

# AUTOMATIC BAKERY MACHINES

*MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE PANADERÍA*



**CIBERPAN**<sup>SL</sup>



**GENERAL CATALOGUE**  
*CATÁLOGO GENERAL*

## QUALITY BAKERY EQUIPMENT

Since 1987, Ciberpan develops state-of-the-art technology to create bakery equipment that enables producers to manufacture the best bakery products. We have proven to be a solid Company, able to compete in a global market and successfully export our products worldwide

## SEEKING PERFECTION

Our main concern is to offer first quality equipment, able to work 24/7. With that in mind, we are driven by a constant innovation desire to improve all our products.

**” WE MANUFACTURE OUR OWN EQUIPMENT FOR BAKERY PRODUCTION. WE DEVELOP PRODUCTS THAT PERFECTLY SUIT YOUR NEEDS.”**



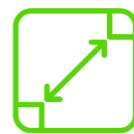
### PERSONAL ADVISOR

We can advise you to carry out all your projects. Let us help you with our expertise.



### INVESTMENT RETURN

Thanks to our state-of-the-art technology, you can get a high return on investment for your business.



### TAYLOR MADE

Do you have an idea? Great! Our team can help you with a turn-key project that fits your exact needs.



### EXPERIENCE

We have been more than 30 years dedicated to our customers. All this experience and expertise is at your service.



### TECHNICAL SUPPORT

We offer direct technical support to all of our clients, guaranteeing the best results for you and your business.



### WARRANTY

Our team of professionals warrant you a day-to-day, 24/7 performance of all our equipment.

## DO YOU NEED SPARE PARTS?

We have a permanent stock of all of our components in our warehouse. Parts are sent the same day worldwide.

## CONTENT / CONTENIDO

### DYNAMIC INTERMEDIATE PROOFERS / CÁMARAS DE REPOSO DINÁMICAS

<b>CV MINI</b>	Compact and affordable / Compacta y económica	4
<b>CV 03</b>	Compact and affordable / Compacta y económica	6
<b>CV 1500</b>	Precise and Reliable / Precisa y fiable	8

### STATIC INTERMEDIATE PROOFERS / CÁMARAS DE REPOSO ESTÁTICAS

<b>MOD.93</b>	Compact and simple / Compacta y sencilla	10
<b>MOD.98</b>	Flexible capacity / Capacidad flexible	12
<b>C12</b>	Compact and simple / Compacta y sencilla	14

### DIVIDERS / PESADORAS

<b>DIVIDER WITHOUT STRESS</b>	To make artisan bread / Para hacer pan artesano	16
<b>INDUSTRIAL DIVIDER 93</b>	Ready to work 24h / day / Lista para trabajar 24h / día	18

### MOULDERS / FORMADORAS

<b>F25</b>	For long bread, baguette and tin bread / Para barra, baguette y pan de molde	20
<b>F90</b>	For long bread and baguette / Para barra y baguette	22
<b>TELERA MOULDER FT</b>	For telera, paposeco, kebab bread / para pan de telera, paposeco y kebab	24

### ROUNDERS / HEÑIDORAS

<b>BAND ROUNDER</b>	For long, baguette and rounded bread / Para barra, baguette y redondo	26
<b>CONICAL ROUNDER</b>	For rounded shaped breads / Para panes redondos	28
<b>TUBULAR ROUNDER</b>	For rounded shaped breads / Para panes redondos	30

### PANNING / ENTABLADORAS

<b>AUTOMATIC PANNING MACHINE</b>	For long, short and baguette bread / Para barra, baguette y pan pequeño	32
----------------------------------	---	----



# CV MINI

Compact and affordable / Compacta y económica



**ECONOMIC MODEL /  
MODELO ECONÓMICO**

**LOADS UP TO/  
CARGA HASTA: 600g/p**

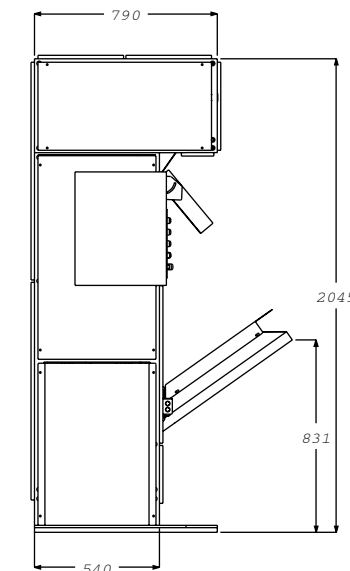
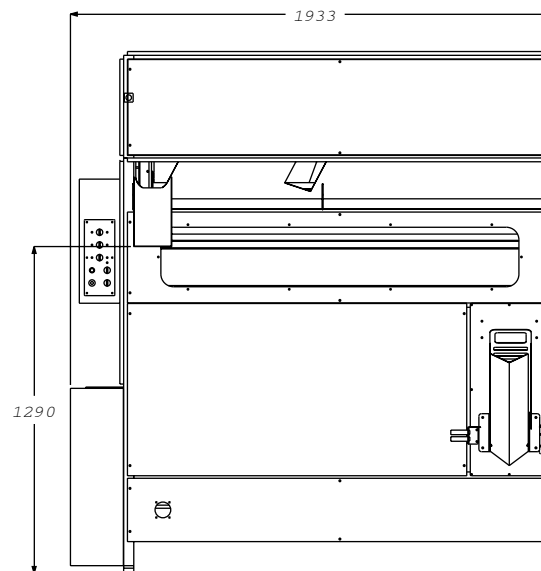
**CAPACITY/  
CAPACIDAD: 220 pcs**

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>0,5 kW</b>	<b>700 kg</b>	<b>195 cm</b>	<b>90 cm</b>	<b>205 cm</b>

FEATURES	EN	ESPECIFICACIONES	ES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacity: 220 pieces.</li> <li>Dynamic work system machine: for each complete turn of the chains, the dough pieces will change to the next pocket.</li> <li>Loading by means of a ramp.</li> <li>10 pocket trays.</li> <li>Stainless steel covering</li> <li>Maximum weight of the dough pieces to load: 600g.</li> <li>Total control over the production group (divider and moulder).</li> <li>Automatic and <b>synchronized unloading with the divider</b>.</li> <li>Mechanical and electrical overload protection.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad para 220 piezas.</li> <li>Trabajo en sistema dinámico: cada vez que las cadenas dan una vuelta completa las piezas de masa cambian a la siguiente bolsa.</li> <li>Sistema de carga mediante rampa de entrada.</li> <li>Cangilones con 10 bolsas</li> <li>Cubiertas de acero inoxidable</li> <li>Peso máximo de las piezas a cargar: 600g.</li> <li>Control total sobre el tren de producción (divisora y formadora).</li> <li>Descarga automática y <b>sincronizada con la pesadora</b>.</li> <li>Protección frente a sobrecargas eléctricas y mecánicas.</li> </ul>	

**DYNAMIC  
INTERMEDIATE PROOFERS /  
CÁMARAS  
DE REPOSO DINÁMICAS**

**CIBERPAN**



**INFO EN**

*Its main advantage is that it is very compact, it can be introduced completely assembled through any door of 80x205cm.* Besides, it is our most economic model, it is the ideal solution for the customers who look for a simple machine, with small dimensions, easy to install and with an affordable cost.

- Double security photosensor** at the loading.
- Protection grid** at the loading hopper of approx 800mm.
- Crouzet PLC** controller.
- Fast change intermediate relays.**
- Reliable thermal overload relays** of first brands only.
- Stainless steel pannels**
- Felt, polyethylene or independent baskets.
- Super strong baskets** made of soldered stainless steel structural profile.
- CE Certificate.**

Proofing time / Tiempo de reposo	
Minutes	Pieces/ Minute
10,5	20
7	30
5	40

**INFO ES**

*Su principal ventaja es que es muy compacta, puede pasar completamente montada por cualquier puerta que tenga 80x205cm.* Es además nuestro **modelo más económico**, la solución ideal para los clientes que buscan una cámara sencilla, de dimensiones reducidas, fácil de instalar y con un precio asequible.

- Doble fotocélula** de seguridad en la carga.
- Parilla de protección** en la tolva de carga de aprox. 800mm.
- Autómata de control **Crouzet**.
- Relés** intermedios con **cambio rápido**.
- Relés térmicos sólidos**, fiables, de primeras marcas.
- Panelatura inox.**
- Telas de fieltro, polietileno o cestas independientes a elegir.
- Los **cangilones** son de tubo de perfil estructural de acero soldado **super fuertes**.
- Certificado CE**

**OPTIONAL EQUIPMENT**

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Stainless steel structure AISI 304/EN 1.4301</li> <li>Extra piece extension</li> <li>Control the temperature inside the equipment with a digital display</li> <li>Control the humidity inside the equipment with a digital display</li> <li>Power Supply: 3x380V / 3x220V / 1x220V with electronic frequency controller</li> <li>Germicide UV bulbs</li> <li>Flour duster</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Estructura en acero inoxidable AISI 304/EN 1.4301</li> <li>Ampliación por pieza extra</li> <li>Permite controlar la temperatura del interior de la cámara a través de un display digital</li> <li>Permite controlar la humedad del interior de la cámara a través de un display digital</li> <li>Alimentación: 3x380V / 3x220V / 1x220V con variador de frecuencia electrónico</li> <li>Lámparas germicidas UV</li> <li>Cernedor de harina</li> </ul> |
|---|--|

# CV 03

Compact and affordable / Compacta y económica



**EXPANDABLE BACKWARDS / AMPLIABLE HACIA ATRÁS:**

**CAPACITY / CAPACIDAD:** **300** pcs

**EXPANDABLE ON TOP / AMPLIABLE HACIA ARRIBA:**

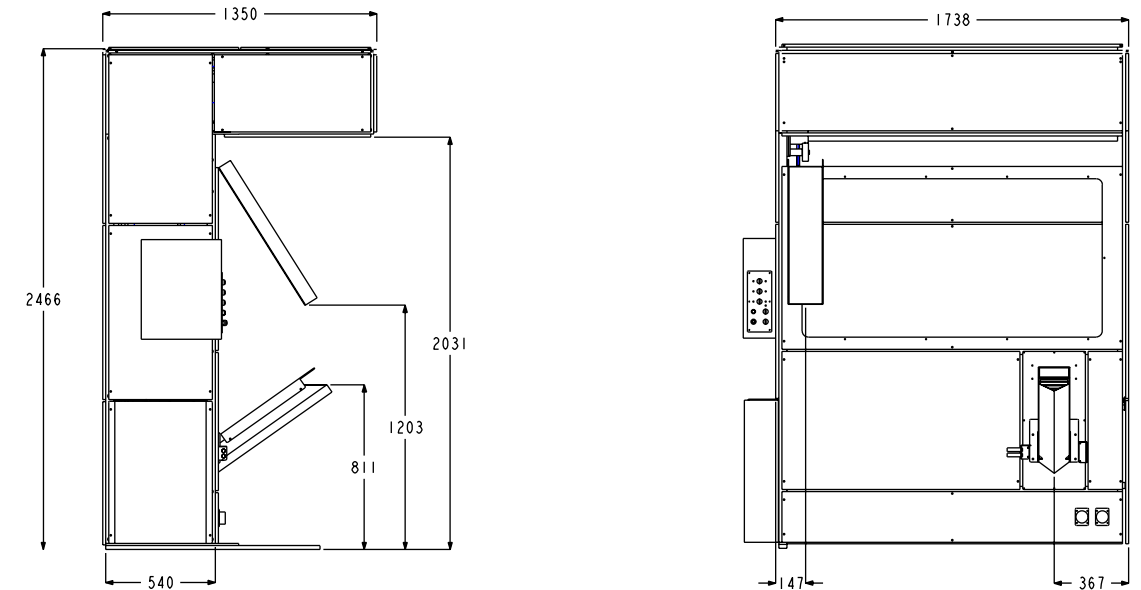
**LOADS UP TO / CARGA HASTA:** **600** g/p

