

LAMINADORAS DE CINTA  
AMASADORAS PLANETARIAS  
AMASADORAS DE PAN  
AMASADORAS DE BRAZOS GEMELOS  
AMASADORAS DE HORQUILLA  
DIVISORAS DE PAN  
DIVISORAS - BOLEADORAS DE PAN  
DIVISORAS VOLUMÉTRICAS  
BOLEADORAS CÓNICAS  
FORMADORAS DE CROISSANTS  
MOLINOS DE AZÚCAR  
REFINADORAS DE ALMENDRAS Y FRUTOS SECOS

**HOREQUIP**  
QUALITY & SERVICE



## LAMINADORAS DE CINTA SERIE SF SOBREMESA



SF 300 B 500

Laminadoras de cinta de sobremesa fabricadas solo con materiales seleccionados de la mejor calidad para alcanzar la simplicidad de uso y la durabilidad en el tiempo.

La nueva transmisión con engranajes en baño de aceite garantiza esta fiabilidad que, junto con los rodillos de mayor diámetro y espesor, garantizan un perfecto ajuste del producto sin pérdidas de potencia. Nuevo control del equilibrado del rodillo superior garantiza un mejor control del espesor. Controles manuales con leva (joystick) y pedal. (Modelos SF500 bajo pedido). Cintas con diferentes velocidades. Mesas de acero inoxidable removibles.

La serie SF cumple con todas las normativas necesarias para la certificación CE.

Posibilidad de tener todas las versiones en acero inoxidable.

Para satisfacer todas las exigencias se encuentran disponibles las versiones con variador de velocidades.

Todas las versiones están equipadas con bastidores porta-cintas desmontables, con posición de descanso. Cubeta recoge harina para la base bajo pedido en los modelos SF500B.

**MODELOS I** - Modelos en acero inox.



SF 500 B 500



SF 500 B 700

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	VELOCIDAD CINTA BANDA SALIDA (m./Min.)	DIMENSIONES CILINDRO (mm.)	APERTURA CILINDRO (mm.)	DIMENSIONES CINTA (mm.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
SF 300 B 500	230-400/50/3	0,26	32	ø 70x300	35	330x1170	740x1170x620h	_____
SF 300 B 500 I								_____
SF 500 B 500	230-400/50/3	0,26	32	ø 70x500	35	530x1170	940x1170x620h	_____
SF 500 B 500 I								_____
SF 500 B 700	230-400/50/3	0,26	32	ø 70x500	35	530x1600	940x2200x620h	_____
SF 500 B 700 I								_____

INCREMENTO POR VARIADOR DE VELOCIDAD DE CINTA

# LAMINADORAS DE CINTA

## SERIE SF PIE

Laminadoras de cinta de pie fabricadas solo con materiales seleccionados de la mejor calidad para alcanzar la simplicidad de uso y la durabilidad en el tiempo.

La nueva transmisión con engranajes en baño de aceite garantiza esta fiabilidad que, junto con los rodillos de mayor diámetro y espesor, garantizan un perfecto ajuste del producto sin pérdidas de potencia. Nuevo control del equilibrado del rodillo superior garantiza un mejor control del espesor. Controles manuales con leva (joystick) y pedal. (Modelos SF500 bajo pedido). Cintas con diferentes velocidades. Mesas de acero inoxidable removibles.



**SF 500 1000**

La serie SF cumple con todas las normativas necesarias para la certificación CE.

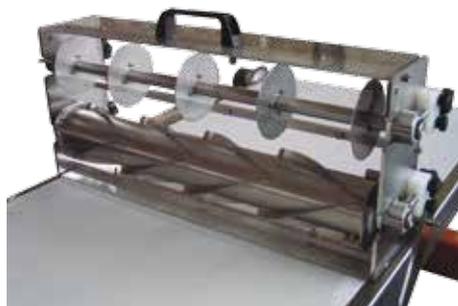
Posibilidad de tener todas las versiones en acero inoxidable.

Para satisfacer todas las exigencias se encuentran disponibles las versiones con variador de velocidades y además existe la posibilidad de equipar los modelos con unidad de corte.

Todas las versiones están equipadas con bastidores porta-cintas desmontables, con posición de descanso, y con la posibilidad del doble control manual y pedales para la inversión bajo pedido en los modelos SF500 y de serie en los modelos SF600.

