

CÁMARAS / PROOFERS

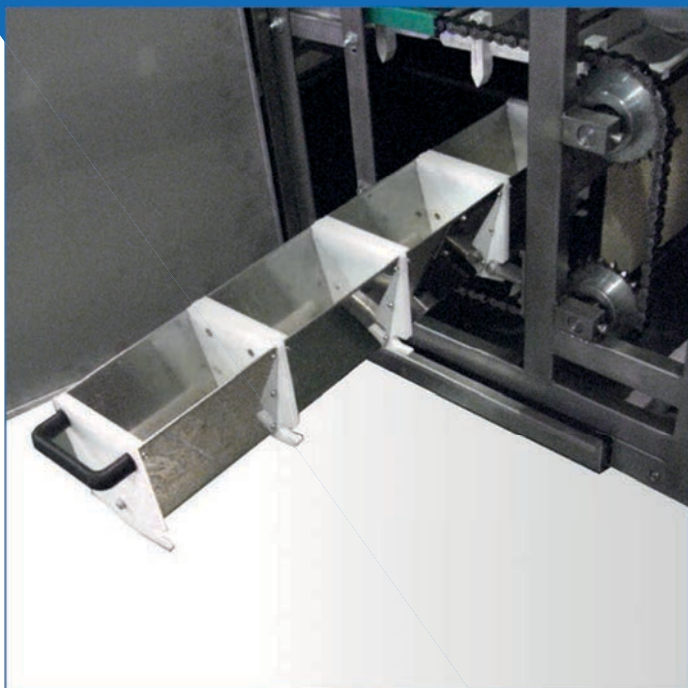


**/// CÁMARA EN T
T PROOFER**



**/// CÁMARA EN L
L PROOFER**

OPCIONES / OPTIONS



Cernedor eléctrico independiente.
Electric independent duster.



Lamparas germicidas.
Germicidal lamps.



Cinta independiente.
Independent belt.



Rodillo chafador.
Crushing roller.

MÁS OPCIONES DISPONIBLES / MORE AVAILABLE OPTIONS

- Tapas laterales en inoxidable AISI 304.
- Medidas especiales.
- Rodillo chafador en cinta independiente.
- Panelado en metacrilato.
- Pulverizador de aceite neumático.

- AISI 304 Stainless Steel side panels.
- Special measures.
- Crushing roller in independent belt.
- Metacrylate panel.
- Pneumatic oil sprayer.



**/// CÁMARA COMPACT
COMPACT PROOFER**

**/// CÁMARA EN C
C PROOFER**



**/// CÁMARA MONOBLOC
MONOBLOC PROOFER**



CÁMARA ESTÁTICA / STATIC PROOFER

La cámara de reposo estática de CSM es una máquina que se ajusta perfectamente a las necesidades de un grupo de panificación. La máquina ha sido diseñada para las tareas de reposo y prefermentación de piezas de masa en las panaderías.

La cámara es estática, donde las piezas permanecen en la misma bolsa desde la carga hasta la descarga. No hay saltos de piezas de una bolsa a otra.

El reposo estático, según la mayoría de los teóricos de la panificación, equivale aproximadamente al doble de tiempo de reposo de otras cámaras donde las piezas cambian de bolsa (cámaras de impulsos, de caídas o de vuelco).

La cámara de reposo le da a las piezas el reposo necesario antes de su posterior formado. Es una máquina que se activa automáticamente, detectando las piezas a medida que llegan. Un sistema sencillo e inteligente de guías encamina las piezas hasta las bolsas.

La cámara posee una cinta de salida que transporta las piezas hasta la formadora. Esta cinta transportadora se mueve intermitentemente al compás del movimiento de los cangilones.

Las cámaras de reposo se fabrican en una gran variedad de capacidades, y se caracterizan por su robusta construcción y su fiabilidad. Se adaptan a cualquier panadería, tanto en superficie ocupada como en altura. Existen tres modelos estándar, en L invertida, en T y el nuevo modelo Compact que por su reducida altura puede servirse ya montada, evitando así el gasto de desplazamiento de técnicos para su montaje.

The CSM static proofer is a machine that fits perfectly with the needs of a bakery group. The machine has been designed for the rest and prefermentation of the dough inside the bakeries.

The proofer is static, where the pieces remain in the same pocket from the load to the unload. There is no jumps inside the machine.

