

cp CIBERPAN®

THE
ABSOLUTE
ACCURACY

AUTOMATIC DOUGH PROCESSING LINE
INTERMEDIATE PROOFER MOD. 98



THE MAXIMUM PROFESSIONALITY AND SERIOUSNESS
COMPLETELY ERECTED AND ADJUSTED FROM FACTORY
NOISELESS AND EASY HANDLING

QUALITY
ENGINEERING
DESIGN



GRUPO DE TRABAJO AUTOMÁTICO MOD. 98

Sentido de carga y descarga reversible. Uso sencillo. Mecánicamente fiable. Se adapta tanto a la pequeña como gran producción.

CÁMARA DE REPOSO: Sistema estático. Ampliable modularmente. Capacidad flexible, permite cargar 5, 6 ó 7 piezas por bandeja (módulo básico 40 bandejas). Máximo peso de las piezas a cargar 1200 g. Sistema de carga por clapés motorizados. Sistema de descarga por cinta transportadora. Protección contra sobrecargas mecánicas y eléctricas. Cubiertas en acero inoxidable. Lámparas germicidas. Cernedor de harina grande con tiempo regulable.

PESADORA: Apta para dividir masa (**con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero**) del 50 al 65% de agua (con teja heñidora) y de más del 65% de agua (sin teja heñidora). Precisión de peso $\pm 2\%$. Velocidad de producción de 1000 a 2400 piezas/hora. Tolda de acero inoxidable cubierta con teflón antiadherente, capacidad básica 40L, también en 80, 150, 200 y 250L. Cubiertas de acero inoxidable. Cuentapiezas con producción seleccionable.

FORMADORA: Doble recorrido. Rodillo de prelamado ajustable. Disponible con centrador de rodillos o caja centradora. Rodillos antiadherentes. Cubiertas de acero inoxidable. Forma de las barras ajustable. Parrilla protectora. Ancho de las lonas de formación disponible en 600 y 700 mm. Manejo sencillo.



AUTOMATIC WORKING LINE MOD. 98

Loading and unloading sense reversible. Simple use. Mechanically reliable. Suitable for the small as for big production.

INTERMEDIATE PROOFER: Static system. Capacity may be increased modularly. May load 5, 6 or 7 pieces per tray (basic module 40 trays). Maximum weight to load 1200 g. Motorized flap loading device. Conveyor belt unloading system. Protection against mechanical and electrical overloads. Stainless steel covering. Germicide lamps. Big flour sprinkler with time regulation.

DIVIDER: Suitable for divide dough (**with wheat flour, water, salt and yeast, for doughs with other ingredients ask first**) from 50 to 65% water (with prerounder) and higher than 65% water (without prerounder). Weight accuracy $\pm 2\%$. Production speed from 1000 to 2400 pieces/hour. Stainless steel hopper, teflon coated, basic capacity 40L, also in 80, 150, 200 and 250L. Stainless steel covering. Piececounter with selectable production.

MOULDER: Double course. Adjustable prelaminating roller. Available with centering box or roller centering device. Non sticking rollers. Stainless steel covering. Adjustable shape of the loaves. Protecting grid. Shaping belts width available in 600 and 700 mm. Simple use.



LIGNE DE TRAVAIL AUTOMATIQUE MOD. 98

Sens de chargement et déchargement réversible. Usage simple. Mécaniquement fiable. Convenable pour le petit comme pour le grande production.

CHAMBRE DE PREFERMENTATION: Système statique. Capacité expandable modulairement, possibilité de charger 5, 6 ou 7 pâtons par balancelle (module basique 40 balancelles). Poids maximal en charger 1200 g. Charge avec distributeur de battez. Décharge avec tapis roulant. Protection contre surcharges mécaniques et électriques. Revêtement d'acier inoxydable. Lamps microbicide. Farineur grand avec temps réglable.

DIVISEUSE: Convenable pour pâte (**avec farine de blé, eau, sel et levure, pour la pâte avec d'autres ingrédients consulter avant**) de 50 à 65% eau (avec prebouleuse) et plus haut que 65% eau (sans prebouleuse). Précision de poids $\pm 2\%$. Vitesse de production de 1000 à 2400 pâtons/heure. Trémie d'acier inoxydable, couvert de téflon antiadhésif, capacité 40L de base, disponible aussi en 80, 150, 200 et 250L. Revêtement d'acier inoxydable. Compteur d'unités avec production sélectionnable.

FAÇONNEUSE: Double cours. Rouleau du prelamating réglable. Disponible avec boîte de centrage ou centreur avec rouleaux verticales. Rouleaux antiadhésif. Revêtement d'acier inoxydable. Forme des pains réglable. Grille protégeant. Largeur des ceintures de façonnage disponible dans 600 et 700 mm. Usage simple.



GRUPPO DI LAVORO AUTOMATICO MOD. 98

Senso di carica e scarica invertibile. Semplice uso. Meccanicamente affidabile. Appropriato per la piccola come per la grande produzione.

CAMERA DI PREFERMENTAZIONE: Sistema statico. Capacità espandibile modularmente, carica 5, 6 o 7 pezzi per bilancella (modulo basico 40 bilancelle). Peso massimo a caricare 1200 g. Carica con distributore di falda. Scarica con nastro trasportatore. Protezione contro sovraccarichi meccanici e elettrici. Copertura di acciaio inossidabile. Lampade germicida. Farinatore grande con regolazione di tempo.

SPEZZATRICE: Appropriata per dividire pasta (**con farina di grano tenero, acqua, sale e lievito, per pasta con altri ingredienti consultare prima**) da 50 a 65% d'acqua (con prearrotondatrice) e più del 65% di acqua (senza prearrotondatrice). Accuratezza di peso $\pm 2\%$. Velocità di produzione da 1000 a 2400 pezzi/ora. Tramoggia di acciaio inossidabile con teflon antiaderente, capacità 40L di base, anche di 80, 150, 200 e 250L. Copertura di acciaio inossidabile. Contapezzi con produzione selezionabile.

FORMATRICE: Corso doppio. Rullo di prelamato adattabile. Disponibile con scatola di centrato o con centratore a rulli verticali. Rulli antiadesivi. Copertura di acciaio inossidabile. Forma dei panini adattabile. Griglia di protezione. Ampiezza dei nastri formatrice disponibile in 600 e 700 mm. Semplice uso.