Cubeta recoge harina para la base de serie.

**MODELOS I** - Modelos en acero inox.



**RODILLO PARA CORTE**

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	VEL. CINTA BANDA SALIDA (m./Min.)	DIMENSIONES CILINDRO (mm.)	APERTURA CILINDRO (mm.)	DIMENSIONES CINTA (mm.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
SF 500 700	230-400/50/3	0,37	32	ø 70x500	35	530x1600	530x1600	_____
SF 500 700 I								
SF 500 1000	230-400/50/3	0,37	32	ø 70x500	35	530x2200	690x2200	_____
SF 500 1000 I								
SF 500 1250	230-400/50/3	0,37	32	ø 70x500	35	530x2450	530x2450	_____
SF 500 1251 I								
SF 600 1000	230-400/50/3	0,37	32	ø 70x600	35	630x2200	630x2200	_____
SF 600 1000 I								
SF 600 1250	230-400/50/3	0,37	32	ø 70x600	35	630x2450	630x2450	_____
SF 600 1251 I								
SF 600 1500	230-400/50/3	0,37	32	ø 70x600	35	630x2950	630x2950	_____
SF 600 1500 I								

### ACCESORIOS

INCREMENTO POR VARIADOR DE VELOCIDAD DE CINTA

RULO TEFLONADO

PEDAL PARA MODELOS SF500

SOPORTE DE CORTE SIN RODILLOS PARA MODELOS DE 1250 Y 1500 MM

RODILLO PARA CORTE DE CROISSANTS

RODILLO PARA CORTES REDONDOS DE DIAMETROS ENTRE 50 Y 70 MM

RODILLO PARA CORTES REDONDOS DE DIAMETROS ENTRE 71 Y 120 MM

RODILLO PARA CORTES TRANSVERSALES ENTRE 80 Y 450 MM

RODILLO PARA CORTES LONGITUDINALES CON 4/5 DISCOS

RODILLO PARA CORTES LONGITUDINALES CON 6/8 DISCOS

## AMASADORAS

### SERIE PL SOBREMESA



PL115B

Amasadoras planetarias de sobremesa con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia.

Transmisión mecánica con engranajes autolubricados.

Motor asíncrono trifásico.

Variador de velocidad electrónico.

Mandos a 24 voltios.

Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable para su limpieza.

Excéntrico de aluminio alimentario para impedir la formación de óxido. Eje portautensilios y utensilios en acero inoxidable.

Incluye en dotación cuba, batidor, espátula y gancho espiral.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD CUBA (Lts.)	CAPACIDAD MIN - MAX. (Kg.)	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PL11 5B	230/50/1	0,25	5	0,2-1,1	40 - 200	330x400x465h	
PL11 8B	230/50/1	0,37	8	0,4-1,8	40 - 200	376x480x616h	
PL 11 10B	230/50/1	0,37	10	0,4-2	40 - 200	376x480x660h	
PL 11 20B	230/50/1	0,75	20	1-4,5	45 - 180	500x650x800h	

SUPLEMENTO Y ACCESORIOS

### SERIE PL PIE



PL40VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos TSL y LVE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital. Mandos a 24 voltios. Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable para su limpieza. Excéntrico de aluminio alimentario para impedir la formación de óxido. Eje portautensilios, panel de mandos y utensilios en acero inoxidable. Elevación de cuba con leva servoasistida para los modelos VE y TS y eléctrica con extracción total de los utensilios para los modelos TSL y LVE. Estos últimos también incluyen cuba con ruedas. Incluye en dotación cuba, batidor, espátula y gancho espiral. (Modelos TSL y LVE excluidos. Consultar precios)

**MODELOS VE** - Panel de mandos digital con un temporizador y variador de velocidad electrónico.

**MODELOS TS** - Panel de mandos táctil con variador de velocidad y 4 temporizadores.

**MODELOS TSL** - Panel de mandos táctil con 3 velocidades preseleccionadas, variador de velocidad con microinverter y 4 temporizadores.

