

# CATÁLOGO

DE EQUIPAMIENTO 



# UNA HISTORIA DE INNOVACIÓN Y SERVICIOS



Maquipan es una empresa con más de 40 años de experiencia en el rubro de la panadería, pastelería y pizzería, entregando un servicio 360°, ya que además de la venta de equipos, pone a su disposición formación, tecnología, financiamiento, asesoría, servicios y una extensa red de networking con la industria, convirtiéndose en un verdadero socio estratégico de sus clientes.

## MAQUIPAN, UN VERDADERO SOCIO ESTRATÉGICO

Nos dedicamos a acompañar a nuestros clientes en sus proyectos, brindándoles soluciones a sus necesidades, su crecimiento cultural y económico.



Escanea este código y accede a nuestro sitio web



- 6 > AMASIJOS
- 9 > BATIDOS
- 12 > CHOCOLATERÍA & COCCIÓN
- 14 > CORTE & FORMADO
- 20 > DOSIFICACIÓN
- 24 > FERMENTACIÓN
- 26 > HORNEO
- 34 > LAMINACIÓN
- 36 > LAVADO
- 37 > REFRIGERACIÓN
- 39 > EXHIBICIÓN
- 40 > ÁREA SEMI INDUSTRIAL
- 45 > ÁREA INDUSTRIAL
- 47 > MODELO 360°

## ÍNDICE DE PRODUCTOS SEGÚN PROCESO



# NUESTRAS MARCAS

Trabajamos junto a las mejores marcas para ofrecer soluciones de calidad para la industria panadera, pastelera y pizzera. Conocemos nuestros equipos y ofrecemos servicio técnico y repuestos que garantizan su continuidad operacional.


## HELADOS



¿Sabías que el helado, tiene un margen sobre 70% y que Chile es el país con mayor consumo en Sudamérica?



1.



2.

	DESCRIPCIÓN	ENERGÍA ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DIMENSIONES SIN EMBALAJE (FRENTE)	DIMENSIONES SIN EMBALAJE (PROFUNDIDAD)	DIMENSIONES SIN EMBALAJE (ALTO)	PESO
	1. MÁQUINA DE HELADOS 5 KILOS, MOD: 5KSC CREA I-GREEN, NEMOX	220V/1P/50Hz	0,5 kW	465 mm	480 mm	395 mm	35 kg
	2. MÁQUINA DE HELADOS 5KSC CREA I-GREEN 2 TOLVASK, NEMOX	220V/1P/50Hz	0,95 kW	660 mm	435 mm	1050 mm	84.5 kg

## CAFETERÍA



Gracias al café, convierte tu local en el punto de encuentro de tu comunidad.

1.



3.



2.



	DESCRIPCIÓN	ENERGÍA ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DIMENSIONES SIN EMBALAJE (FRENTE)	DIMENSIONES SIN EMBALAJE (PROFUNDIDAD)	DIMENSIONES SIN EMBALAJE (ALTO)	PESO
	1. MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA 60 VASOS/DIA MOD: E60LT UNIQUE	220V/1P/50Hz	3,1 kW	559 mm	391 mm	572 mm	20 kg
	2. MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA DE GRANO 100-150 VASOS/DIA MOD: X580 UNIQUE	220V/1P/50Hz	2,5 kW	560 mm	380 mm	690 mm	30 kg
	3. REFRIGERADOR DE LECHE DE 2 CONTENEDORES PARA MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA MOD: C22, UNIQUE	220V/1P/50Hz	0,11 kW	250 mm	458 mm	565 mm	17 kg

## AMASIJO

## DOSIFICADOR DE AGUA COLIP

El uso del agua fría en panificación y pastelería es muy importante para mantener bajo control la temperatura final del amasado. Los enfriadores se utilizan para producir el agua refrigerada para evitar el recalentamiento del amasado, mejorando notablemente la elaboración y la formación del producto en las fases sucesivas del proceso de producción.

Los enfriadores de agua pueden ser conectados a dosificadores o mezcladores/dosificadores para establecer la cantidad y/o la temperatura del agua.

## AMASADORA ESPIRAL LOGIUDICE

Amasadoras de nueva generación LOGIUDICE construidas bajo las más modernas técnicas de producción en Italia. Poseen una robusta estructura construida de acero de alta resistencia y gran espesor especialmente reforzada para trabajo pesado, dos motores de doble velocidad con transmisión por poleas dobles, panel de mandos electromecánicos, protección de la cuba con rejilla en acero inoxidable y para facilitar su desplazamiento está montada sobre ruedas.



1.



2.



3.



4-5.



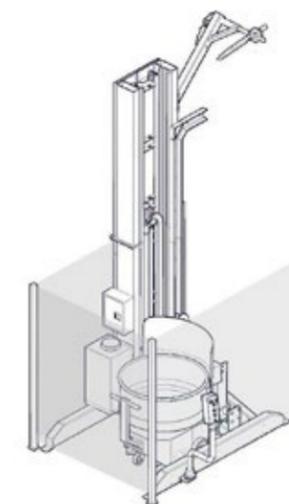
1.



2-3



4.