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>0,5 kw</b>	<b>700 Kg</b>	<b>195 cm</b>	<b>135 cm</b>	<b>240cm</b>

FEATURES	EN	ESPECIFICACIONES	ES
----------	----	------------------	----

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacity: 300 pieces.</li> <li>Dynamic work system machine.</li> <li>Loading by means of a ramp.</li> <li>The capacity can increase by adding extra modules.</li> <li>Maximum weight of the dough pieces to load: 600g.</li> <li>Total control over the production group (divider and moulder).</li> <li>Automatic and <b>synchronized unloading with the divider</b></li> <li>Mechanical and electrical overload protection.</li> <li>Ultraviolet germicide lamps.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad para 300 piezas.</li> <li>Trabajo en sistema dinámico.</li> <li>Sistema de carga mediante rampa de entrada.</li> <li>Capacidad ampliable añadiendo módulos adicionales.</li> <li>Peso máximo de las piezas a cargar: 600g.</li> <li>Control total sobre el tren de producción (divisora y formadora).</li> <li>Descarga automática y <b>sincronizada con la pesadora</b>.</li> <li>Protección frente a sobrecargas eléctricas y mecánicas.</li> <li>Lámparas germicidas de rayos ultravioleta.</li> </ul> |
|---|--|

**DYNAMIC INTERMEDIATE PROOFERS / CÁMARAS DE REPOSO DINÁMICAS**



**INFO EN**

The Intermediate proofer model CV03 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer).

- It is robust and reliable and it can load pieces up to **600g**.
- Double security photosensor** at the loading.
- Protection grid** at the loading hopper of approx 800mm.
- Crouzet PLC** controller.
- Fast change intermediate relays**.
- Reliable thermal overload relays** of first brands only.
- Stainless steel pannels**
- Felt, polyethylene or independent baskets.
- Super strong baskets** made of soldered stainless steel structural profile.
- CE Certificate.

**INFO ES**

La cámara de fermentación intermedia modelo CV03 es un modelo de tipo dinámico (las piezas de masa cambian de cesta hasta 9 veces en el interior de la máquina).

- Es precisa, fiable y permite cargar piezas de hasta 600g.
- Doble fotocélula** de seguridad en la carga.
- Parilla de protección** en la tolva de carga de aprox. 800mm.
- Autómata de control **Crouzet**.
- Relés intermedios con cambio rápido**.
- Relés **térmicos sólidos**, fiables, de primeras marcas.
- Panelatura inox**.
- Telas de fieltro, polietileno o cestas independientes a elegir.
- Los **cangilones** son de tubo de perfil estructural de acero soldado **súper fuertes**.
- Certificado **CE**

Models per capacity / Capacidad Según Modelos	
Modelo	Capacidad / (n. piezas)
CV03-300	300
CV03-400	400
CV03-680	680

Proofing time / Tiempo de reposo	
Minutes	Piezas/ Minute
15	20
10	30
7,5	40

**OPTIONAL EQUIPMENT**

- Stainless steel structure AISI 304/EN 1.4301
- Extra piece extension
- Control the temperature inside the equipment with a digital display
- Control the humidity inside the equipment with a digital display
- Power Supply: 3x380V / 3x220V / 1x220V with electronic frequency controller
- Flour duster

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- Estructura en acero inoxidable AISI 304/EN 1.4301
- Ampliación por pieza extra
- Permite controlar la temperatura del interior de la cámara a través de un display digital
- Permite controlar la humedad del interior de la cámara a través de un display digital
- Alimentación: 3x380V / 3x220V / 1x220V con variador de frecuencia electrónico
- Cernedor de harina

# CV 1500

Precise and Reliable / Precisa y fiable

**CIBERPAN**<sup>SL</sup>



**EXPANDABLE BACKWARDS/**  
AMPLIABLE HACIA ATRÁS:

**EXPANDABLE ON TOP/**  
AMPLIABLE HACIA ARRIBA:

**CAPACITY/**  
CAPACIDAD: **190** pcs

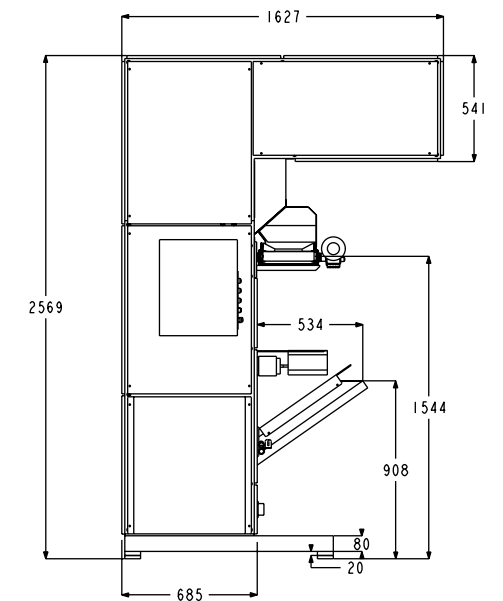
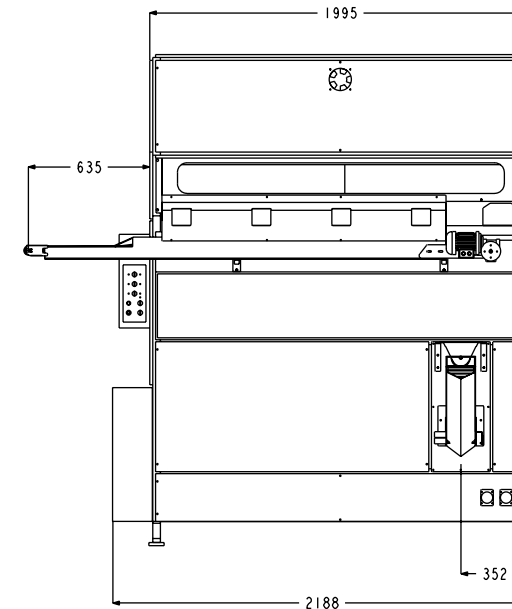
**LOADS UP TO/**  
CARGA HASTA: **2500** g/p

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1 kw</b>	<b>850 kg</b>	<b>260 cm</b>	<b>163 cm</b>	<b>260 cm</b>

FEATURES	EN	ESPECIFICACIONES	ES
----------	----	------------------	----

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dynamic work system machine.</li> <li>• Loading by means of a ramp.</li> <li>• 7 pocket trays</li> <li>• The capacity can be increased adding extra modules.</li> <li>• Maximum weight of the dough pieces to load: 2500g.</li> <li>• Total control over the production group (divider and moulder).</li> <li>• Automatic and manual unloading.</li> <li>• Mechanical and electrical overload protection.</li> <li>• Ultraviolet germicide lamps.</li> <li>• Flour duster, adjustable time.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en sistema dinámico.</li> <li>• Sistema de carga mediante rampa de entrada.</li> <li>• Cangilones de 7 cestas</li> <li>• Capacidad ampliable añadiendo módulos adicionales.</li> <li>• Peso máximo de las piezas a cargar: 2500g.</li> <li>• Control total sobre el tren de producción (divisora y formadora).</li> <li>• Descarga automática y manual.</li> <li>• Protección frente a sobrecargas eléctricas y mecánicas.</li> <li>• Lámparas germicidas de rayos ultravioleta.</li> <li>• Cernedor de harina con tiempo regulable</li> </ul> |
|---|---|

**DYNAMIC**  
INTERMEDIATE PROOFERS /  
CÁMARAS  
DE REPOSO *DINÁMICAS*



**INFO EN**

The intermediate proofer model CV1500 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer).

It is robust and reliable and it can load pieces up to 2500g and more.  
Individual polyethylene baskets.

**Double security photosensor** at the loading.  
**Protection grid** at the loading hopper of approx 800mm.  
**Crouzet PLC** controller.

**Fast change intermediate relays.**  
**Reliable thermal overload relays** of first brands only.

**Stainless steel panels**  
Felt, polyethylene or independent baskets.  
**Super strong baskets** made of soldered stainless steel structural profile.  
**CE** Certificate.

**Models per capacity /**  
**Capacidad Según Modelos**

Modelo	Capacidad (n. piezas)
CV1500	190
CV1500 + 1A	274
CV1500 + 2A	358
CV1500 + 3A	442
CV1500 + 4A	526

**INFO ES**

La cámara de fermentación intermedia modelo CV1500 es un modelo de tipo dinámico (las piezas de masa cambian de cesta 6 veces en el interior de la máquina.)

Es fuerte, precisa, fiable y permite cargar piezas de 2500g y más.  
Cestas individuales de polietileno.

**Doble fotocélula** de seguridad en la carga.  
**Parilla de protección** en la tolva de carga de aprox. 800mm.  
Autómata de control **Crouzet**.

**Relés** intermedios con **cambio rápido**.  
**Relés térmicos sólidos**, fiables, de primeras marcas.

**Panelatura inox.**  
Telas de fieltro, polietileno o cestas independientes a elegir.  
Los **cangilones** son de tubo de perfil estructural de acero soldado **super fuertes**.  
Certificado **CE**

**OPTIONAL EQUIPMENT**

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel structure AISI 304/EN 1.4301</li> <li>• Extra piece extension</li> <li>• Control the temperature inside the equipment with a digital display</li> <li>• Control the humidity inside the equipment with a digital display</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura en acero inoxidable AISI 304/EN 1.4301</li> <li>• Ampliación por pieza extra</li> <li>• Permite controlar la temperatura del interior de la cámara a través de un display digital</li> <li>• Permite controlar la humedad del interior de la cámara a través de un display digital</li> </ul> |
|--|---|



