



GRUPO DE PANIFICACIÓN
BAKERY GROUP
GROUPE AUTOMATIQUE



INSTALPAN

Nº 1 EN CALIDAD Y SERVICIO
Nº 1 IN QUALITY AND SERVICE
Nº 1 EN QUALITÉ ET SERVICE

PESADORAS / DIVIDERS / DIVISEUSES

**✓ PESADORA HEÑIDORA CLÁSICA
CLASSIC DIVIDER ROUNDNER
DIVISEUSE BOULEUSE CLASSIQUE**



**✓ PESADORA HEÑIDORA NUEVA
NEW DIVIDER ROUNDNER
DIVISEUSE BOULEUSE NOUVEAU
SYSTÈME DE BOULAGE**

CÁMARAS / PROOFERS / BALANCELLES



/// CÁMARA EN T
T PROOFER
T BALANCELLE



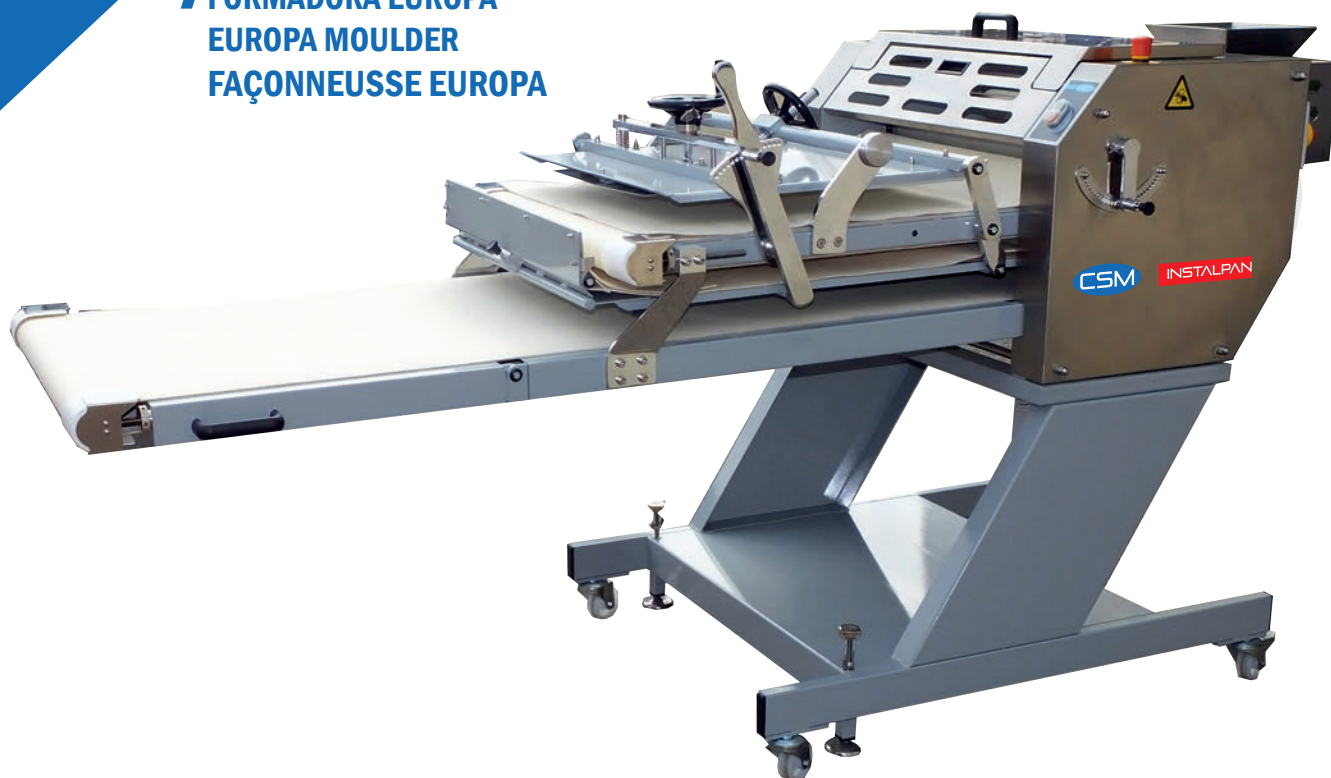
/// CÁMARA EN L
L PROOFER
L BALANCELLE

FORMADORAS / MOULDERS / FAÇONNEUSES

FORMADORA MONTANA
MONTANA MOULDER
FAÇONNEUSSE MONTANA



FORMADORA EUROPA
EUROPA MOULDER
FAÇONNEUSSE EUROPA





PESADORA HEÑIDORA / DIVIDER ROUNDER / DIVISEUSE BOULEUSE

La Pesadora/Divisora Heñidora CSM es una máquina precisa, fiable y compacta. Apropia para todo tipo de masas, ya que funciona según el sistema de succión al vacío que garantiza un trabajo suave, sin castigar a la masa en absoluto.