5.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	CONEXIÓN AGUA
1. DOSIFICADOR AGUA 10 MONO_MOD10	ESPAÑA	220V-1P 50HZ	3/4 HE
2. DOSIFICADOR AGUA 50 MONO_MOD50	ESPAÑA	220V-1P 50HZ	3/4 HE



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	CONEXIÓN AGUA	CONEXIÓN DESAGÜE	GAS REFRIGERANTE
3. ENFRIADOR AGUA ESTANQUE 180LT MONO_TA180 INFRICO /90 LITROS DE AGUA POR HORA	ESPAÑA	220V/1P/50HZ	3/4 HE	40MM	R134A



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	CONEXIÓN AGUA	CONEXIÓN DESAGÜE	GAS REFRIGERANTE
4. ENFRIADOR AGUA CONTINUO 120LT-HORA MONO_C3-120 COLIP	ITALIA	380V/3P/50HZ	3/8 HE	40MM	R404
5. ENFRIADOR AGUA CONTINUO 200LT-HORA TRIFASICO_C3-200 COLIP	ITALIA	380V/3P/50HZ	3/8 HE	40MM	R404



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. AMASADORA ESPIRAL 2 VEL 25KG TRIFA_IRIS40 LOGIUDICE	ITALIA	380V/3P/50HZ
2. AMASADORA ESPIRAL 2 VEL 50KG TRIFA_IRIS80 LOGIUDICE	ITALIA	380V/3P/50HZ
3. AMASADORA ESPIRAL 2 VEL 100KG TRIFA_IRIS160 LOGIUDICE	ITALIA	380V/3P/50HZ
4. AMASADORA ESPIRAL 2 VEL CUBA REMO TRIFA_ESX160 LOGIUDICE	ITALIA	380V/3P/50HZ
5. ELEVADOR VOLCADOR CUBA GEMMA-ESX_TOWER SR2 LOGIUDICE	ITALIA	380V/3P/50HZ



## AMASADORA ESPIRAL UNIQUE

Con la mejor relación precio calidad del mercado, las amasadoras UNIQUE de una y dos velocidades fueron especialmente desarrolladas para el mercado Chileno. Poseen un excelente desempeño y capacidad que van dependiendo del modelo, de 5 a 50 kilos de harina. Ideales para el trabajo en todo tipo de masas, poseen rejilla de seguridad, cuba y espiral de acero inoxidable.



1-2.



3.



4.



5.

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. AMASADORA ESPIRAL 1 VEL 8KG MONO_UA8 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
2. AMASADORA ESPIRAL 1 VEL 12KG MONO_UA12 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
3. AMASADORA ESPIRAL 1 VEL 20KG MONO_UA20 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
4. AMASADORA ESPIRAL 2 VEL 20KG MONO_UA20DV UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
5. AMASADORA ESPIRAL 2 VEL 50KG TRIFA_UA50DVT UNIQUE	CHINA	380V/3P/50HZ

## BATIDOS

## BATIDORAS PLANETARIAS SINMAG

Las batidoras SINMAG están orientadas a plantas y pastelerías, siendo ideales para todo tipo de batidos. Poseen tres velocidades de funcionamiento y tres diseños de batidores incluidos; gancho, lira y globo.

Su cuba y batidores son fabricados en acero inoxidable.



1.



2.



SINMAG

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. BATIDORA PLANETARIA CON ACCESORIOS 20LT MONO_SM-201 SINMAG	CHINA	220V/1P/50HZ
2. BATIDORA PLANETARIA CON ACCESORIOS 40LT MONO_SM-401 SINMAG	CHINA	220V/1P/50HZ



## BATIDORAS STARMIX

Especialmente diseñadas para altas producciones, las batidoras Italianas STARMIX son capaces de satisfacer las necesidades de medianos y grandes productores de forma silenciosa y efectiva. El movimiento planetario de las herramientas de trabajo aseguran una mezcla regular y homogénea de los ingredientes en cuba, siempre garantizando un excelente resultado.



## BATIDORAS PLANETARIAS UNIQUE

Con la mejor relación precio calidad del mercado, las batidoras UNIQUE fueron especialmente desarrolladas para el mercado Chileno. Poseen un excelente desempeño y capacidad según el modelo de 10 a 60 litros.

Ideal para el trabajo en todo tipo de batidos, poseen rejilla de seguridad, cuba y accesorios de acero inoxidable.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. BATIDORA PLANETARIA PL40N STARMIX	ITALIA	400V/3/50HZ
2. BATIDORA PLANETARIA PL60NVF STARMIX	ITALIA	400V/3/50HZ
3. BATIDORA PLANETARIA PL80NVAF STARMIX	ITALIA	400V/3/50HZ
4. BATIDORA PLANETARIA PL100NVAF STARMIX	ITALIA	400V/3/50HZ
5. BATIDORA PLANETARIA PL120NVAF STARMIX	ITALIA	400V/3/50HZ

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. BATIDORA PLANETARIA CON ACCESORIOS 10LT MONO_UB10 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
2. BATIDORA PLANETARIA CON ACCESORIOS 20LT MONO_UB20 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
3. BATIDORA PLANETARIA CON ACCESORIOS 30LT MONO_UB30 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ



## CHOCOLATERÍA & COCCIÓN

### FREIDORAS DE BERLINES IZO

Las Freidoras de Berlines de sobremesón por inmersión FS-16/ FS-24, están diseñadas para procesar hasta 160 y 240 piezas por hora de forma segura y rápida a través de su sistema de extracción simultáneo, permitiendo una cocción uniforme en todos los productos. Poseen una sólida estructura de acero inoxidable de alta durabilidad capaz de soportar altas temperaturas.