# MOD.93

Compact and simple / Compacta y sencilla



**EXPANDABLE ON TOP/  
AMPLIABLE HACIA ARRIBA:**

**LOADS UP TO/  
CARGA HASTA: 1000 g/p**

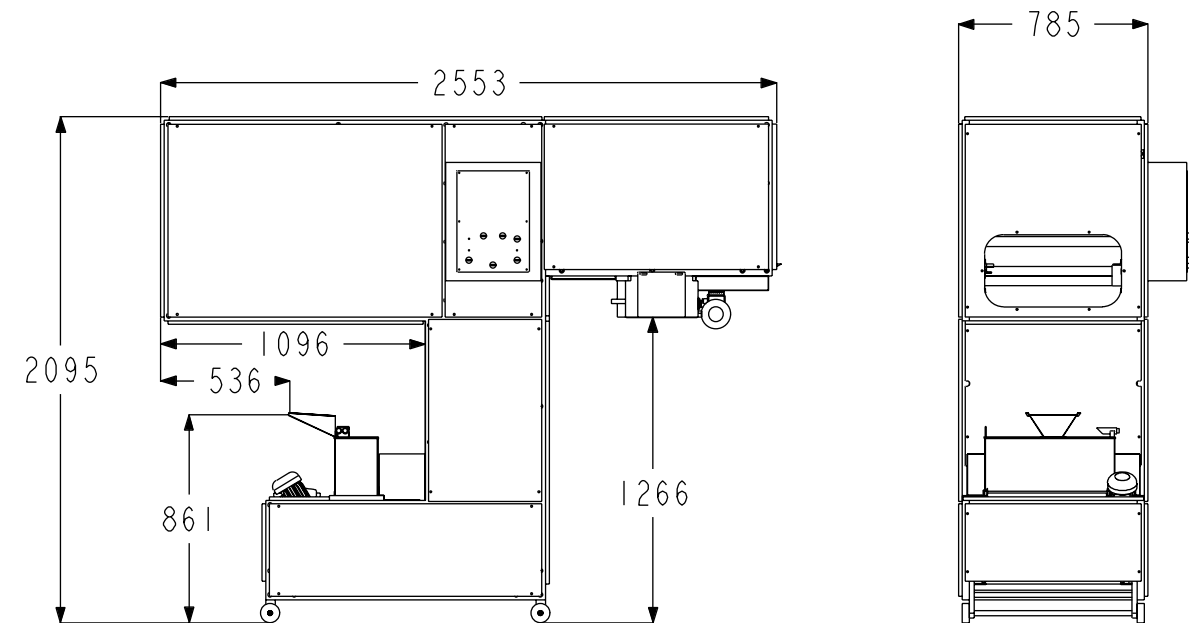
**CAPACITY/  
CAPACIDAD: 177 /  
276 pcs**

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,5 kW</b>	<b>850 kg</b>	<b>255-280cm</b>	<b>780 cm</b>	<b>210 cm</b>

FEATURES	EN	ESPECIFICACIONES	ES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Load by means of a flap distributor</li> <li>3 pocket trays</li> <li>Unload with smart conveyor belt</li> <li>Protection against mechanical and electrical overloads</li> <li>Germicide UV bulbs</li> <li>Flour duster with adjustable time</li> <li>Stainless steel covering</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Carga mediante un distribuidor de paletas</li> <li>Cangilones de 3 bolsas</li> <li>Descarga por cinta transportadora inteligente</li> <li>Protección frente a sobrecargas mecánicas y eléctricas</li> <li>Lámparas germicidas UV</li> <li>Cernedor de harina con tiempo regulable</li> <li>Cubiertas de acero inoxidable</li> </ul>	

STATIC  
INTERMEDIATE PROOFERS /  
CÁMARAS  
DE REPOSO ESTÁTICAS

**CIBERPAN**



### INFO EN

The intermediate proofer model C93 is an accurate and reliable machine, with so reduced size that it passes totally erected through a standard 2,10 m height and 0,8 m width door. Its function is to give the necessary resting time to the recently divided dough portions, in order to let them lose the tensions acquired in that process and ease its lengthing in the next step of the productive process: the forming.

- Double security photosensor** at the loading.
- Protection grid** at the loading hopper of approx 800mm.
- Crouzet PLC** controller.
- Fast change** intermediate relays.
- Reliable thermal overload relays** of first brands only.
- Stainless steel panels**
- Felt, polyethylene or independent baskets.
- Super strong baskets** made of soldered stainless steel structural profile.
- CE Certificate.

### INFO ES

La cámara de fermentación intermedia modelo C93 es una máquina fiable y precisa, con un tamaño tan reducido que se puede introducir totalmente montada por una puerta estándar de 2,10 m de altura y 0,8 m de anchura. Su función es la de dar el tiempo de reposo adecuado a las porciones de masa recién divididas, para que pierdan las tensiones adquiridas en ese proceso y facilitar su alargamiento en el siguiente paso del proceso productivo: el formado.

- Doble fotocélula** de seguridad en la carga.
- Parilla de protección** en la tolva de carga de aprox. 800mm.
- Autómata de control **Crouzet**.
- Relés** intermedios con **cambio rápido**.
- Relés térmicos sólidos**, fiables, de primeras marcas.
- Panelatura inox.**
- Telas de fieltro, polietileno o cestas independientes a elegir.
- Los **cangilones** son de tubo de perfil estructural de acero soldado **super fuertes**.
- Certificado **CE**

Models per capacity / Capacidad Según Modelos	
Model	Capacity (n. piezas)
C93E	177
C93E + 1A	243
C93A	276
C93A + 1A	345
C93A + 2A	414

### OPTIONAL EQUIPMENT

- Stainless steel structure AISI 304/EN 1.4301
- Extra piece extension
- Control the temperature inside the equipment with a digital display
- Control the humidity inside the equipment with a digital display

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Estructura en acero inoxidable AISI 304/EN 1.4301
- Ampliación por pieza extra
- Permite controlar la temperatura del interior de la cámara a través de un display digital
- Permite controlar la humedad del interior de la cámara a través de un display digital

# MOD.98

Flexible capacity / Capacidad flexible



**EXPANDABLE BACKWARDS/  
AMPLIABLE HACIA ATRÁS:**

**EXPANDABLE ON TOP/  
AMPLIABLE HACIA ARRIBA:**

**CAPACITY/  
CAPACIDAD:** **41** trays/ cangilones

**LOADS UP TO/  
CARGA HASTA:** **1200** g/p

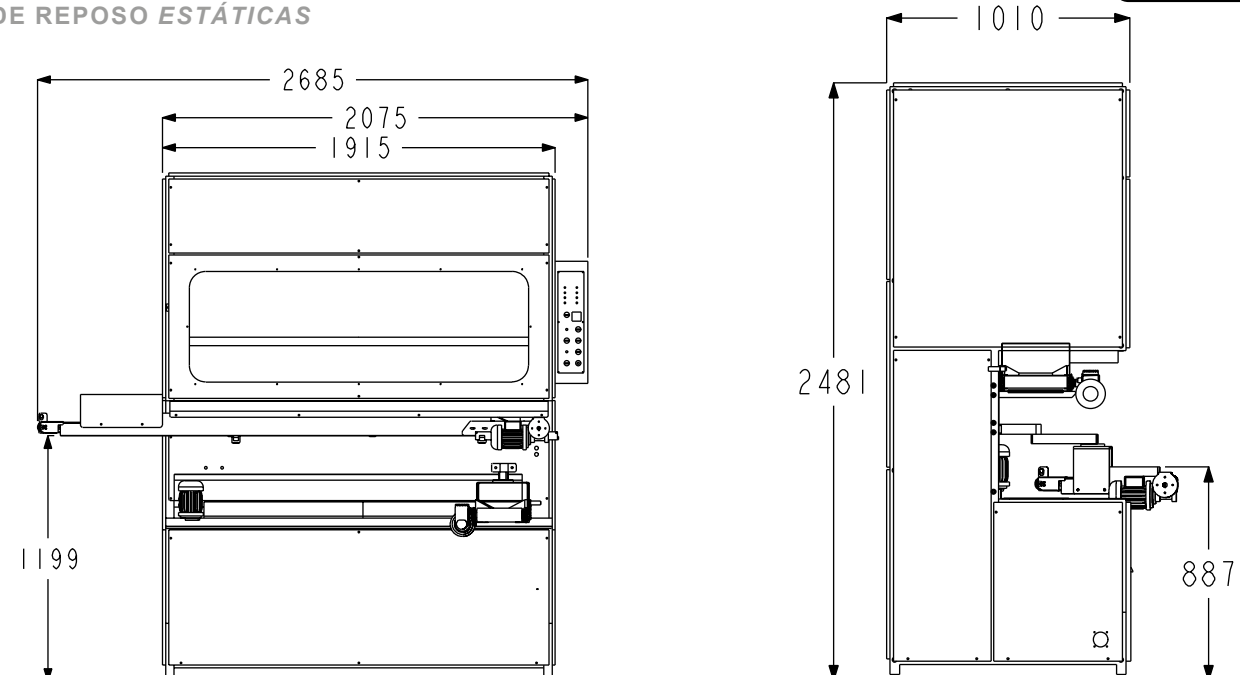
Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,5 kW</b>	<b>1000 kg</b>	<b>250 cm</b>	<b>105 cm</b>	<b>250 cm</b>

**FEATURES EN ESPECIFICACIONES ES**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Static work system machine.</li> <li>• Motor actioned loading system, possibility of selecting the number of pieces to load per tray (5, 6 or 7).</li> <li>• The capacity can be increased adding extra modules.</li> <li>• Total control over the production group (divider and moulder).</li> <li>• Automatic and manual unloading.</li> <li>• Mechanical and electrical overload protection.</li> <li>• Ultraviolet germicide lamps.</li> <li>• Flour duster, adjustable time.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en sistema estático.</li> <li>• Sistema de carga mediante clapé motorizado, posibilidad de seleccionar el número de piezas a cargar por cangilón (5, 6 o 7).</li> <li>• Capacidad ampliable añadiendo módulos adicionales.</li> <li>• Control total sobre el tren de producción (divisora y formadora).</li> <li>• Descarga automática y manual.</li> <li>• Protección frente a sobrecargas eléctricas y mecánicas.</li> <li>• Lámparas germicidas de rayos ultravioleta.</li> <li>• Cernedor de harina con tiempo regulable.</li> </ul> |
|---|---|

**STATIC  
INTERMEDIATE PROOFERS /  
CÁMARAS  
DE REPOSO ESTÁTICAS**

**CIBERPAN**



**INFO EN**

The Intermediate proofer model C98 is a bigger model, appropriate if the space is not a problem. It is a robust, reliable and great capacity machine.

**INFO ES**

La cámara de fermentación intermedia modelo C98 es un modelo de mayores dimensiones, apropiada si el espacio no es un problema. Es precisa, fiable y de gran capacidad.

