instalar conjuntamente Cuenta Litros programable



## HORNOS

## Giratorios

Horno Giravolt - ACTIVE 6692



- ▶ 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

Horno Giravolt - COMPACTO 15



- ▶ 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

Horno Giravolt - COMPACTO 12



- ▶ El mejor horno giratorio pequeño del mercado
- ▶ Capacidad para carros de 10 ó 12 pisos para charolas de 65 x 45 ó 50 x 80 cm
- ▶ Ocupa apenas 2.1 m<sup>2</sup>
- ▶ 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

## HORNOS

## de Convección

Hornos de Convección - PLUMA



- ▶ El mejor horno turbo del mercado
- ▶ Disponible en versión a gas o eléctrica para 8 charolas
- ▶ Excelente calidad de cocción, sin voltear las charolas
- ▶ Horno totalmente construido en acero inoxidable
- ▶ Con producción de vapor
- ▶ Puerta con doble cristal térmico
- ▶ Esquinas interiores redondeadas para una fácil limpieza
- ▶ Opcional: cámara de fermentación

Hornos de Convección - UNOX



- ▶ Disponible en versión para 4, 6 y 10 charolas
- ▶ Perfecta distribución del aire en la cámara de cocción
- ▶ Absoluta precisión en el control de la temperatura
- ▶ Regulación automática de la humedad
- ▶ Excelente regularidad de cocción (sin voltear las charolas)
- ▶ Opciones con 99 programas con 9 pasos cada uno
- ▶ Opcional: cámara de fermentación
- ▶ Opción: con controles manuales

**HORNOS****de Piso****Hornos de Piso Modulares - 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
- ▶ Temperatura máxima de 350° 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.

**Horno de Pisos de Tubos Anulares - LEM**

- ▶ Horno de pisos a gas NO modular
- ▶ Piso refractario de alta calidad para pan artesanal
- ▶ Disponible en versiones de 4 y 6 m<sup>2</sup> de superficie de cocción
- ▶ Temperatura máxima de 300° C (garantizados)
- ▶ Una sola temperatura con vapor independiente en cada piso
- ▶ Campana con extracción de vapores incluida
- ▶ Gran ahorro de energía (aislamiento, función "Sleep", etc.)
- ▶ Dimensiones muy reducidas para negocios con poco espacio
- ▶ Opcional: elevador manual integrado

**HORNOS****de Aceite Térmico****Horno de Aceite Térmico - STATIC**

- ▶ Horno más completo del mercado: posee las ventajas de un horno giratorio con los beneficios de un horno de pisos
- ▶ Mayor productividad, 40 charolas 65x45 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

**CAMARAS DE FERMENTACION****ISOPAN****Cámaras de Fermentación - ISOPAN**

- ▶ 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

# Soluciones de Automatización

LÍNEAS

de Producción

Regularidad del producto final, calidad y ahorros de mano de obra

## Para Pan Blanco

- ▶ Línea de producción automática para pan blanco como bolillo, barra, baguette, telera, micha, hot-dog, hamburguesa, etc.
- ▶ División, boleado y formado automáticos
- ▶ Permite una producción desde 1,500 hasta 14,000 piezas por hora

Bolillo



Ciabatta



## Para Pan Artesanal

- ▶ Línea de producción automática para pan artesanal y masas hidratadas (baguette y barra tradicional, ciabatta, variedad de panes artesanales de alta calidad, etc.)
- ▶ División, formado y corte automáticos

## Para Masas Laminadas

- ▶ Línea de producción automática para una gran variedad de productos, con relleno o no, como croissant, chocolatín, empanadas, orejas, banderillas, etc.
- ▶ División, dosificado del relleno, formado y corte final automáticos
- ▶ Permite una producción desde 1,500 hasta 12,000 piezas por hora



Masas laminadas



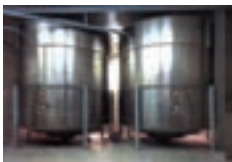
Galletas

## Para Galletas y Batidos

- ▶ Máquina muy versátil para la producción de galletas (duyas y cortes de alambre) y la dosificación de batidos (muffins, panqués, planchas, etc.)
- ▶ Producción desde 200 Kg hasta 600 Kg por hora, según el producto

SILOS

Harina y Azúcar



- ▶ Sistemas de almacenamiento y dosificación automáticos.
- ▶ Mejora la gestión de inventarios y el control de costos de producción.
- ▶ Menos espacio, mejor higiene y mayor productividad.

AMASADORA

VMI



- ▶ Alta tecnología, calidad y robustez
- ▶ Disponible en varias versiones
- ▶ Amasadora preparada para trabajar 24 horas por día
- ▶ Con cazo extraíble para aumentar la productividad

DIVISORA BOLEADORA

PICO



- ▶ Disponible en versión EASY (manual) e EASY Plus (programable)
- ▶ Producción hasta 3,000 piezas por hora
- ▶ Divide y bolea piezas desde 30 a 120 gr
- ▶ Funcionamiento sin aceite de lubricación
- ▶ Altura ergonómica para fácil carga y descarga de productos

LAVADORA DE CHAROLAS

MUS



- ▶ Máquina descarbonizadora de charolas
- ▶ Tecnología basada en acción mecánica, química y temperatura
- ▶ Grandes ahorros de agua, mano de obra, detergente y espacio
- ▶ Eficiente calidad de lavado, asegura máxima higiene en el proceso de producción
- ▶ Incrementa la vida útil de las charolas