- Rápida y segura
- Sólida estructura acero inox.
- Uniformidad de cocción
- Bajo mantenimiento
- Compatibles con otros productos



### FREIDORAS DE DONUTS BELSHAW

Las freidoras de sobremesón automáticas de la serie Donut Robot® de BELSHAW depositan, fríen, giran y dispensan donas automáticamente, mejorando la calidad de las donas y reduciendo costos. La mano de obra se reduce sustancialmente, mientras que mantiene una calidad constante aumentando la seguridad operacional. Además, las freidoras pueden reducir el uso de aceite hasta en un 50% en comparación con freidoras de inmersión tradicionales entregando donas de mayor calidad.



1.

2.



MODELO	PROCEDENCIA	PRODUC. MÁX.	PANEL DE CONTROL	DIMENSIONES	CORRIENTE	POTENCIA ELÉCT.	PESO
1. FREIDORA DE BERLINES MONOFÁSICA FS-16	HUNGRÍA	160 PIEZAS/H	ELECTROMECAÁNICO	880x1560x310 (H) mm	220v/1/50HZ	3 kw	50 kg
2. FREIDORA DE BERLINES TRIFÁSICA FS-24	HUNGRÍA	240 PIEZAS/H	ELECTROMECAÁNICO	880x1560x310 (H) mm	440V/3/50HZ	3,6 kw	60 kg



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	POTENCIA/CONEXIÓN GAS
1. DOSIFICADORA FREIDORA DONUT GAS_MARK II G BELSHAW	EEUU	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	3/4 HE
2. DOSIFICADORA FREIDORA DONUT TRIFA_MARK II E BELSHAW	EEUU	380V/3P/50HZ	NA

## CORTE & FORMADO

### DIVISORAS JAC

La divisora Diviform de JAC ha sido específicamente desarrollada para masas muy hidratadas. El soporte de rejillas le permite beneficiarse de una gama muy amplia y diversa de más de 100 rejillas en la que encontrará la forma correcta para su producto. La Diviform está equipada con un pistón reforzado y con una cuba confeccionada íntegramente en acero inoxidable.

### DIVISORA OVILLADORA SINMAG

Las divisoras ovilladoras permiten cortar y ovillar treinta porciones iguales de masa de manera rápida, cómoda y efectiva. Gracias a su escasa mantención y rapidez de trabajo, este equipo permite optimizar la producción de panes ovillados como la marraqueta, evitando mermas por mal corte y homogeneizando la calidad del producto final.



1.



a.

b.

c.

2.



### DOBLADORA DE MARRAQUETAS MAQUIPAN

Las dobladoras MAQUIPAN son equipos especialmente diseñados para resolver de forma rápida y eficaz el formado final de la Marraqueta, por medio de un proceso completamente automático.

Ideales para medianos y grandes productores.



1.

2.



3.



SINMAG

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. DIVISORA OVILLADORA 30 PIEZAS TRIFA_SM-430 SINMAG	CHINA	380V/3P/50HZ

JAC

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
2. DIVISORA HIDRÁULICA ELECTRO TROQUEL TRIFA_DIVIFORM JAC PARRILLA DIVIFORM	BÉLGICA	380V/3P/50HZ

uni  
que

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. DIVISORA OVILLADORA 30 PIEZAS MONO_UD030 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ

MAQUIPAN®

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
2. DOBLADORA MARRAQUETAS VOLTEO TRANSPORTADOR MONO_MAQUIPAN	CHILE	220V/1P/50HZ
3. DOBLADORA MARRAQUETAS MONO_MAQUIPAN	CHILE	220V/1P/50HZ



## FORMADORA DE BARRAS UNIQUE

La formadora automática es una máquina para la producción de pan enrollado. Resuelve el problema de las panaderías con poco espacio disponible, combinando las prestaciones de dos máquinas en una sola, elegante y funcional.



1.



2.



**uni**  
**que**

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. FORMADORA BARRAS 38CM MONO_UFP38 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
2. FORMADORA 4 CILINDROS ITP600 ITALPAN	ITALIA	380V/3P/50HZ

**ItalPan**



## EQUIPOS LA MONFERRINA

Desde 1978, LA MONFERRINA produce máquinas para pastas profesionales totalmente Made in Italia para ser utilizadas en la producción de pastas en laboratorios e industrias especializadas. Dentro de sus plantas, crean y desarrollan proyectos exclusivos para producir cualquier tipo de pasta combinando la facilidad de uso con la calidad y autenticidad del producto final.



1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.