**MODELOS LVE** - Panel de mandos digital con un temporizador y variador de velocidad con microinverter.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD CUBA (Lts.)	CAPACIDAD MIN - MAX. (Kg.)	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PL11 20VE	400/50/3	1,13	20	1-4,5	40 - 150	730x870x1450h	
PL11 30VE	400/50/3	1,13	30	1,5-7	40 - 150	730x870x1450h	
PL11 40TS	400/50/3	1,5	40	2-9	40 / 70 / 140 VAR. = 35 - 150	770x900x1600h	
PL11 40VE	400/50/3	1,5	40	2-9	VAR. = 35 - 150	770x900x1600h	
PL11 60TS	400/50/3	2,2	60	2,5-14	40 / 70 / 140 VAR. = 35 - 150	770x900x1600h	
PL11 60VE	400/50/3	2,2	60	2,5-14	VAR. 35 - 150	770x900x1600h	
PL14 80TSL	400/50/3	3	80	4-18	40 / 70 / 140 VAR. = 35 - 150	810x1030x1600h	
PL14 80LVE	400/50/3	3	80	4-18	VAR. = 35 - 150	810x1030x1600h	
PL14 90LVE	400/50/3	3	80	-	40 / 70 / 140 VAR. = 35 - 150	800x1100x1600h	
PL14 90LVE	400/50/3	3	80	-	VAR. = 35 - 150	800x1100x1600h	

#### OPCIONALES

CUBA CON INTERCAMBIADOR Y CALENTAMIENTO ELECTRICO MODELOS 40 LTS

CUBA CON INTERCAMBIADOR Y CALENTAMIENTO ELECTRICO MODELOS 60 LTS

CUBA CON INTERCAMBIADOR Y CALENTAMIENTO ELECTRICO MODELOS 80 LTS

# AMASADORAS SERIE PL INDUSTRIAL

PL150VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión, potencia y de extraordinaria fiabilidad y resistencia.

Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación.

Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios.

Transmisión mecánica con engranajes autolubricados.



PL120TS

Reductor coaxial en baño de aceite.  
Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital.  
Mandos a 24 voltios.  
Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable para su limpieza. Excéntrico de aluminio alimentario para impedir la formación de óxido.  
Eje portautensilios, panel de mandos y utensilios en acero inoxidable.  
Elevación de cuba con leva servoasistida para los modelos VE y TS.

Incluye en dotación cuba con ruedas. (Utensilios no incluidos)

Bajo pedido se puede suministrar con cuba de calentamiento eléctrico hasta 90° C.

**MODELOS VE** - Panel de mandos digital con un temporizador y variador de velocidad electrónico.

**MODELOS TS** - Panel de mandos táctil con variador de velocidad y 4 temporizadores.



MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD CUBA (Lts.)	CAPACIDAD MIN - MAX. (Kg.)	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PL11 80TS	400/50/3	3	80	4-18	-	1100x1080x2060h	
PL11 80VE	400/50/3	3	80	4-18	-	1100x1080x2060h	
PL11 100TS	400/50/3	3	100	4-22	-	1100x1080x2060h	
PL11 100VE	400/50/3	3	100	4-22	-	1100x1080x2060h	
PL11 120TS	400/50/3	4	120	5-28	-	1100x1080x2060h	
PL11 120VE	400/50/3	4	120	5-28	-	1100x1080x2060h	
PL11 150TS	400/50/3	5,5	150	7-35	-	1100x1080x2060h	
PL11 150VE	400/50/3	5,5	150	7-35	-	1100x1080x2060h	
PL11 200TS	400/50/3	7,5	200	8-44	-	1200x1100x2150h	
PL11 200VE	400/50/3	7,5	200	8-44	-	1200x1100x2150h	
PL11 250TS	400/50/3	9	250	10-60	-	1450x1300x2400h	
PL11 250VE	400/50/3	9	250	10-60	-	1450x1300x2400h	
PL11 300TS	400/50/3	11	300	14-70	-	1450x1300x2400h	
PL11 300VE	400/50/3	11	300	14-70	-	1450x1300x2400h	

## OPCIONALES

CUBA CON CALENTAMIENTO ELECTRICO 80 LTS.

CUBA CON CALENTAMIENTO ELECTRICO 100 LTS.

CUBA CON CALENTAMIENTO ELECTRICO 120 LTS.

CUBA CON CALENTAMIENTO ELECTRICO 150 LTS.

