

# cp CIBERPAN®

THE  
ABSOLUTE  
ACCURACY

AUTOMATIC DOUGH PROCESSING LINE  
THE SMALLEST AMONG BIG UNITS



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

QUALITY  
ENGINEERING  
DESIGN



## GRUPO DE TRABAJO AUTOMÁTICO MOD. 93

Resistente, compacto y silencioso, con grandes prestaciones y posibilidades de montaje. Sentido de carga y descarga reversible. Uso sencillo. Mecánicamente fiable. Se adapta tanto a la pequeña como gran producción.

**CÁMARA DE REPOSO:** Sistema estático. Capacidad según modelos, mínimo 177 piezas, máximo 490 piezas. Máximo peso de las piezas a cargar 1000 g. Sistema de carga por distribuidor de paletas. 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  $\pm 2\%$ . Producción de 1000 a 2400 piezas/hora. Tolva de acero inoxidable cubierta con teflón antiadherente, capacidad básica 40L, también en 80, 150, 200 y 250L. Cubiertas de acero inoxidable. Cuentalpezas 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. 93

Resistant, compact and silent. Great performances and possibilities of assembly. Loading and unloading sense reversible. Simple use. Mechanically reliable. Suitable for the small as for big production.

**INTERMEDIATE PROOFER:** Static system. Capacity depending on models, minimum 177 pieces, maximum 490 pieces. Maximum weight to load 1000 g. Flap distributor 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. 93

Résistant, compact et silencieux. Grands performances et possibilités d'assemblée. 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 selon modèles, minimum 177 pâtons, maximum 490 pâtons. Poids maximal en charger 1000 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). Exactitude de poids  $\pm 2\%$ . Vitesse de production de 1000 à 2400 pâtons/heure. Trémie d'acier inoxydable, couvert de teflon antiadhésif, capacité 40L de base, disponible aussi en 80, 150, 200 et 250L. Revêtement d'acier inoxydable. Compteurs d'unités avec production sélectionnable.

**FAÇONNEUSE:** Double cours. Rouleau du prelaminating réglable. Disponible avec boîte de centrage ou centreur avec rouleaux. verticales Rouleaux antiadhésif.



## GRUPPO DI LAVORO AUTOMATICO MOD. 93

Resistente, compatto e silenzioso. Grande rendimento e possibili distribuzioni. 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 secondo i modelli, minimo 177 pezzi, massimo 490 pezzi. Peso massimo per caricare 1000 g. Carica con distributore di falda. Scarica con sistema di nastro trasportatore. Protezione contro sovraccarichi meccanici e elettrici. Copertura di acciaio inossidabile. Lampade germicide. Farinatore grande con regolazione di tempo.

**SPEZZATRICE:** Appropriata per dividere 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 di rulli verticali. Rulli antiadesivi. Copertura di acciaio inossidabile. Forma dei panini adattabile. Griglia di protezione. Ampiezza di nastri formatrice disponibile in 600 e 700 mm. Semplice uso.