Models per capacity / Capacidad Según Modelos			
Model	5 p./ tray	6 p./ tray	7 p./ tray
C98-41	205	246	287
C98-46	230	276	322
C98-51	255	306	357
C98-56	280	336	392
C98-61	305	366	427
C98-66	330	396	462
C98-71	355	426	497
C98-83	415	498	851

**OPTIONAL EQUIPMENT EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel structure AISI 304/EN 1.4301</li> <li>• Extra piece extension</li> <li>• Control the temperature inside the equipment with a digital display</li> <li>• Control the humidity inside the equipment with a digital display</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura en acero inoxidable AISI 304/EN 1.4301</li> <li>• Ampliación por pieza extra</li> <li>• Permite controlar la temperatura del interior de la cámara a través de un display digital</li> <li>• Permite controlar la humedad del interior de la cámara a través de un display digital</li> </ul> |
|--|---|

# C12

Compact and simple / Compacta y sencilla



**EXPANDABLE ON TOP / AMPLIABLE HACIA ARRIBA:**

**CAPACITY / CAPACIDAD:** **80** trays /cangilones

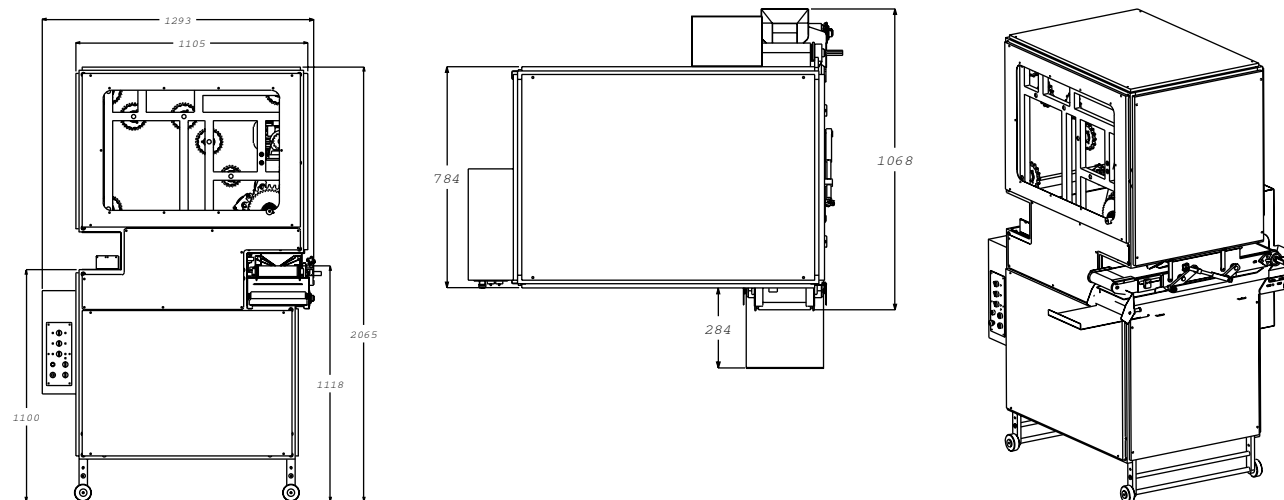
**LOADS UP TO / CARGA HASTA:** **200** g/p

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,5 kW</b>	<b>750 Kg</b>	<b>130 cm</b>	<b>108 cm</b>	<b>208 cm</b>

**FEATURES EN ESPECIFICACIONES ES**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accurate and reliable <b>loading system</b>.</li> <li>• Flat trays, without pockets, suitable to work with 2, 3 or 4 piston bun dividers.</li> <li>• Conveyor belt unloading system, controlled by means of a photoelectric sensor.</li> <li>• Maximum weight of the dough pieces to load: 200g.</li> <li>• <b>Total control over the production group (divider).</b></li> <li>• Mechanical and electrical overload protection.</li> <li>• Ultraviolet <b>germicide lamps</b>.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sistema de carga</b> preciso y fiable.</li> <li>• Cangilones lisos, sin bolsas, permite trabajar con pesadoras de 2, 3 y 4 pistones.</li> <li>• Sistema de descarga por cinta transportadora controlada con sensor fotoeléctrico.</li> <li>• Peso máximo de las piezas a cargar: 200g.</li> <li>• <b>Control total sobre el tren de producción (divisor).</b></li> <li>• Protección frente a sobrecargas eléctricas y mecánicas.</li> <li>• <b>Lámparas germicidas</b> de rayos ultravioleta.</li> </ul> |
|--|--|

STATIC INTERMEDIATE PROOFERS / CÁMARAS DE REPOSO ESTÁTICAS



**INFO EN**

This proofer is specifically designed to work in combination with a multipiston bun divider. It has an incorporated moulder that automatically makes the bread rolls.

The intermediate proofer model C12 is a strong, accurate and reliable machine, with so reduced size that it passes totally erected through a standard 2,10 m height and 0,8 m width door.

Its function is to give the necessary resting time to the recently divided dough portions, in order to let them lose the tensions acquired in that process and ease its lengthing in the next step of the productive process: the forming.

**INFO ES**

Esta cámara está especialmente diseñada para trabajar en combinación con una divisora de pistones múltiples. Está equipada con un sistema de formado que produce automáticamente los bocadillos.

La cámara de fermentación intermedia modelo C12 es una máquina fiable, fuerte y precisa, con un tamaño tan reducido que se puede introducir totalmente montada por una puerta estándar de 2,10 m de altura y 0,8 m de anchura.

Su función es la de dar el tiempo de reposo adecuado a las porciones de masa recién divididas, para que pierdan las tensiones adquiridas en ese proceso y facilitar su alargamiento en el siguiente paso del proceso productivo: el formado.

**OPTIONAL EQUIPMENT EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel structure AISI 304/EN 1.4301</li> <li>• Extra piece extension</li> <li>• Control the temperature inside the equipment with a digital display</li> <li>• Control the humidity inside the equipment with a digital display</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura en acero inoxidable AISI 304/EN 1.4301</li> <li>• Ampliación por pieza extra</li> <li>• Permite controlar la temperatura del interior de la cámara a través de un display digital</li> <li>• Permite controlar la humedad del interior de la cámara a través de un display digital</li> </ul> |
|--|---|

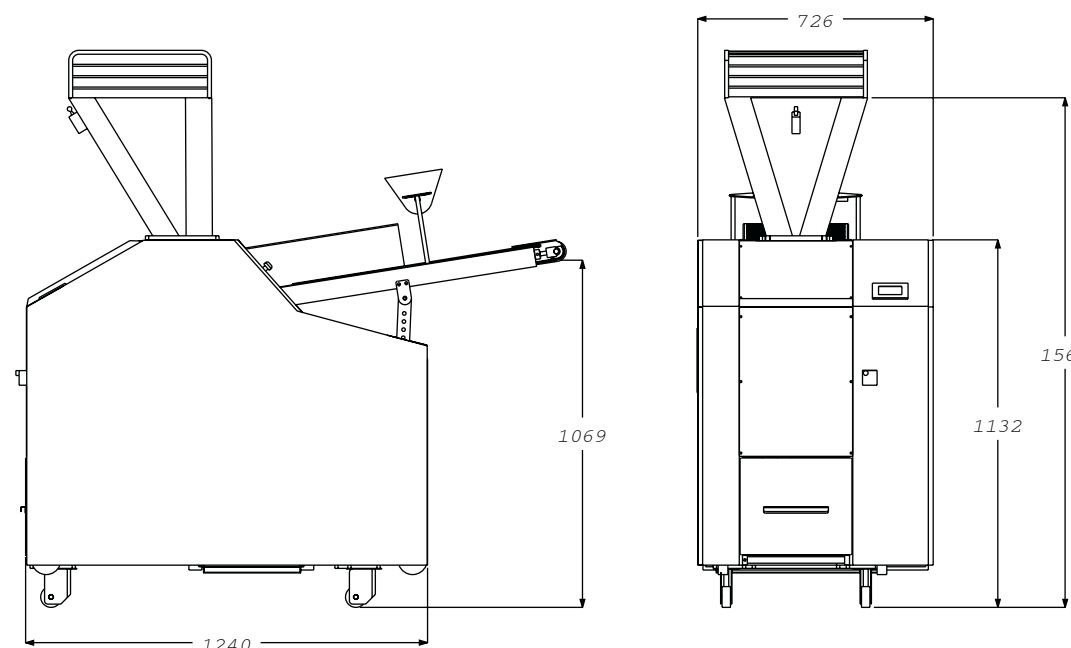


# DIVIDER WITHOUT STRESS

To make artisan bread / Para hacer pan artesano

DIVIDERS /  
PESADORAS

CIBERPAN<sup>SL</sup>



CAPACITY/  
CAPACIDAD: **1200** p/h

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,9 kW</b>	<b>700 kg</b>	<b>180 cm</b>	<b>73 cm</b>	<b>147 cm</b>

## INFO EN

This machine is an exclusive novelty, **completely different from other volumetric dividers**. What's unique about it is that the divider can **handle the dough without taking out the gas neither punishing it**, just as if they were split **by hand** or with a hydraulic divider.

It is the ideal machine for automatically producing **artisan bread**, without having to invest in expensive systems of continuous division by cutting blades.

## INFO ES

Esta máquina es una novedad exclusiva, **completamente diferente al resto de divisoras volumétricas**. Lo que la hace única es que es capaz de **dividir las masas fermentadas sin desgasificarlas ni castigarlas**, exactamente igual que si fueran **divididas a mano** o con una divisora de tipo hidráulico.

Es la máquina ideal para realizar el **pan artesano**, de forma automatizada, sin tener que recurrir a los costosos sistemas de división de masa por corte de láminas.

## Weigth Range / Rango de peso

Diámetro (mm)	Min (g)	Max (g)
110	50	1000
120	80	1200
135	140	1500

## FEATURES

EN

## ESPECIFICACIONES

ES

- Engineered to work with **fermented dough**
  - Ideal to work with high hydration mass (works perfectly from 50 to 90% hydration).
  - Maximum output 1200 pieces / hour.
  - Touch-screen** control. Store up to **40 different products**.
  - Oiling system with minimum consumption.
  - Stainless steel hopper covered with non-sticking teflon, 50 L capacity.
  - Stainless steel covering.
  - Flour duster.
  - Electronic** control over the **piston path**
  - Able to absorb only the dough needed for dividing
  - Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients ask first).
- Pensada para trabajar con **masas fermentadas**.
  - Ideal para trabajar con masas con alta hidratación (funciona desde 50 a 90% de hidratación).
  - Producción máxima 1200 piezas/hora.
  - Control mediante **pantalla táctil**. Posibilidad de almacenar hasta **40 productos diferentes**.
  - Sistema de engrase con consumo mínimo.
  - Tolva de acero inoxidable cubierta con teflón antiadherente, capacidad 50 L.
  - Cubiertas de acero inoxidable.
  - Cernedor de harina.
  - Control electrónico de la carrera del pistón**.
  - Puede absorber solo la masa que se quiere dividir.
  - Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).

## OPTIONAL EQUIPMENT

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Hopper of 80, 150, 200 or 250 L capacity.
  - Cutting system with pneumatic knife (to detach smaller pieces).
- Tolva de 80, 150, 200 ó 250 L de capacidad.
  - Sistema de corte con cuchilla neumática (para poder dividir piezas más pequeñas).