CUBA CON CALENTAMIENTO ELECTRICO 200 LTS.

RESTO DE ACCESORIOS

## AMASADORAS DE MASAS DURAS

### SERIE SP SOBREMESA



Amasadoras manuales con cuba fija y ruedas

Son ideales para elaborar de modo rápido la masa para pan, repostería dulce y pizza, permitiendo una oxigenación excepcional.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para estas en condiciones de trabajo incluso para las masas más resistentes.

Todos partes en contacto directo con la masa son de acero inoxidable, y están en conformidad con todas las normativas vigentes así como a aquellas relacionadas con la seguridad del operario.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD AMASADO (Kg.)	CAPACIDAD HARINA (Kg.)	VOLUMEN CUBA (Lts.)	TIMER	Nº VEL.	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	Ø CUBA (mm.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
SP201 V/14	230-400/50/3	1,3	20/25	13	31	NO	1	75 / 116	400	440x750x790h	
2											
SP301 V/14	230-400/50/3	1,3	25/30	16	40	NO	1	75 / 116	440	480x810x790h	
2											

SUPLEMENTO POR ESTRUCTURA EN ACERO INOX

### SERIE SP PIE



Amasadoras manuales, semiautomáticas y automáticas.

Incluyen cuba fija con dos velocidades, ruedas y eje rompemasas.

Son ideales para elaborar de modo rápido la masa para pan, repostería dulce y pizza, permitiendo una oxigenación excepcional.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para estas en condiciones de trabajo incluso para las masas más resistentes. Algunos modelos disponen de temporizadores digitales (Modelos 1T y 2T) para programar el tiempo de trabajo a cada una de las velocidades establecidas.

Todos partes en contacto directo con la masa son de acero inoxidable, y están en conformidad con todas las normativas vigentes así como a aquellas relacionadas con la seguridad del operario.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD AMASADO (Kg.)	CAPACIDAD HARINA (Kg.)	VOLUMEN CUBA (Lts.)	TIMER	Nº VEL.	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	Ø CUBA (mm.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
SP40/14						NO					
SP401T/14	230-400/50/3	2,2	30/40	20	48		1	73 / 113	440	490x890x1000h	
SP402T/14							2				
SP50/14						NO					
SP501T/14	230-400/50/3	2,2	50	33	63		1	73 / 113	480	535x920x1000h	
SP502T/14							2				

SUPLEMENTO POR ESTRUCTURA EN ACERO INOX

# AMASADORAS DE MASAS DURAS SERIE SP INDUSTRIAL



Amasadoras manuales, semiautomáticas y automáticas.

Incluyen cuba fija con dos velocidades, inversión de cuba, ruedas y eje rompemasas.



SP60



SP13 100

Son ideales para elaborar de modo rápido la masa para pan, repostería dulce y pizza, permitiendo una oxigenación excepcional.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para estas en condiciones de trabajo incluso para las masas más resistentes.

Todos partes en contacto directo con la masa son de acero inoxidable, y están en conformidad con todas las normativas vigentes así como a aquellas relacionadas con la seguridad del operario.

Posibilidad de fabricación de la cuba con palo central para una elaboración aún más delicada de la masa.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD AMASADO (Kg.)	CAPACIDAD HARINA (Kg.)	VOLUMEN CUBA (Lts.)	TIMER	Nº VEL.	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	Ø CUBA (mm.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
SP60	230-400/50/3	1,5/2,8/0,55	60	40	90	2	2	102 / 204	600	650x1050x1150h	
SP13 080	230-400/50/3	3/5,2/0,55	80	50/55	140	2	2	100 / 200	700	750x1200x1520h	
SP13 100	230-400/50/3	3,7/5,9/0,55	100	60/70	180	2	2	100 / 200	900	750x1200x1520h	
SP13 130	230-400/50/3	3,7/5,9/1,1	130	80/90	210	2	2	100 / 200	900	880x1300x1520h	
SP13 160	230-400/50/3	4,5/7,8/1,1	160	100/110	250	2	2	100 / 200	900	950x1450x1600h	
SP13 200	230-400/50/3	4,5/8,5/1,1	200	125	270	2	2	100 / 200	1050	950x1450x1600h	

## AMASADORAS DE BRAZO GEMELOS

### SERIE TK



Máquinas sin requerimiento alguno de mantenimiento de líneas modernas de elevada versatilidad y funcionalidad.