The static rest, as said by most of the bakery studies, equals up to the double of resting time than other proofers where the pieces change from one pocket to other.

The static proofer gives the pieces the needed rest before the moulding. It is a machine that activates automatically, the moment it detects the pieces incoming. A simple and smart guide system lead the pieces to the pocket.

The proofer has an unload belt that moves the pieces to the moulder. This belt moves by the movement of the buckets.

The static proofers are built in a wide range of capacities and they are known by its strong construction and its reliability. They are adapted to any bakery, both in area on floor and height of the bakery. There are several models: L-shaped, T and the new Compact model that, for its reduced dimensions can be delivered already assembled.

CÁMARA DINÁMICA (IMPULSOS) / IMPULSE PROOFER

La cámara dinámica de CSM permite solucionar el trabajo en la panadería y es principalmente aconsejable para las masas con mucha hidratación (mayor proporción de agua en la masa).

Está diseñada para variar con mayor agilidad los tiempos de prefermentación de las piezas de masa. Su sistema de bocas abatibles permite trabajar con cargas intermedias, por tanto, es una cámara muy recomendable para panes especiales, de los que se realiza una menor producción diaria.

La construcción sigue las líneas de la marca CSM: fiabilidad, robustez y sencillez. Es una máquina duradera y con un mantenimiento reducido, fácil y cómodo. Además, se adapta a las medidas de cada una de las panaderías. Cuenta con los mismos modelos que la cámara estática (L invertida, T y Compact).

La cámara dinámica puede construirse con dos sistemas: continuo, en el que la cámara se alimenta a través de una cinta sin copada que regula la entrada de las piezas; y el modelo impulsos, en el que el movimiento de la máquina viene determinado por la entrada de las piezas desde la pesadora.

The CSM dynamic proofer allows the baker to solve the work inside the bakery and is highly recommended for doughs that are very hydrated.

It is designed to vary more easily the preproving times of the pieces inside it. Its variable exits system allows it to work with the machine half loaded, for this reason, it is a very recommended machine for special breads, which are made in smaller series.

The construction follows the lead in CSM: reliability, strength and simplicity. It is a long-lasting machine which has a little maintenance, easy and simple. It adapts to every bakery, as it is built in all the shapes (L, T, Compact,...).

The dynamic proofer can be built with two different systems: continuous, in which the proofer feeds from a continuous belt which regulates the load of the pieces; or impulses, in which the movement of the proofer is determined by the incoming pieces from the divider.

CÁMARA MONOBLOC / MONOBLOC PROOFER

Monobloc es un conjunto compuesto por cámara de prefermentación, formadora de barras y mesa de trabajo que, unido a una pesadora heñidora, ahorra un precioso espacio en las panaderías. Monobloc ocupa sólo el lugar de la formadora de barras y de la pesadora heñidora, ya que la cámara está situada bajo la formadora. Así la cámara, normalmente una máquina muy voluminosa, en este grupo no ocupa ningún espacio en el obrador. La superficie superior de la cámara es también una práctica mesa de trabajo en acero inoxidable cuando se levanta la cinta de salida de la formadora.

Monobloc is an assembly of intermediate proofer, bread moulder and working table that, together with a divider rounder, saves valuable space in the bakeries.

The Monobloc plant takes up just the place of the bread moulder and the divider rounder, as the proofer is placed under the moulder. So the proofer, usually a very voluminous machine, in this plant does not take any space in the bakery. The upper surface of the proofer also acts as a stainless steel working table when the conveyor belt of the moulder is lifted.

La altura de la cámara dependerá de la capacidad y el espacio del obrador, excepto en el caso de las cámaras compact y monobloc, cuya altura no es superior a 2,20 metros.
Height of the proofer will depend on the capacity and the bakery space, except from Compact and Monobloc proofers which height will not be higher than 2,20 meters.

INSTALACIONES DE PANADERÍA



INSTALPAN

Repuestos Originales
Servicio 24h

+34 961 340 765

VENTAS / COMMERCIAL
Calle Valladolid, 10
San Fernando de Henares
28830 Madrid (Spain)
+34 916 693 591

FÁBRICA / FACTORY
Calle Villa de Madrid, 42
P.I. Fuente del Jarro
46988 PATERNA

*La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre las imágenes publicadas sin previo aviso.
*The company reserves the right to bring whatever modifications on the showed images without any notice.