# INDUSTRIAL DIVIDER 93

Ready to work 24h / day / Lista para trabajar 24h / día



**CAPACITY/**  
**CAPACIDAD: 2400 p/h**

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,9 kw</b>	<b>700 kg</b>	<b>180 cm</b>	<b>73 cm</b>	<b>147 cm</b>

## FEATURES

EN

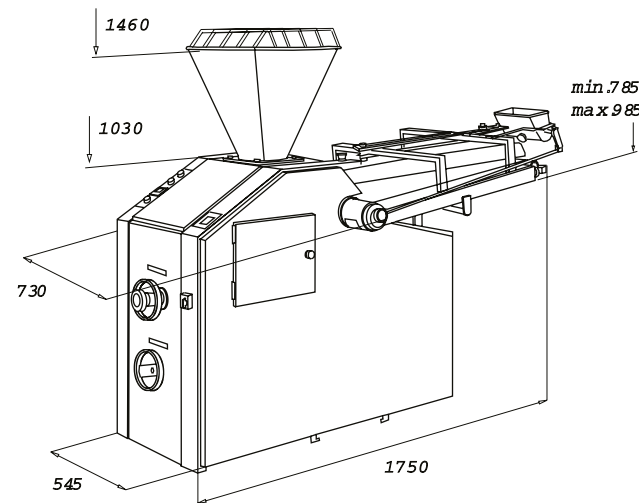
## ESPECIFICACIONES

ES

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>The machine can divide dough with a content of water between 50 and 65% (with rounder) and higher than 65% (without rounder).</li> <li>Production of 1400-2400 pieces/hour (to work at lower speed a frequency inverter must be installed).</li> <li><b>Piececounter</b> that allows the user to select the number of pieces to be made.</li> <li><b>Oiling</b> system with <b>minimum consumption</b>.</li> <li>PVC conveyor belt.</li> <li><b>Rounder</b> made of <b>non-sticking teflon</b>, adjustable to obtain a better rounding.</li> <li><b>Stainless steel hopper</b> covered with non-sticking <b>teflon</b>, 50 L capacity.</li> <li>Stainless steel covering.</li> <li>Flour duster.</li> <li>Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients ask first).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina puede dividir masa con un contenido de agua entre el 50 y 65% (con teja heñidora) y de más del 65% (sin teja heñidora).</li> <li>Producción 1400-2400 piezas/hora (para trabajar más lento es necesario un variador de frecuencia).</li> <li><b>Cuentapiezas</b> que permite seleccionar el número de piezas a realizar.</li> <li>Sistema de engrase con consumo mínimo.</li> <li>Cinta transportadora de PVC.</li> <li><b>Teja heñidora de teflón antiadherente</b>, ajustable para conseguir un mejor boleado.</li> <li><b>Tolva de acero inoxidable cubierta</b> con teflón antiadherente, capacidad 50 L.</li> <li>Cubiertas de acero inoxidable.</li> <li>Cernedor de harina.</li> <li>Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).</li> </ul> |
|---|---|

DIVIDERS /  
PESADORAS

**CIBERPAN** SL



## Weight range

Ø Piston (mm)	Min (g)	Max (g)
<b>40</b>	15	150
<b>60</b>	20	200
<b>80</b>	25	300
<b>90</b>	30	400
<b>110</b>	50	600
<b>120</b>	80	950
<b>135</b>	140	1300
<b>150</b>	200	1700

## INFO EN

The divider model 93 from Ciberpan is an accurate and robust machine. Its function is to divide the bread dough in portions with the desired weight. It is a volumetric divider. The dough is absorbed by a piston, after it is compressed and expelled. This systems offers a good weighing accuracy.

### MULTIPLE PISTON DIVIDERS

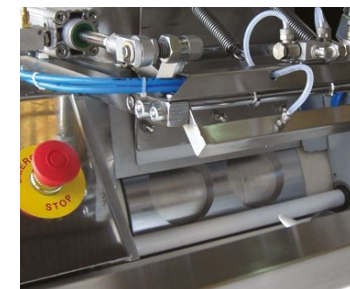
When it is needed a high production, the dividers are made with multiple pistons, in such a way that for each cycle of work we can get 2, 3, 4 or 5 dough pieces at a time, so the production of the machine is multiplied. However, in these dividers the maximum diameter of the pistons is limited depending on the number of pistons.

## INFO ES

La pesadora 93 de Ciberpan es una máquina robusta y precisa. Su función es dividir la masa de pan en porciones con el peso seleccionado. Es una divisora de tipo volumétrico. La masa es absorbida por un pistón, posteriormente es comprimida y expulsada. Este sistema proporciona una buena precisión de pesaje y no castiga la masa.

### PESADORA CON PISTONES MÚLTIPLES

Cuando se necesita una producción elevada, las pesadoras se hacen con pistones múltiples, de modo que en cada ciclo de trabajo se pueden obtener 2, 3, 4 ó 5 piezas de una vez, multiplicándose por tanto la capacidad de producción de la máquina. Sin embargo, en estas máquinas el tamaño máximo de los pistones depende del número de pistones.



MULTIPLE PISTON			
Pistons	Pieces/hour	Max (g)	Max Diam (mm)
2	4.800	400	90
3	7.200	300	80
4	9.600	200	60
5	12.000	200	60



## OPTIONAL EQUIPMENT

- Hopper of 80, 150, 200 or 250 L capacity.
- Conveyor belt with independent motor: possibility of doubling the maximum weight.
- Automatic speed control by means of frequency inverter.
- Weight regulation motor actioned.

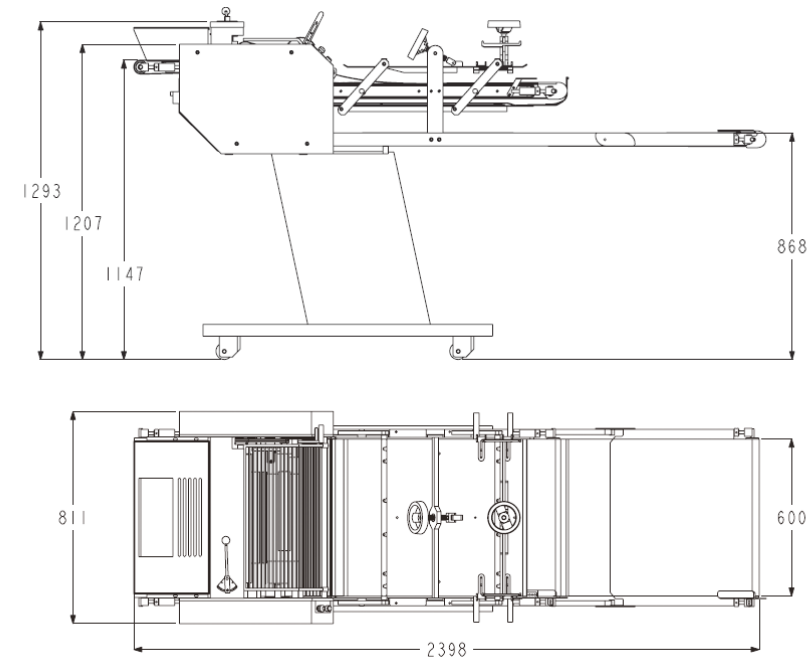
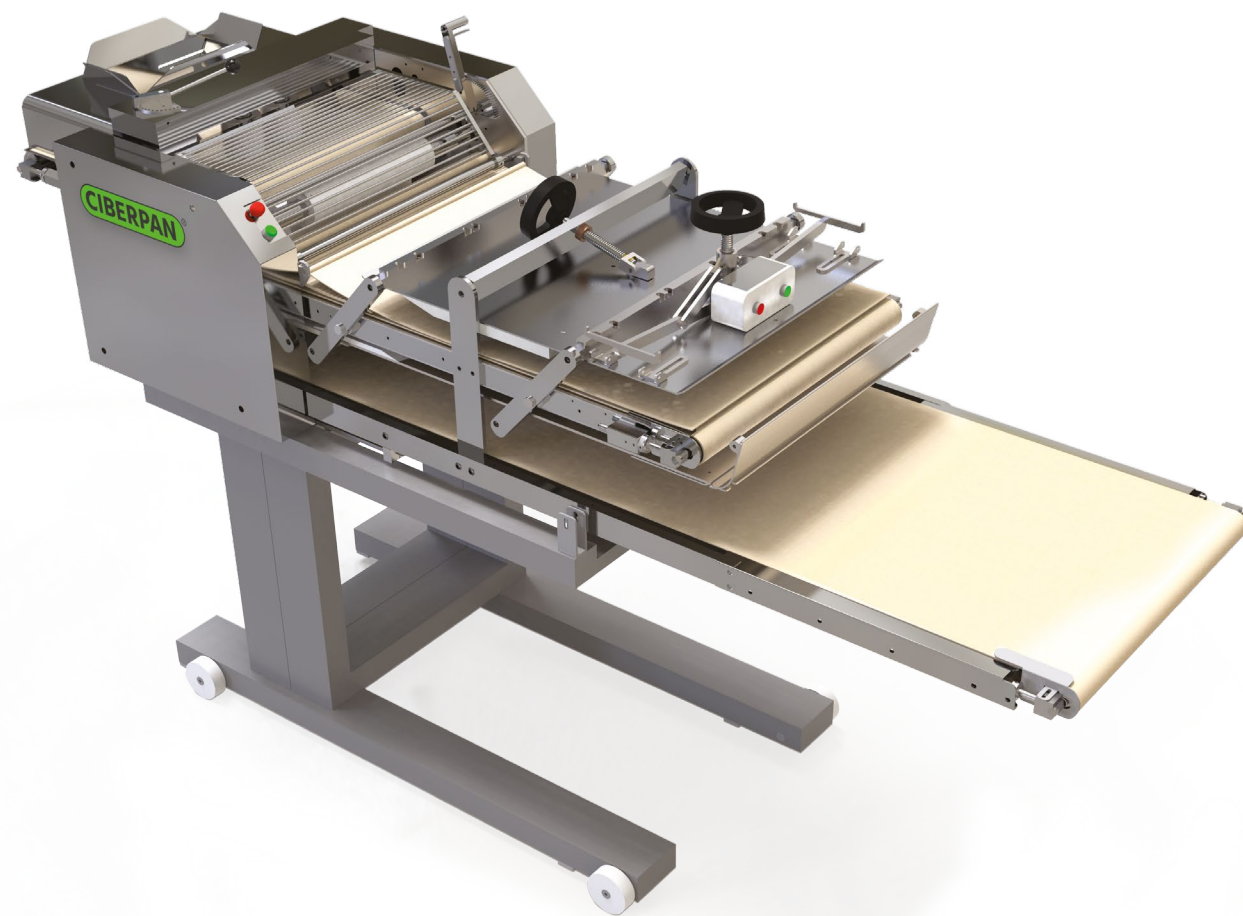
## EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Tolva de 80, 150, 200 ó 250 L de capacidad.
- Cinta transportadora con motor independiente: posibilidad de doblar el peso máximo.
- Control automático de velocidad por variador de frecuencia.
- Regulación de peso motorizada.