Equipadas de serie con dos velocidades, mandos a 24 voltios y ruedas de desplazamiento para mantener el nivel higiénico.

Posibilidad de disponer de dos temporizadores, opcionales, lo que permite trabajar de forma automática sin pensar en la masa.

Todas las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 y los mandos cumplen los más altos estándares de seguridad.

Estructura realizada en fusión de fundición mientras que el bloque del cabezal y la base están fabricadas en acero de gran espesor.

A destacar en las amasadoras de la serie TK son sus engranajes en baño de aceite, tanto para el movimiento de los utensilios como en la rotación de la cuba, evitando así labores de engrasado.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	Ø CUBA (mm.)	CAPACIDAD MAX. UTIL MEZCLA (Lts./Kg.)	CAPACIDAD MAX. HARINA (Kg.)	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TK 50	230-400/50/3	1,5 / 2,2	55	75/50	33	40 / 60	680x870x1420h	
TK 502T	230-400/50/3	1,5 / 2,2	55	75/50	33	40 / 60	750x870x1420h	
TK 70	230-400/50/3	1,8 / 3,1	65	106/70	45	40 / 60	740x950x1520h	
TK 702T	230-400/50/3	1,8 / 3,1	65	106/70	45	40 / 60	750x950x1520h	

## AMASADORAS DE HORQUILLA

### SERIE FC



Amasadora de horquilla de línea limpia, moderna y robusta fabricada en chapa de acero de gran espesor. Silenciosa gracias a su mecánica en baño de aceite y con la garantía de duración en el tiempo.

Todas las partes en contacto con el producto están realizadas en acero inoxidable AISI 304, mientras que los mandos cumplen las normativas vigentes sobre seguridad laboral.

Incluye de serie gran surtido de accesorios de serie como las ruedas para desplazar la máquina, las dos velocidades y la posibilidad de disponer de dos temporizadores como opcionales, pudiendo así trabajar con ciclo automático.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	CAPACIDAD AMASADO (Kg.)	CAPACIDAD HARINA (Kg.)	Ø CUBA (mm.)	VELOCIDAD UTENSILIOS (R.p.m.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
FC 35/40	230-400/50/3	0,95 / 1,3	35	21	57	38 / 58	620x1050x1080h	
FC15 80	230-400/50/3	1,84 / 3,1	80	50	76	24 / 36	800x1300x1150h	
FC15 802T								

RASCADOR EN ACERO INOX

## DIVISORAS PARA PAN SERIE HOC

- Maquinas divisoras manuales para pan de sobremesa.
- Accionamiento manual mediante una palanca.
- Plato de acero inoxidable desmontable.
- Cuchillas de acero inoxidable.
- Bajo pedido se puede suministrar con soporte.



MODELO	Nº PORCIONES	PESO MASA MAX-MIN (Gr.)	PESO PORCION MAX-MIN (Gr.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
HOC15F	15	750-3000	50-200	600x650x1230/1730h	
HOC30F	30	750-3000	25-100	600x650x1230/1730h	
HIC08F	8	900-8000	112-1000	700x650x1340/1820h	
HIC15F	15	900-8000	60-533	700x650x1340/1820h	
HIC20F	20	900-8000	45-400	700x650x1340/1820h	
HIC30F	30	900-8000	30-266	700x650x1340/1820h	
SOPORTE					

## DIVISORAS - REDONDEADORAS PARA PAN SERIE MANUAL



S/AR15

- Máquinas divisoras y boleadoras para pan semiautomáticas.
- Fabricada según la normativa Europea vigente.
- Mesa de redondeo con ruedas fabricada en aluminio.
- Tapa superior fácilmente desmontable para limpieza de la máquina.
- 3 Placas de redondeo fabricados en nylon alimentario.
- Elaboración perfecta tanto de masas blandas como duras.
- Posibilidad de utilizar la máquina solamente como divisora par pan.
- La masa, previamente pesada, se coloca en la placa de redondeo y se pone en la máquina.
- El operador empuja hacia abajo de el mango situado en la parte superior de la máquina y presiona la masa, después de lo cual se corta la masa con el mango delantero.
- Al presionar el mango en el lateral se inicia el proceso de redondeo oscilante.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	Nº PORCIONES	PESO PORCION MAX-MIN (Gr.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
S/AR15	230-400/50/3	0,55	15	100-260	730x730x1450h	
S/AR22	230-400/50/3	0,55	22	50-180	730x730x1450h	
S/AR30	230-400/50/3	0,55	30	40-135	730x730x1450h	
S/AR30M	230-400/50/3	0,55	30	25-90	730x730x1450h	
S/AR36	230-400/50/3	0,55	36	34-110	730x730x1450h	
S/AR52	230-400/50/3	0,55	52	12-40	730x730x1450h	

