

GRUPO
PANOVA



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



10 12 18 36
ch ch ch ch

HORNOS ROTATIVOS

Cámara de cocción y fachada de acero inoxidable. Carro giratorio extraíble. Funcionamiento con quemador de gas/gasóleo o eléctrico con resistencias. Además de la versión tradicional los hornos rotativos se producen en la versión con cámara de combustión y quemador en la parte trasera.



12 20 28 32 48 64
ch ch ch ch ch ch

HORNOS DE PISO

Horno Ciclotérmico con estantes fijos superpuestos. Fachada en acero inoxidable, Bocas de enhornamiento de puertas múltiples, cada boca accionada por una palanca de cierre. Cuadro de mando electromecánico o digital. Funcionamiento con quemador a gas o gasóleo.



20 30 40 50
00 00 00 00
pz pz pz pz

FORMADORAS DE PAN

Redondeadoras divisoras de alto rendimiento para trabajo pesado, adecuadas para dividir y redondear la masa con un peso uniforme. Accesorios adicionales para obtener panecillos redondos, moldeados, de pita, de pizza, de pan de hamburguesa y de panecillos. La máquina es adecuada para trabajar con masa blanda y semidura. Proporciona agilidad y uniformidad en los procesos de ahorrando tiempo y mermas



PORCIONADORAS

Divisoras porcionadoras volumétricas de masa por depresión con dispositivo boleador con teja disponible en versión de uno o dos pistones.

Puede trabajar junto a un accesorio de boleado (vendido por separado)

20 30
00 00
pz pz



BATIDORAS

Ideadas para pastelerías de pequeñas y medianas dimensiones y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y por el elevado nivel de calidad de los componentes. Permiten batir o mezclar alimentos blandos, esponjar y emulsionar mezclas y salsas, y montar claras de huevo a punto de nieve.

40 60 80
L L L



BATIDORAS XL

Aptas para la producción de grandes volúmenes reduce drásticamente los tiempos de mezcla y obtener una perfecta homogeneidad del compuesto. Permiten batir o mezclar alimentos blandos, esponjar y emulsionar mezclas y salsas, y montar claras de huevo a punto de nieve.

100 120 140 200
L L L L

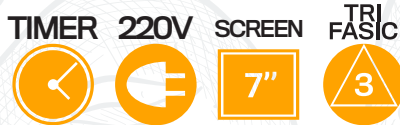
LAMINADORAS DE MASA

Diseñadas para laminar masas de diferentes espesores, substituyendo el trabajo manual a través de un sistema mecanizado con rodillos de laminado que regulan el espesor pretendido.



GALLETERAS DUYA Y CORTE DE ALMAMBRE

Versatilidad para la producción de galletas ya sea con corte de alambre, ducas o cabezal de bomba para batidos. Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.



GALLETERAS CORTE CON RODILLO

Los rodillos intercambiables de impresión permiten una amplia variedad de formas en función del producto deseado. Versátil para muchas aplicaciones productivas, como galletas de pastaflora, fondos de tartas, rejillas, etc.





60 80 130 160 200
kg kg kg kg kg



200 300 400
kg kg kg



18 36 72 108
ch ch ch ch



AMASADORAS

Ideal para panaderías y laboratorios de pastelería. Equipada con dos pies regulables delanteros para evitar vibraciones y dos ruedas traseras para su fácil desplazamiento.

Cuba, rejilla de protección y todas las partes de contacto con la masa están construidas en acero inoxidable.

AMASADORAS XL

Amasadora automática de espirales con tazón extraíble; está equipada con elevación automática y acoplamiento.

La unidad tazón elimina el ruido y disminuye el mantenimiento.

Las dos velocidades del mezclador permiten al usuario obtener una mezcla uniforme y de alta calidad. El cuerpo de la mezcladora es de acero revestido, de alta resistencia.

CÁMARAS DE FERMENTO

Consigue un ahorro de levadura al poder programar en la cámara el tiempo de fermentación deseado.

Logra una mejor conservación y sabor del producto final al poder disponer de un adecuado proceso de fermentación.

Posibilidad de disponer de pan caliente en el punto de venta.

GRUPO
PANOVA



Grupo Panova busca la innovación para a través de la venta maquinaria y el soporte técnico para la industria panadera y alimenticia; además de brindar la asesoría y diseño para proyectos productivos.



Av. Fundidora #501 Local 35 Primer Nivel
Col. Obrera, Monterrey, Nuevo León
Tels. +52 1 81 1384 4110 +52 1 81 8464 8815
contacto@grupopanova.com

grupopanova.com