# F25

For long bread, baguette and tin bread / Para barra, baguette y pan de molde



Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>0,75 kW</b>	<b>450 Kg</b>	<b>240cm</b>	<b>81 cm</b>	<b>132 cm</b>

**FEATURES EN ESPECIFICACIONES ES**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollers entubed in <b>stainless steel and teflon</b></li> <li>• Standard width of the shaping belts: 600mm.</li> <li>• <b>Double path pressing</b>, by making only the superior path it obtains short bread.</li> <li>• <b>Adjustable</b> separation between <b>laminating rollers</b>.</li> <li>• Wheel for <b>adjusting</b> the separation between the presses, to control the <b>length</b> of the pieces.</li> <li>• Wheel for <b>adjusting</b> the <b>shape of the ends</b>, to obtain bread with sharpened or rounded ends.</li> <li>• <b>Prelaminating</b> roller <b>adjustable in height</b>.</li> <li>• <b>Stainless steel covering</b>.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodillos entubados en <b>inox y teflón</b></li> <li>• Anchura estándar de las lonas de formación de 600mm.</li> <li>• <b>Doble recorrido de prensado</b>, pudiéndose realizar sólo el prensado superior para obtener bocadillos y pan pequeño.</li> <li>• Separación <b>regulable</b> de los <b>rodillos de laminado</b>.</li> <li>• Volante de <b>regulación</b> de la separación entre las presas, para controlar la <b>longitud</b> de la pieza obtenida.</li> <li>• Volante de <b>ajuste</b> de la <b>forma de las puntas</b> de las barras, para obtener pan con las puntas agudas o de formas más redondeadas.</li> <li>• Rodillo de <b>prelaminado de altura regulable</b>.</li> <li>• <b>Cubiertas de acero inoxidable</b>.</li> </ul> |
|---|---|

**INFO EN**

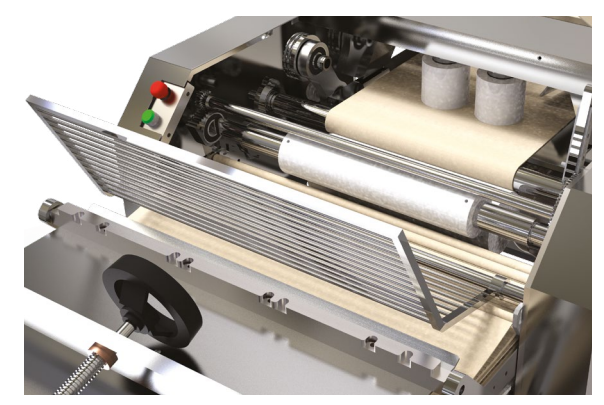
The model F25 moulder is a very versatile machine with which it can be obtained the desired shape for each kind of bread.

Its function is to lengthen the dough portions with different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.

**INFO ES**

La formadora modelo F25 es una máquina muy versátil con la que se puede obtener la forma deseada para cada tipo de pan.

Su función es la de alargar las piezas de masa dándoles diferentes formas, ya sea pan largo, pan corto, baguette, con puntas, sin puntas, etc.

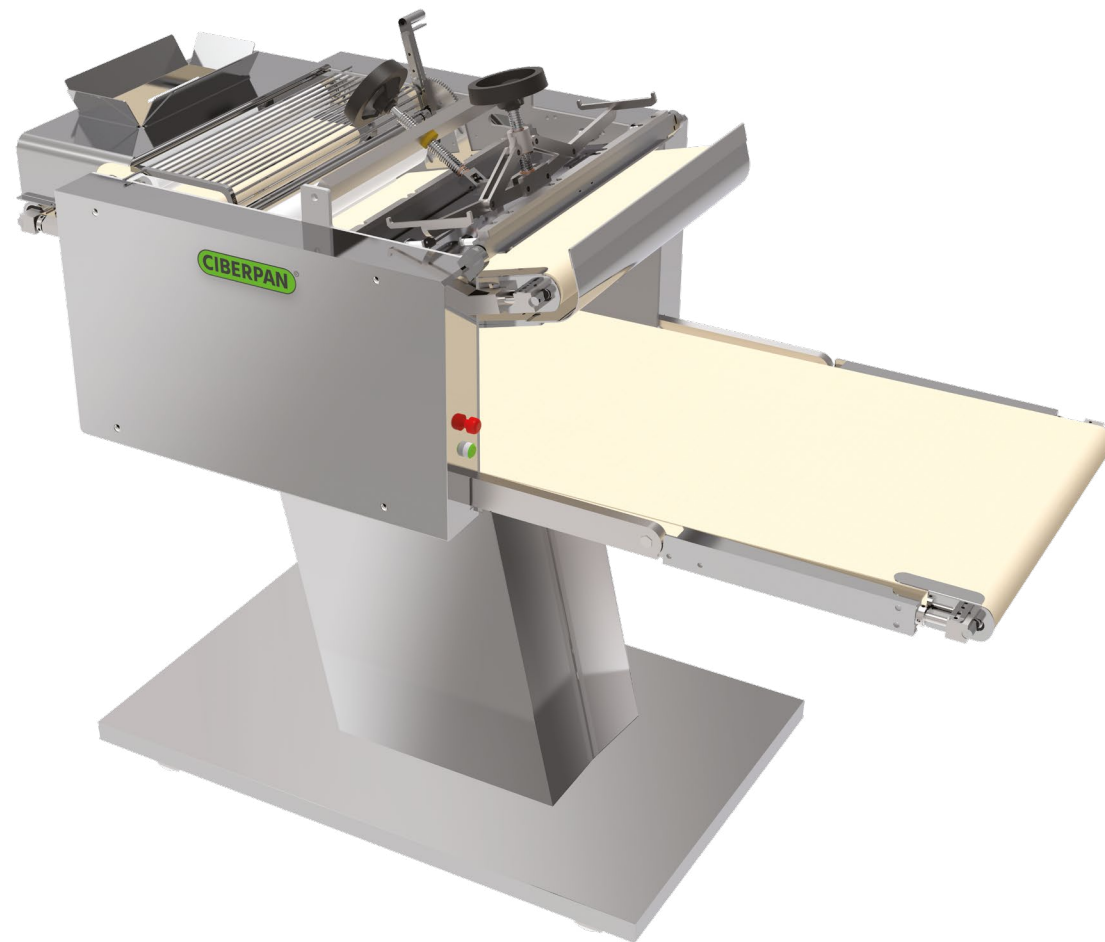


**OPTIONAL EQUIPMENT EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>For tin bread</b> : lateral bars and centering device</li> <li>• Vertical rollers centering device (advisable for small bread).</li> <li>• Extra width for the shaping belts, available in 700mm 800mm and 1000mm.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Para pan de molde</b>: barras laterales y centrador de rodillos.</li> <li>• Centrador de rodillos verticales (recomendable para pan pequeño).</li> <li>• Anchura de las lonas de formación extra, disponible en 700mm, 800 mm y 1000mm</li> </ul> |
|---|---|

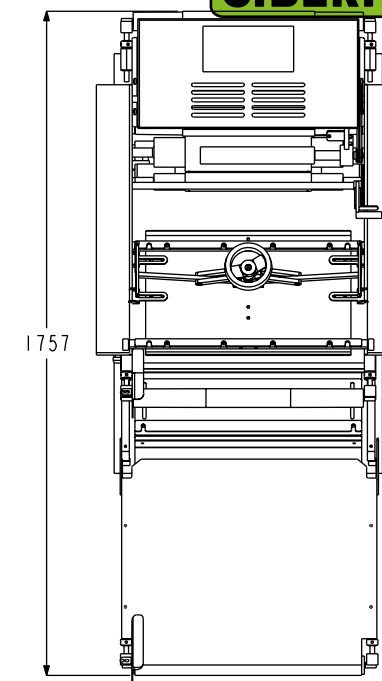
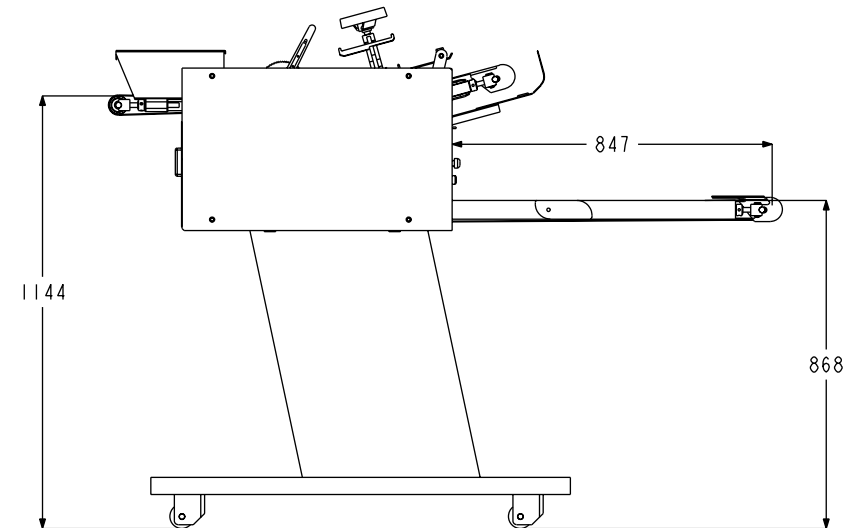
# F90

For long bread and Baguette / Para barra y Baguette



MOULDERS / FORMADORAS

CIBERPAN SL



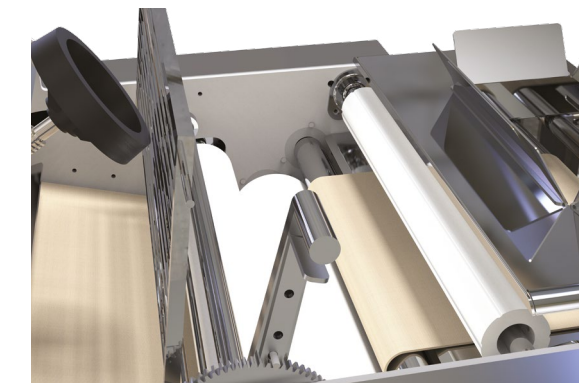
### INFO EN

Perfect when the available space is a problem.

### INFO ES

Perfecta cuando el espacio disponible es un problema.

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>0,75 kW</b>	<b>400 kg</b>	<b>176 cm</b>	<b>81 cm</b>	<b>132 cm</b>



### FEATURES

EN

### ESPECIFICACIONES

ES

- Rollers entubed in **stainless steel and teflon**
- Standard width of the shaping belts of 60 cm
- 1 pair of **adjustable sheeting roller**
- **1 presheating roller**
- Easy to **adjust length and shape** of the bread
- Stainless steel covering

- Rodillos entubados en **inox y teflón**
- Ancho estándar de las lonas de 60 cm
- 1 par de **rodillos de laminado ajustables**
- **1 rodillo de prelamado**
- **Longitud y forma** del pan fácilmente **ajustable**
- Cubiertas de acero inoxidable

### OPTIONAL EQUIPMENT

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Vertical roller centering device (for small bread)
- Conveyor belts width in 70cm
- Inlet and exit belts at the same side to work manually

- Centrador de rodillos (para el pan pequeño)
- Ancho de las lonas en 70 cm
- Lonas de entrada y salida en el mismo lado para trabajar manualmente