## DIVISORAS - REDONDEADORAS PARA PAN SERIE SEMI-AUTOMATICA

Máquinas divisoras y boleadoras para pan semiautomáticas hidráulicas.

Fabricada según la normativa Europea vigente.

Mesa de redondeo con ruedas fabricada en aluminio.

Tapa superior fácilmente desmontable para limpieza de la máquina.

3 Placas de redondeo fabricados en nylon alimentario.

Elaboración perfecta tanto de masas blandas como duras.

Posibilidad de utilizar la máquina solamente como divisora par pan.

La masa, previamente pesada, se coloca en la placa de redondeo y se pone en la máquina.

Divide y prensa la masa mediante sistema hidráulico controlado mediante panel de control digital, que permite regular el tiempo de prensado.



S/AR15 SA

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	Nº PORCIONES	PESO PORCION MAX-MIN (Gr.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
S/AR15 SA	230-400/50/3	0,55+0,75	15	100-260	730x730x1550h	
S/AR22 SA	230-400/50/3	0,55+0,75	22	50-180	730x730x1550h	
S/AR30 SA	230-400/50/3	0,55+0,75	30	40-135	730x730x1550h	
S/AR30 MSA	230-400/50/3	0,55+0,75	30	25-90	730x730x1550h	
S/AR36 SA	230-400/50/3	0,55+0,75	36	34-110	730x730x1550h	
S/AR52 SA	230-400/50/3	0,55+0,75	52	12-40	730x730x1550h	

## SERIE AUTOMATICA

Máquinas divisoras y boleadoras para pan automáticas.

Fabricada según la normativa Europea vigente.

Mesa con ruedas de redondeo fabricada en aluminio.

Tapa superior fácilmente desmontable para limpieza de la máquina.

3 Placas de redondeo fabricados en nylon alimentario.

Elaboración perfecta tanto de masas blandas como duras.

Posibilidad de utilizar la máquina solamente como divisora par pan.

La masa, previamente pesada, se coloca en la placa de redondeo y se pone en la máquina.

Pulsando tan solo un botón, divide y redondea la masa.

Tiempo de prensado y redondeado regulable mediante panel de control digital.



S/AR15 A

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	Nº PORCIONES	PESO PORCION MAX-MIN (Gr.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
S/AR15 A	230-400/50/3	0,55	15	100-260	730x730x1550h	
S/AR22 A	230-400/50/3	0,55	22	50-180	730x730x1550h	
S/AR30 A	230-400/50/3	0,55	30	40-135	730x730x1550h	
S/AR30 MA	230-400/50/3	0,55	30	25-90	730x730x1550h	
S/AR36 A	230-400/50/3	0,55	36	34-110	730x730x1550h	
S/AR52 A	230-400/50/3	0,55	52	12-40	730x730x1550h	

## DIVISORAS VOLUMETRICAS

### SERIE SVL



SVL110

Divisoras volumétricas con ruedas diseñadas para el porcionado de masas duras, obteniendo excelentes resultados incluso en masas de hojaldre.

Disponible en varias versiones con diferentes gramajes.

El porcionado se lleva a cabo de la manera más natural, sin maltratar la masa y con una alta precisión del gramaje.

Elementos mecánicos de fácil acceso.

Diseñadas y construidas según normativa CE.

Los modelos están compuestos por una cinta de transporte regulable en altura y dispone de 3 largos diferentes. Tolva en acero inox a elegir entre las siguientes capacidades: 50, 80, 100, 140, 180, 225 kg. Inverter para la regulación de la velocidad. Enharinador mecánico regulable con posibilidad de ser desconectado.