**La Monferrina**  
macchine per pasta machines

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. GRUPO PASTA LARGA PNUOVA LA MONFERRINA	ITALIA	NA
2. GRUPO RAVIOLI PNUOVA LA MONFERRINA	ITALIA	NA
3. GRUPO GNOCCHI PNUOVA LA MONFERRINA	ITALIA	NA
4. GRUPO MULTIPASTA PNUOVA LA MONFERRINA	ITALIA	NA
5. FABRICADORA PASTA SIN ACCESORIOS TRIFA_PNUOVA LA MONFERRINA	ITALIA	220V/1P/50HZ
6. FABRICADORA GNOCCHI_G2 LA MONFERRINA	ITALIA	220V/1P/50HZ
7. ACCESORIO RAVIOLI GRUPO MULTIPASTA LA MONFERRINA	ITALIA	NA
8. ACCESORIO GNOCCHI GRUPO MULTIPASTA LA MONFERRINA	ITALIA	NA
9. FABRICADORA PASTA SIN ACCESORIOS TRIFA_P2 LA MONFERRINA	ITALIA	380V/3P/50HZ



## REBANADORAS DE PAN

Las rebanadoras de pan de molde y bizcochos procesan por medio de sus sierras fácilmente los productos de forma rápida y eficaz. Ideales para pequeños y medianos productores.



### TARTELETERA UNIQUE

Cook-Matic de ICB es una máquina para tartaleteras profesional que permite formar y cocinar tartaleteras de pasta frola, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, permite obtener tartaleteras de distintas formas y tamaños, listas para rellenar y decorar a gusto.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. REBANADORA 45CM AUTOLUBRICANTE TRIFA_P450M JAC	BELGICA	380V-3P 50HZ
2. REBANADORA 45CM TRIFA_P450 JAC	BELGICA	380V-3P 50HZ
3. CORTADORA VERTICAL PAN BARRA MONO_ZIP JAC	BELGICA	220V-1P 50HZ
4. REBANADORA 45CM PEDESTAL SOPLADOR TRIFA_CHUTE 450 JAC	BELGICA	380V-3P 50HZ
5. REBANADORA AUTOSERVICIO 45CM TRIFA_NEWSLIF 450 JAC	BELGICA	380V-3P 50HZ
6. REBANADORA CORTE VARIABLE 45CM TRIFA_VARIAPRO 800 JAC	BELGICA	380V-3P 50HZ

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
7. REBANADORA PAN MOLDE 30CM MONO_UR32 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ
8. REBANADORA CON EMPUJADOR UR36PRO	CHINA	220V/1P/50HZ

### REBANADORAS DE PAN JAC

Las rebanadoras profesionales JAC de sobremesa o pedestal, son capaces de procesar piezas con 45 cm de corte y rebanada simple, o incluso con rebanada variable. JAC le ofrece una gama de cortadoras de pan adaptada a todas sus necesidades. Con un estilo clásico o un diseño moderno y en el color que prefiera, se integran perfectamente a su panadería.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. REBANADORA CINTA PAN-BIZCOCHOS MONO_HS-3 SINMAG	CHINA	220V/1P/50HZ
2. REBANADORA DOBLE CINTA PAN-BIZCOCHOS MONO_HS-3S SINMAG	CHINA	220V/1P/50HZ
3. REBANADORA PAN MOLDE 30CM SIST SEGURIDAD MONO_SM-302 SINMAG	CHINA	220V/1P/50HZ

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
4. MESÓN CORTE RECOLEC 4M SIN ACCESORIOS_MMCTP4000 MAQUIPAN	CHILE	380V/3P/50HZ
5. MESÓN CORTE RECOLEC 3.3M SIN ACCESORIOS_MMCSPP3300 MAQUIPAN	CHILE	380V/3P/50HZ

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
6. TARTELETERA SOBREMESÓN 1 MOLDE MONO_COOK-MATIC ICB	ITALIA	220V/1P/50HZ

## DOSIFICACIÓN

### DOSIFICADORAS Y LÍNEAS MODULARES FORMEX

Soluciones a medida para el dosificado de cualquier masa y para la elaboración de productos lácteos, postres y pre-cocinados. Diseñamos maquinaria para dosificar, llenar, inyectar y condimentar elaborados alimentarios.