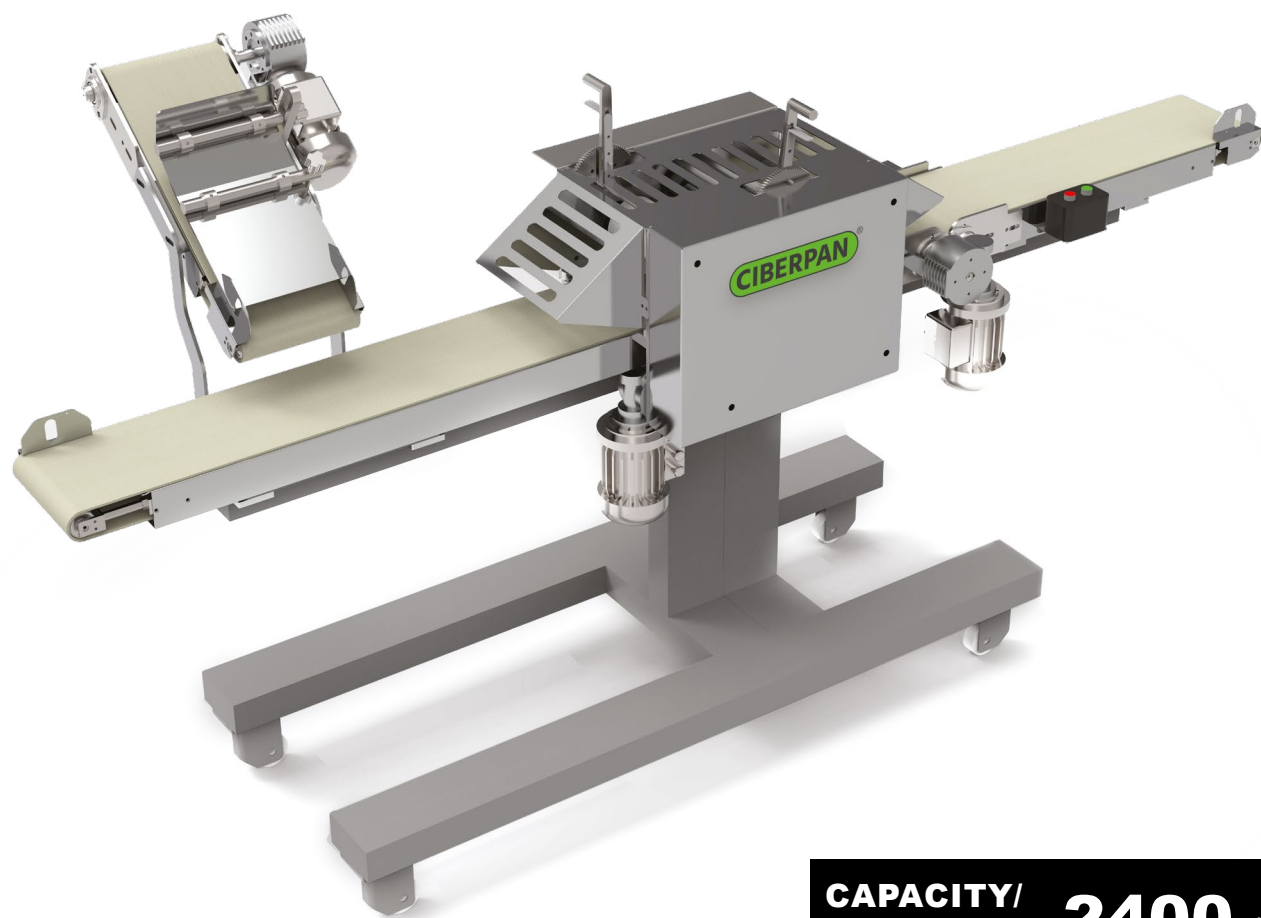


# TELERA MOULDER FT

For telera, paposeco, kebab bread / para pan de telera, paposeco y kebab

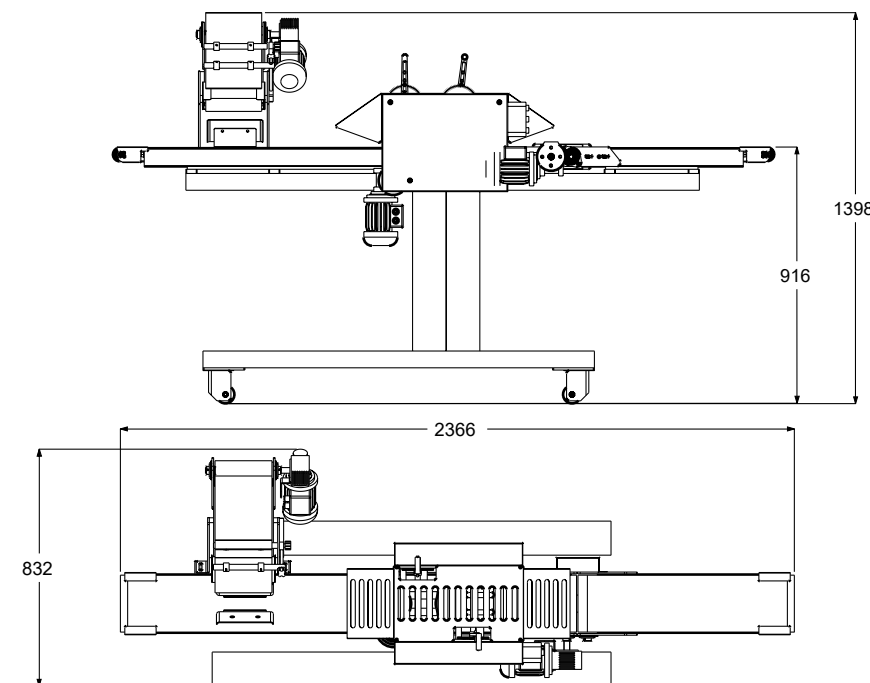
MOULDERS /  
FORMADORAS

CIBERPAN SL



**CAPACITY /  
CAPACIDAD: 2400 p/h**

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,5 kW</b>	<b>250 kg</b>	<b>240 cm</b>	<b>84 cm</b>	<b>132 cm</b>



## INFO EN

The model F93 moulder is a very versatile machine with which it can be obtained the desired shape for each kind of bread.

Its function is to lengthen the dough portions with different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.

## INFO ES

Esta máquina está especialmente diseñada para la producción del pan de telera mexicano. Este tipo de pan se caracteriza por tener una forma ovalada con dos marcas longitudinales.

Es una máquina muy sencilla de utilizar y con muy poco mantenimiento.



## FEATURES

EN

## ESPECIFICACIONES

ES

- Production of up to 2400 pieces/hour.
- Stainless steel flattening roller entubed in **non sticking teflon** material.
- **Marking disks** made of **non sticking** material.
- **Adjustable height** for the flattening roller and marking disks.
- Loading conveyor belt with **pre-molding press** and **centering system**.
- **Double conveyor belt** for an easy pick up of the finished telera bread.
- Very simple to use.
- Stainless steel covers.

- Producción de hasta 2400 piezas/hora
- Rodillo aplanador de inox entubado en material **antiadherente de teflon**.
- **Discos marcadores** fabricados en material **antiadherente**.
- **Altura regulable** del rodillo aplanador y discos marcadores.
- **Prensa de preformado** con cinta **transportadora con sistema de centrado**.
- **Doble cinta transportadora** para una fácil retirada de las teleras ya formadas.
- Manejo muy sencillo.
- Cubiertas de acero inoxidable.

## OPTIONAL EQUIPMENT

- The machine can be made for high production moulding 2 teleras each time.

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- La máquina se puede fabricar para trabajar con grandes producciones formando 2 teleras al mismo tiempo.

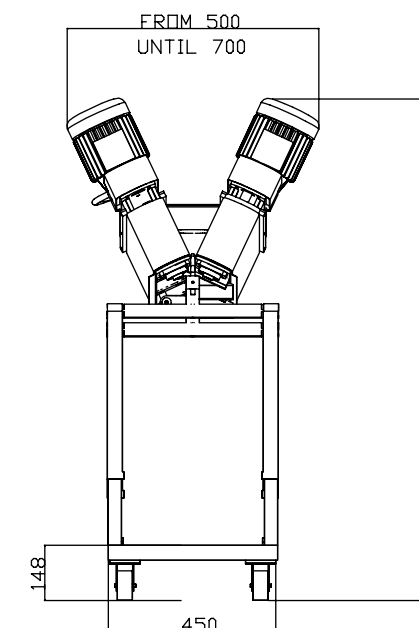
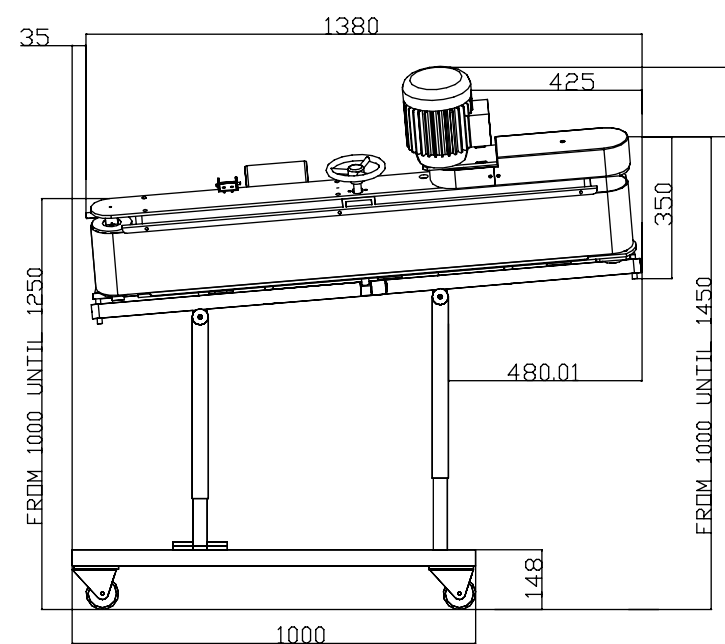
# BAND ROUNDER

For long bread, baguette and rounded bread / Para barra, baguette y pan redondo



ROUNDERS /  
HEÑODORAS

**CIBERPAN**



## INFO EN

The band rounder Ciberpan is the appropriate machine for rounding soft dough.

There are two lengths available, 1400mm and 1900mm

## INFO ES

La heñidora de bandas Ciberpan es la máquina apropiada para bolear masas blandas.

Hay dos longitudes disponibles, 1400mm y 1900mm

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>1,1 kW</b>	<b>150 kg</b>	<b>140/190cm</b>	<b>50 cm</b>	<b>132 cm</b>

## FEATURES

EN

## ESPECIFICACIONES

ES

- Suitable for dough with 65 to 90 liters of water for each 100kg of flour.
- Speed variator to adjust the relative speed between the bands to obtain different degrees of rounding.
- Suitable for pieces up to 2200g.
- Angle between the bands adjustable depending on the size of the portions to round.
- Apta para masas entre 65 y 90 litros de agua por cada 100kg de harina.
- Variador de velocidad, que permite ajustar la velocidad relativa entre las bandas para obtener el grado de bolearo deseado.
- Apta para piezas de hasta 2200g.
- Ángulo entre las dos bandas regulable para ajustarse al tamaño de las piezas a bolear.



## OPTIONAL EQUIPMENT

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Extra length: 1900mm
- Optionally a flour sprinkler can be installed, advisable for very sticky dough.
- Largo extra: 1900mm.
- Opcionalmente se puede instalar un harinador, recomendable para masas muy pegajosas.



# CONICAL ROUNDER

For rounded shaped breads / Para panes redondos

ROUNDERS /  
HEÑIDORAS

CIBERPAN<sup>SL</sup>



Exit conveyor belt / cinta de salida



Adjustable thermostat / termostato

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>0,8 kW</b>	<b>300 kg</b>	<b>90cm</b>	<b>90cm</b>	<b>140cm</b>

## FEATURES EN ESPECIFICACIONES ES

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teflon-coated aluminium channels</li> <li>• Adjustable flour duster</li> <li>• Non-toxic nickel or teflon-coated cone</li> <li>• Rounding channels length: 4 mt approx</li> <li>• Dough entry: 830 mm</li> <li>• Dough exit: 890 mm</li> <li>• Mounted on wheels</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canales de aluminio recubiertos de teflón</li> <li>• Cernedor de harina ajustable</li> <li>• Cono recubierto de níquel o teflón no tóxico</li> <li>• Longitud de los canales de redondeo: 4 mt aprox</li> <li>• Entrada de masa: 830 mm</li> <li>• Salida de masa: 890 mm</li> <li>• Montado sobre ruedas</li> </ul> |
|--|---|

## INFO EN

All versions of Ciberpan's conical rounders have been carefully designed to guarantee perfect results on a wide variety of bread rolls also for soft dough, without altering the texture of the dough or distorting the final shape.