Incluye de serie lubricación forzada con re-circulación del aceite y filtrado.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	PRODUCCION HORARIA (Uds.)	PESO PORCION MAX-MIN (Gr.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
SVL 110	230-400/50/3	1,5	960-2700	80-800	630x1950x1520h	
SVL 125	230-400/50/3	1,5	960-2700	100-1100	630x1950x1520h	
SVL 140	230-400/50/3	1,5	960-2700	200-1350	630x1950x1520h	
SVL 150	230-400/50/3	1,5	960-2700	250-1600	630x1950x1520h	

## REDONDEADORAS CONICAS

### SERIE AC



AC1000

Redondeadoras cónicas idóneas para el boleado intermedio y final de masas.

Están disponibles en varias versiones con diferentes gramajes.

Todos los elementos en contacto con la masa tienen una cobertura de teflón para un fácil limpieza.

Elementos mecánicos de fácil acceso.

Fabricadas según normativa CE.

Bajo pedido, las máquinas pueden ser suministradas con sistema de ventilación y calentamiento.

Incluye de serie enharinador mecánico regulable.

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	PRODUCCION HORARIA MAX. (Uds.)	PESO PORCION MAX-MIN (Gr.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
AC1000	230-400/50/3	2	1500	100-1000	900x960x1600h	
AC3000	230-400/50/3	2	1500	200-3000	900x960x1600h	
AC4000	230-400/50/3	2	1500	400-4000	900x960x1600h	

## MOLINOS DE AZUCAR SERIE GRI

Molinos para azúcar fabricados completamente en acero inoxidable.

Motor a una velocidad.

Cuba de recogida de producto.

Mandos a 24 voltios.



MZ100

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw.)	PRODUCCION (Kg./Hora)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
MZ30	230-400/50/3	0,75	30	420x810x940h	
MZ100	230-400/50/3	1,5	100	1150x620x1500h	

## REFINADORAS DE ALMENDRAS Y FRUTOS SECOS SERIE RAF

Refinadora a dos cilindros.

La maquina ideal para refinación de cualquier producto de pastelería que necesite de una elaboración de este tipo.

Ideada para garantizar la practicidad y durabilidad en el tiempo.

Fácil manejo, mantenimiento diario, limpieza de las lamas rascadoras por medio del práctico sistema fijación.

Máquinas robustas gracias a los materiales empleados, chapa reforzada de acero por la base y hierro fundido en la espalda.

Engranaje a baño de aceite para garantizar una completa seguridad.



RAF1202C

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw./Cv.)	DIMENSIONES CILINDROS (mm.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
RAF 1202C	230-400/50/3	1,12/1,5	∅ 120x260	650x640x1080h	
RAF 1502C	230-400/50/3	1,5/2	∅ 150x290	680x670x1080h	

SUPLEMENTO POR VERSION EN ACERO INOX

ACCESORIOS

## PELADORAS DE ALMENDRAS SERIE PA

Tolva de acero inoxidable.

2 Contenedores de acero inoxidable, una para las cáscaras y la otra para las almendras peladas

Cilindros de goma

2 motores

Las almendras se ponen en la tolva de carga después de estar escaldadas en agua hirviendo. Pasan a través de los cilindros de goma especial y caen en un recipiente adecuado perfectamente peladas.

Los cáscaras y pieles se separan automáticamente y pasan al recipiente lateral gracias a un ventilador.

La producción horaria es de hasta 30 kg. en tres pasos.

Grado de pelado: 75% después del primer paso.

92% después del segundo paso.

99% después del tercer paso.



MODELO	VOLTAJE	POTENCIA (Kw./Cv.)	PRODUCCION (Kg./Hora)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PA361	230-400/50-60/3	0,38	30	400x730x1380h	



The image shows three round loaves of bread, likely ciabotta or similar, resting on a rustic wooden surface. The bread has a golden-brown crust and a visible airy interior. The background is a blurred wooden plank with a hole. The overall tone is warm and natural.

# HOREQUIP

QUALITY & SERVICE

HOREQUIP  
Tlf.: 0034 942 60 52 72  
Fax: 0034 942 61 28 00  
[www.horequip.es](http://www.horequip.es)  
[horequip@horequip.es](mailto:horequip@horequip.es)