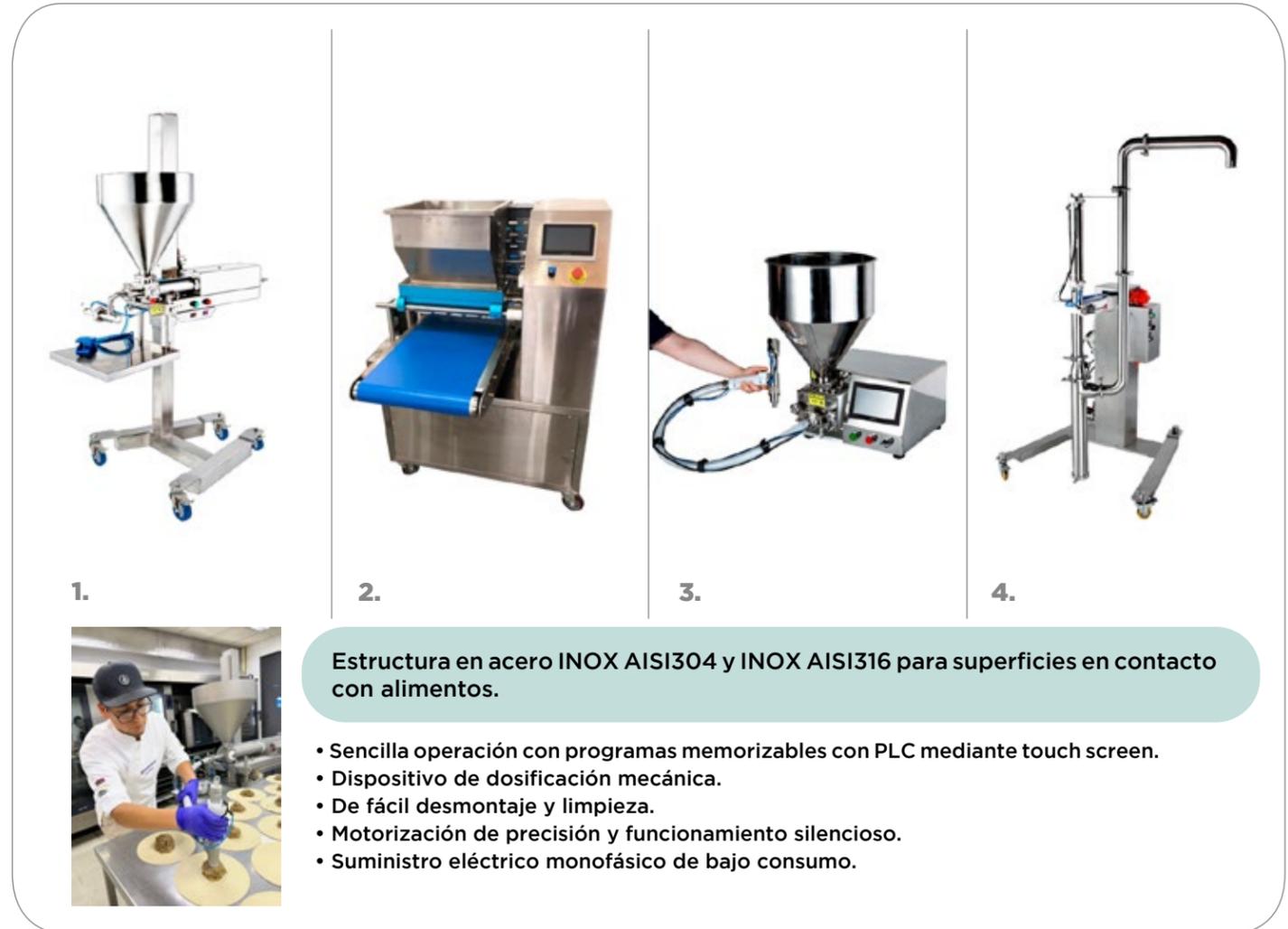
DOSIFICADOS CONVENCIONALES, DOSIFICADOS POLIVALENTES, DOSIFICADOS CON SÓLIDOS, INYECTADOS, CAPSULAR-DISPENSAR, DOSIFICAR Y FORMAR, DECORADOS Y TOPPING.



### DOSIFICADORAS UNIQUE

Las Dosificadoras UNIQUE son muy versátiles. Permiten dosificar e inyectar muchos tipos de masas con/sin sólidos. Pueden incorporar múltiples accesorios de dosificación como mangueras, boquillas o agujas inyectoras. Se puede utilizar para dosificar muffins, plum-cakes, tartaletas, mermeladas, salsas, rellenos con frutas, rellenos delicados como el mousse y masas complejas.

Estas dosificadoras se destacan por su velocidad, precisión y facilidad de operación.



Estructura en acero INOX AISI304 y INOX AISI316 para superficies en contacto con alimentos.

- Sencilla operación con programas memorizables con PLC mediante touch screen.
- Dispositivo de dosificación mecánica.
- De fácil desmontaje y limpieza.
- Motorización de precisión y funcionamiento silencioso.
- Suministro eléctrico monofásico de bajo consumo.



MODELO	PROCEDECIA	ENERGÍA
1. DOSIFICADORA AUTOMÁTICA MUFFINS 40CM TRIFA_MA40 FORMEX	ESPAÑA	380V/3P/50HZ
2. CAPSULADORA AUTOMÁTICA CA40	ESPAÑA	380V/3P/50HZ
3. DOSIFICADORA DE MAGDALENAS SIN SOLIDOS DA40	ESPAÑA	380V/3P/50HZ
4. INYECTADORA AUTOMÁTICA IA40	ESPAÑA	380V/3P 50HZ
5. DOSIFICADORA SEMIAUTOMÁTICA MUFFINS 40CM MONO_DS40 FORMEX	ESPAÑA	220V/1P/50HZ



MODELO	PROCEDECIA	ENERGÍA
6. ROCIADORA GELATINA SOBREMESÓN MONO_SPRAY MINI	ITALIA	220V/1P/50HZ
7. ROCIADORA HUEVO MONO_SPRAY-MIX ICB	ITALIA	220V/1P/50HZ
8. DOSIFICADORA INYECTADORA 2 SALIDAS MONO_DOSICREAM2 ICB	ITALIA	220V/1P/50HZ
9. MONTADORA CREMA SOBREMESÓN MONO_CHECREMA ICB	ITALIA	220V/1P/50HZ