All our conical rounders are equipped with teflon-coated aluminium channels, adjustable flour duster, non-toxic nickel or teflon-coated cones.

## INFO ES

Todas las versiones de las heñidoras cónicas de Ciberpan han sido cuidadosamente diseñadas para garantizar resultados perfectos en una amplia variedad de panes, también para masas suaves, sin alterar la textura de la masa ni distorsionar la forma final.

Todas nuestros las heñidoras cónicas están equipados con canales de aluminio recubiertos de teflón, cernedor de harina ajustable, níquel no tóxico o conos revestidos de teflón.

## MODELS

Model	Min (g)	Max (g)
HC	100/150	2000
HC+	300	3900

## OPTIONAL EQUIPMENT

- Exit conveyor belt length 600 mm
- Warm and cold air with adjustable thermostat
- Stainless steel covers
- Air blower unit 1.5 KW

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Longitud de la cinta transportadora de salida 600 mm
- Aire caliente y frío con termostato ajustable
- Cubiertas de acero inoxidable
- Soplador de aire 1.5 KW

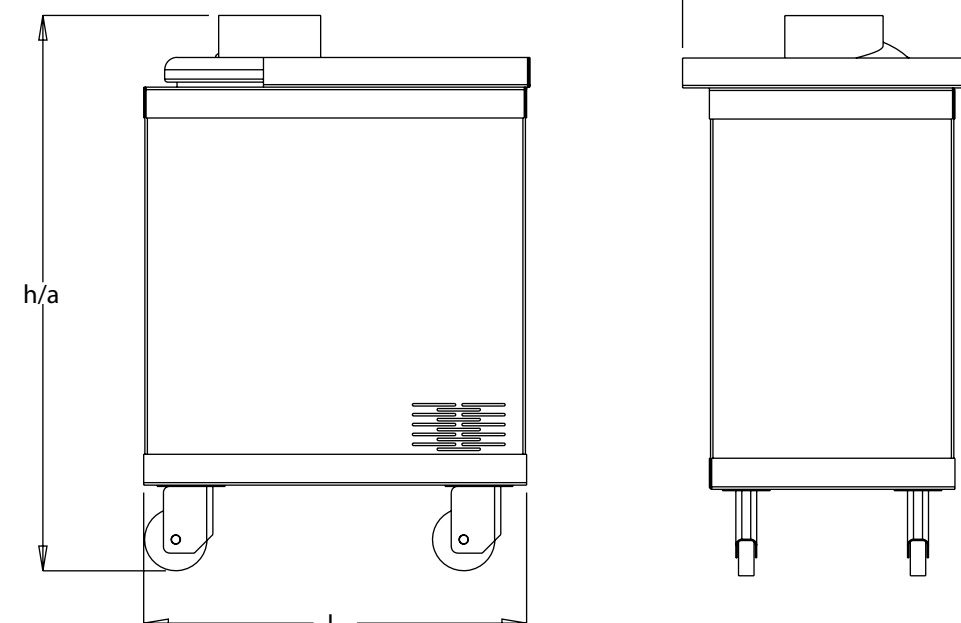
# TUBULAR ROUNDER

For rounded shaped breads / Para panes redondos



ROUNDERS /  
HEÑIDORAS

**CIBERPAN**<sup>SL</sup>



## INFO EN

The tubular rounder is suitable for bread and pizza doughs, it rounds perfectly to get a ball shaped dough. It is an extremely robust machine, simple and easy to use and maintain. It is an indispensable tool for bakeries and pizzerias since it facilitates the work and reduces considerably.

There are two available models.

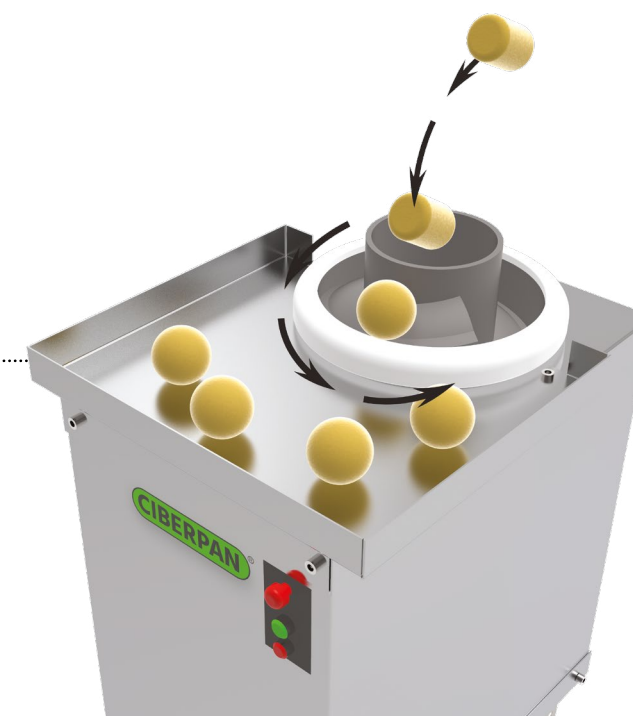
## INFO ES

La heñidora tubular es adecuada para masas de pan y pizza, redondea la masa en forma de bola. Es una máquina extremadamente robusta, simple y fácil de usar y mantener. Es una herramienta indispensable para panaderías y pizzerías ya que facilita el trabajo y reduce considerablemente.

Tenemos dos modelos disponibles.

Model / Modelo	Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>MINI</b>	<b>0,37 kW</b>	<b>60 Kg</b>	<b>58 cm</b>	<b>32 cm</b>	<b>80 cm</b>
<b>MAXI</b>	<b>0,37 kW</b>	<b>75 Kg</b>	<b>50 cm</b>	<b>40 cm</b>	<b>85 cm</b>

MODELS		
Size/medida	Min (g)	Max (g)
Mini	30	280
Maxi	30	800



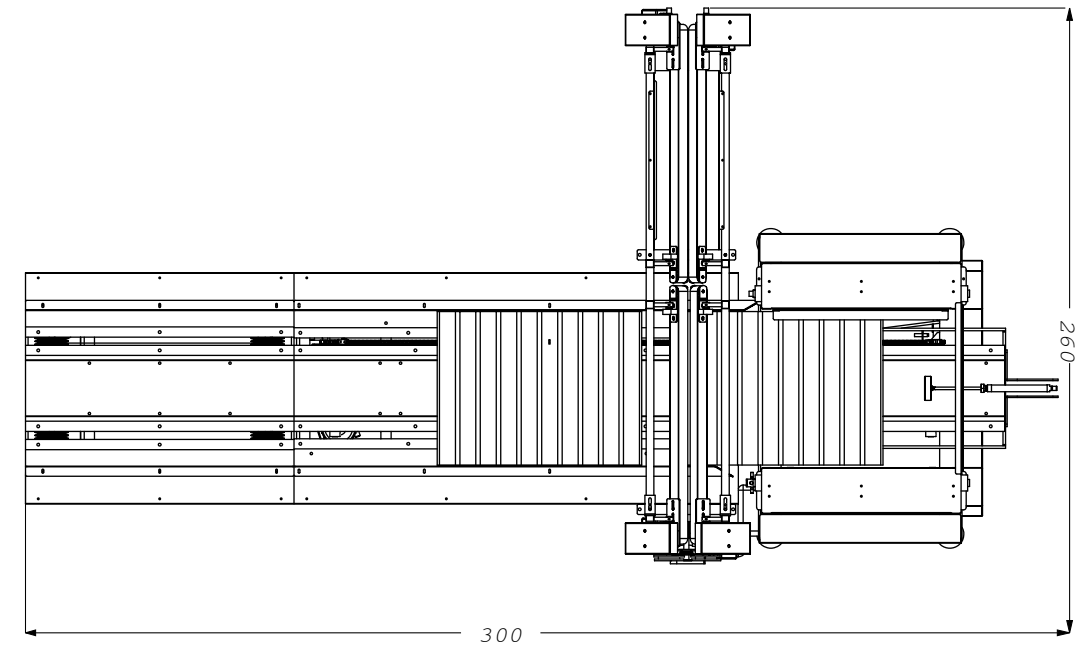


# AUTOMATIC PANNING MACHINE

For long bread, baguette and small bread / Para barra, baguette y pan pequeño

PANNING /  
ENTABLADORAS

**CIBERPAN** SL



## INFO EN

This machine places automatically the formed products in the baking trays.  
The machine is made specifically for each customer depending on the size of the trays.

## INFO ES

Esta máquina permite colocar automáticamente en las bandejas los productos ya formados.  
La entabladora se hace especialmente para cada caso en función de las medidas de las bandejas.

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
<b>0,37 kW</b>	<b>60 kg</b>	<b>300 cm</b>	<b>260 cm</b>	<b>210 cm</b>

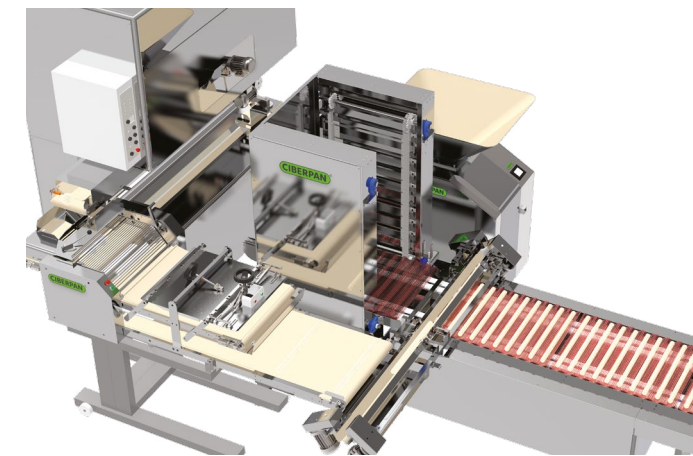
## FEATURES

EN

## ESPECIFICACIONES

ES

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fixed size for the trays.</li> <li>• It can pane a maximum of 30 channels / minute.</li> <li>• <b>Space for 3 full trays aproximately.</b></li> <li>• Mechanical aligning flaps.</li> <li>• Stainless steel covers.</li> <li>• Mechanical and electrical protection.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamaño fijo de las bandejas.</li> <li>• Puede entablar un máximo de 30 avances / minuto.</li> <li>• <b>Espacio para aproximadamente 3 bandejas llenas.</b></li> <li>• Clapé alineador mecánico.</li> <li>• Cubiertas de acero inoxidable.</li> <li>• Protección mecánica y eléctrica.</li> </ul> |
|--|---|



## OPTIONAL EQUIPMENT

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• System to cut baguettes in 2, 3 and 4 pieces</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema para cortar en 2, 3 y 4 trozos.</li> </ul> |
|--|---|