La Pesadora/Divisora Heñidora combina dos máquinas en una, sin ocupar más espacio que una pesadora normal. La Pesadora Heñidora suministra piezas redondeadas. Perfecto resultado gracias a la utilización de una teja regulable de teflón que se adapta al tamaño de la pieza.

The CSM Divider-Rounder is an accurate, reliable and compact machine. It is suitable for all kinds of dough, working through the suction-dividing principle. This procedure does not damage the dough at all.

It combines two machines in one, but it does not take more space than a normal divider. The Divider-Rounder provides rounded pieces with a perfect result due to the adjustable Teflon rounder sheet than can be adapted to the size of the piece.

La Peseuse/Diviseuse Bouleuse pétrisseuse est une machine précise, fiable et compacte. Apropieé pour toute sorte de pâtes, elle fonctionne selon un système d'aspiration qui garantie un travail sans maltraitance la pâte.

La Peseuse/Diviseuse Bouleuse combine deux machines en une seule, sans occuper plus de place qu'une peseuse Standard.

La Peseuse/Diviseuse Bouleuse permet de moldeler des pièces rondes, grâce à l'utilisation d'une Tuile de boulage réglable, adaptable à la taille de la pièce.

CÁMARA / PROOFER / BALANCELLE

La cámara de reposo CSM 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 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. En ella, las piezas permanecen en la misma bolsa desde la carga hasta la descarga. No hay saltos de piezas de una bolsa a otra.

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.

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 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 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 preproofing 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.

La chambre de repos à balancelles Statique de CSM est une machine qui s'ajuste parfaitement aux nécessités du groupe automatique. La machine à été dessinée en fonction des contraintes de repos et de fermentation des pièces fabriquées en boulangerie. La balancelle est statique, les pièces restent dans la même poche depuis son chargement, jusqu'à son déchargement, la pièce ne change pas de poche.

Le repos statique, selon la majorité des techniciens de la boulangerie, équivaldrait approximativement au double de temps, que celui d'une balancelle, où les pièces changent de poche.

La balancelle dynamique de CSM permet d'apporter une solution au travail dans les boulangeries et est principalement conseillée pour les pâtes à très fort taux d'hydratation. Elle a été étudiée pour pouvoir jouer avec plus d'agilité sur les temps de pre fermentation des pâtons. En effet, son système de portes, permet de travailler avec des capacités et temps de repos plus ou moins longs, selon si on souhaite que la balancelle se charge complètement ou non. Ainsi elle est fortement recommandée pour les pains spéciaux et pour les petites productions journalières.

FORMADORA / MOULDER / FAÇONEUSSE

La formadora de CSM es polivalente, fiable y sólida. El formado del pan es admirable con cualquier tipo de masa, gracias a su sistema de doble alargado, con dos planchas alargadoras.

Dispone de un doble recorrido de alargamiento, con una primera y una segunda plancha alargadora de regulación independiente. También dispone de un mando en puntas para dar forma a los extremos de las barras.

The CSM Europa moulder is an extremely reliable and solid. It provides perfect moulding for all kinds of dough, by means of its double extension system, with two extension sheets.

It has a double lengthening system, with a first and second pressure board, independently regulated. It also has the so-called "point former", which allows the formation of the pointed ends of the bread.

La façonneuse EUROPA de CSM est polyvalente, fiable et solide. Son façonnage est excellent avec quelque type de pâte, que ce soit, grâce à son double allongement, avec deux planches réglables séparément.

Elle dispose d'un double dispositif d'allongement, avec une première planche et une seconde à réglages indépendants. Elle dispose aussi d'un système pour former les bouts pointus sous le premier allongement pour façonner les pointes plus ou moins fines.

INSTALACIONES DE PANADERÍA



INSTALPAN

Joanna Levin Hamburg
Ilkstraat 55 | 22399 Hamburg, Germany
Tel: +49 40/606717 86 |

E-Mail: info@joanna-levin-hamburg.de