MODELO	PROCEDECIA	DOSIFICACIÓN	VELOCIDAD	DIMENSIONES	POTENCIA ELÉCTRICA	PESO
1. DOSIFICADORA POLIVALENTE UDPVLCF-100-1000	ITALIA	10 A 100 CC Y 100 A 1000CC	HASTA 25 ACCION/MIN	550(A)x1040(B)x160(H) mm	NA	100 kg
2. DOSIFICADORA DE GALLETAS UDGBGC400	ITALIA	NA	6	1200(A)x1000(B)x1370(H) mm	2,6KW	200 kg
3. DOSIFICADORA AUTOMÁTICA UIDAB23*	ITALIA	Min. 5 ml	NA	450(A)x400(B)x730 (H) mm	220/1/50HZ	4,3 kg

MODELO	PROCEDECIA	CAPACIDAD	PRESIÓN DE AIRE	DIMENSIONES
4. BOMBA DE TRANSFERENCIA UBTAB20	ITALIA	12-20L/MINUTO	0.4 A 0.6Mpa	1250(A)x1300(B)x1990(H)mm



## PROCESAMIENTO HUEVOS FORMEX

Equipos especializados para el procesamiento de huevos frescos de FORMEX que permiten reducir la mano de obra y las mermas.



## DOSIFICADORA GALLETAS FORMEX

La Dosificadora de galletas GTF es una máquina compacta concebida para la producción de una gran variedad de productos de pastelería dulces o salados. Gracias a la pantalla táctil a color se pueden ajustar y programar las recetas: masa de petisú, galletas de mantequilla, polvorones, pastas de té, galletas, etc. Con la ayuda de esta máquina la producción es más fácil, uniforme y rápida.

Construida totalmente en acero inoxidable y otros materiales alimentarios de gran calidad. Toda la electrónica (PLC, accionamientos, pantalla táctil, sensores, etc.) es OMRON.

Se puede colocar sobre una mesa o sobre un soporte con ruedas (opcional).



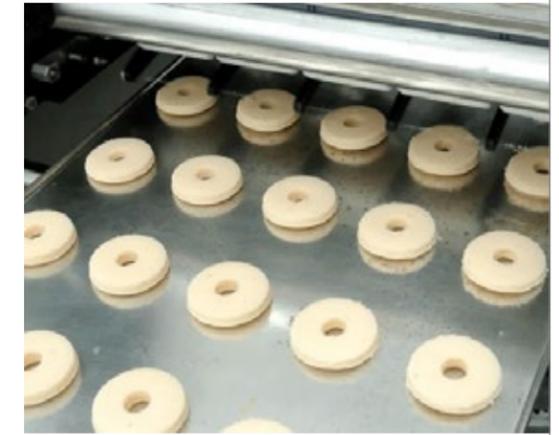
1.



2.



3.



FORMEX

MODELO	PROCEDECENCIA	ENERGÍA
1. CENTRIFUGADORA HUEVOS AUTOMÁTICA TRIFA_CH150 FORMEX	ESPAÑA	380V/3P/50HZ
2. CENTRIFUGADORA HUEVOS SEMIAUTOMÁTICA MONO_CH10 FORMEX	ESPAÑA	380V/3P/50HZ
3. SEPARADORA CLARAS-YEMAS MONO_RZ1 FORMEX	ESPAÑA	380V/3P/50HZ



FORMEX

MODELO	ENERGÍA	VELOCIDAD	DIMENSIONES	POTENCIA ELÉCTRICA	PESO
DOSIFICADORA DE GALLETAS ALAMBRE Y BOMBA GTF-40	220V/1/50HZ	50 A 150KG/HR APROX.	818x1180x880 mm	1.5 kW	13 kg

# FERMENTACIÓN

## ARMARIOS DE FERMENTACIÓN SINMAG

Armarios de fermentación tradicional y controlada con capacidad para 18, 32 y 36 bandejas de 60x40 según corresponda. Poseen una base con ruedas para su desplazamiento, ocupan mínimo espacio y están contruídos íntegramente en acero inoxidable. Ideales para homogeneizar la calidad de los productos, controlar su tiempos de producción y ahorrar levadura.



## CÁMARA FERMENTACIÓN COLIP

Las cámaras y túneles de fermentación controlada COLIP Italia están especialmente diseñados para productos panificables. Poseen paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos en el poliuretano para un rápido ensamblaje, juntas de caucho expansivo y perfiles de plástico para una perfecta unión hermética e indeformable. Aislamiento mediante espuma rígida de poliuretano de 8 cm de espesor. Equipo de refrigeración completo con grupo frigorífico de adecuada potencia con condensación por aire.

Estos equipos poseen paneles de acero inoxidable interior-exterior.



3.

4.

5.

### CÁMARA Y KITS SINMAG

Las cámaras y kits de Fermentación Tradicional SINMAG son eficientes y económicos, poseen un sistema sistema de generación de calor y humedad. Además, su panel de control digital es de fácil lectura y programación.



6-7.

1

2-3.

1-2



SINMAG

uni  
que

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	CONEXIÓN AGUA	CONEXIÓN DESAGÜE	GAS REFRIGERANTE
1. ARMARIO FERMENTACIÓN TRADICIONAL 6040X32 MONO_SM-32 SINMAG	CHINA	220V/1P/50HZ	1/2 HE	40MM	NA

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	CONEXIÓN AGUA	CONEXIÓN DESAGÜE	GAS REFRIGERANTE
2. ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA 6040X18 MONO_UDC18 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	1/2 HE	40MM	R134A
3. ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA 6040X36 MONO_UDC36 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	1/2 HE	40MM	R134A

Colip  
IL FREDDO INNOVATIVO

SINMAG

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	CONEXIÓN AGUA	CONEXIÓN DESAGÜE
1. CÁMARA FERMENTACIÓN CONTROLADA MODULAR COLIP	ITALIA	380V/3P/50HZ	1/2 HE	50MM
2. CÁMARA CONTROLADA 240X304X229 PET TRIFA_2P9CA6080PC COLIP	ITALIA	380V/3P/50HZ	1/2 HE	50MM

MODELO	ENERGÍA	CAP. BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA
3. ARMARIO DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL SM-32S SINMAG	220V/1/50HZ	(32) 60x40	2,3KW
4. KIT FERMENTACIÓN TRADICIONAL 9M2 TRIFA_ST-200 SINMAG	380V/3/50HZ		7,9KW
5. FERMENTACIÓN TRADICIONAL CÁMARA MODULAR SINMAG	380V/3/50HZ	3 CARROS 60x80	8KW
6. FERMENTACIÓN TRADICIONAL CÁMARA MODULAR SCFT1P3CAD SINMAG	380V/3/50HZ	3 CARROS 60x80	8KW
7. FERMENTACIÓN TRADICIONAL CÁMARA MODULAR SCFT2P9CAD SINMAG	380V/3/50HZ	9 CARROS 60x80	8KW



# HORNEO

## ACCESORIOS HORNOS UNIQUE

Las bandejas de cocción UNIQUE están fabricadas con aleaciones y revestimientos especialmente diseñados para la cocción de alimentos, poseen una alta resistencia a la fatiga y muy buena resistencia a la corrosión, especialmente en ambientes húmedos. Además, poseen una excelente conductividad térmica.



MODELO	DIMENSIONES
1. BANDEJA COCCIÓN 50x70 ALUMINIO LISA UNIQUE	500x700x20 (H) mm
2. BANDEJA COCCIÓN 50x70 ALUMINIO PERFORADA UNIQUE	500x700x20 (H) mm
3. BANDEJA COCCIÓN 60x80 ALUMINIO LISA UNIQUE	600x800x20 (H) mm
4. BANDEJA COCCIÓN 60x80 ALUMINIO PERFORADA UNIQUE	600x800x20 (H) mm
5. BANDEJA COCCIÓN ENLOZADA LISA UNIQUE	600x800x20 (H) mm
6. BANDEJA ENLOZADA U-BPE7543 UNIQUE	750x430x25 (H) mm
7. BANDEJA COCCIÓN 80x80 TEFLONADA UNIQUE	800x800x20 (H) mm
8. BANDEJA COCCIÓN 80x80 TEFLONADA PERFORADA UNIQUE	750x430x25 (H) mm

## Bandejas



MODELO	DIMENSIONES
1. CARRO DE COCCIÓN PARA HORNO ZUCHELLI 60x40	460x560x1600/1665 (H) mm
2. CARRO DE COCCIÓN PARA HORNO ZUCHELLI 50x70	560x765x1660/1665 (H) mm
3. CARRO DE COCCIÓN PARA HORNO ZUCHELLI 60x80	668x860x1955 (H) mm
4. CARRO DE COCCIÓN PARA HORNO ZUCHELLI 80x80	668x860x1955 (H) mm
5. CARRO DE COCCIÓN PARA HORNO ZUCHELLI 60x40 BABY	450x640x1150 (H) mm
6. CARRO BANDEJERO 60x80 UNIQUE	668x860x1850 (H) mm
7. CARRO BANDEJERO 80x80 UNIQUE	860x860x1850 (H) mm
8. CARRO BANDEJERO UCBA6420 UNIQUE	470x710x1800 (H) mm

## Carros Bandejeros



## HORNOS CICLOTÉRMICOS ZUCHELLI FORNI

Con versiones desde 3.7 hasta 18 metros de superficie de cocción, los hornos ciclotérmicos italianos ZUCHELLI ofrecen una cocción de inigualable calidad. Cada modelo cuenta con bocas de horneado en vidrio templado accionadas por una palanca de cierre para evitar pérdidas de temperatura y facilitar la visión de la cámara. Cuentan además con inyección de vapor independiente para cada cámara con accionador manual, solera de cemento refractario con marco metálico, fachada de acero inoxidable y paneles laterales pintados al horno con pintura de alta calidad. Cuentan con alternativas de panel de mando electromecánico o digital y suministro de combustible de gas o petróleo. El horno ciclotérmico Zucchelli destaca por su alta productividad y gran flexibilidad para elaborar distintos productos durante el ciclo de producción.



1.



2.



3.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	POTEN./CONEX. GAS	CONEX. AGUA	CONEX. DESAGUE
1. HORNO CICLOTÉRMICO 5.4M GAS-PETRO TRIFA_CT9 ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
2. HORNO CICLOTÉRMICO 5.4M GAS-PETRO MONO_CT9 ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 220V/1P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
3. HORNO CICLOTÉRMICO 12M GAS-PETRO TRIFA_SCT2-4C 12 ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM



## HORNOS COCCIÓN ACELERADA KOLB

Desarrollado con especialistas de Suiza, Alemania y Francia, el horno de cocción acelerada Atollspeed de KOLB, combina eficazmente el poder de las microondas con la tecnología de la convección, permitiendo descongelar, cocinar y hornear alimentos en un solo paso. Este gran avance permite disminuir considerablemente todos los tiempos requeridos en cada uno de estos procesos sin alterar las características de cada uno de los productos, entregando finalmente un producto de mayor calidad. Su potencia de microondas y convección es totalmente independiente y ajustable, adaptándose a cualquier necesidad individual de sus productos y del estado en que se encuentre, ya sea congelado, precocido o fresco. Su panel de control digital posee una interfaz simple y funcional, la cual permite programar las funciones del horno directamente o a través de su ranura USB.



1.



2.



3.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. HORNO COCCIÓN ACELERADA MONO_ATOLLSPEED 300H KOLB	CHINA	220V/1P/50HZ
2. HORNO COCCIÓN ACELERADA MONO_ATOLLSPEED EASY KOLB	CHINA	220V/1P/50HZ

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
3. HORNO CONVECTOR 4333X4 MONO_UHC1 43E ECO UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ



## HORNOS UNOX

**UNOX** es una empresa italiana que se dedica a la tecnología aplicada a los hornos con sistema de convección y combinado. Incluye investigación de primer nivel para alcanzar excelentes niveles de cocción, en todos los productos de panadería y pastelería.



### Bakertop - Bakerlux

MODELO	PROCEDENCIA	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA ELÉCT.	DIST. ENTRE BANDEJ	PANEL	CAPACIDAD	PESO
1. HORNO CONVECTOR BAKERLUX SHOPPRO UNOX 3 BAN 60X40 ELEC. MONO UNOX, MOD: XEFT-03EU-ETDV	ITALIA	800 X 811 X 425 MM	3,5 KW	75 MM	TOUCH	3 BANDEJAS 60X40	46 kg
2. HORNO CONVECTOR BAKERLUX MANUAL UNOX 6 BAN 60X40 GAS MOD: XB613G	ITALIA	860 x 882 x 1144 mm	700 W	80 MM	ELECTROMECAÁNICO	6 BANDEJAS 60X40	100 kg
3. HORNO CONVECTOR BAKERLUX MANUAL UNOX 6 BAN 60X40 ELEC MOD: XB693	ITALIA	860 x 882 x 932 mm	10,5 kW	80 MM	ELECTROMECAÁNICO	6 BANDEJAS 60X40	80 kg
4. HORNO CONVECTOR BAKERTOP MIND.PLUS UNOX 6 BAN 60X40 GAS MOD: XEBC-06EU-GPRM	ITALIA	860 x 967 x 842 mm	1 kW	80 MM	ELECTROMECAÁNICO	6 BANDEJAS 60X40	126 kg
5. HORNO CONVECTOR BAKERTOP MIND.PLUS UNOX 10 BAN 60X40 GAS MOD: XEBC-10EU-GPRM	ITALIA	860 x 967 x 1162 mm	1,4 kW	80 MM	ELECTROMECAÁNICO	10 BANDEJAS 60X40	163 kg
6. HORNO CONVECTOR BAKERTOP MIND.PLUS UNOX 10 BAN 60X40 ELEC MOD: XEBC-10EU-EPRM	ITALIA	860 x 967 x 1162 mm	21,3 kW	80 MM	ELECTROMECAÁNICO	10 BANDEJAS 60X40	148 kg

### Linemicro - Linemiss

MODELO	PROCEDENCIA	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA ELÉCT.	DIST. ENTRE BANDEJ	PANEL	CAPACIDAD	PESO
7. HORNO CONVECTOR LINEMICRO ANNA UNOX 4 BAN 46X33 MOD: XF023	ITALIA	600 x 587 x 472 mm	3 KW	75 MM	ELECTROMECAÁNICO	4 BANDEJAS 46X33	22 KG
8. HORNO CONVECTOR LINEMISS ELENA UNOX 3 BAN 60X40, MOD: XFT183	ITALIA	800 x 774 x 429 mm	3,3 kW	75 MM	ELECTROMECAÁNICO	3 BANDEJAS 60x40	40 KG



## HORNOS ROTATORIOS ZUCHELLI

Los hornos rotatorios ZUCHELLI cubren grandes demandas de producción con mínima utilización de espacio y consumo energético. Con fachada en acero inoxidable AISI304 y cámara de cocción construida íntegramente en AISI430. Posee un vaporizador de nueva generación que garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro, lo que asegura una óptima calidad en el producto final. Motores de turbina, extracción y rotación de carro con certificación IP54 con calidad de aislación clase H, máxima protección a nivel mundial. Intercambiador de calor construido en acero inoxidable refractario especial 253MA capaz de soportar temperaturas de hasta 1200°C, lo que posibilita la cocción de productos sobre 300°C, con una mayor durabilidad del horno.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	POTEN/CONEX. GAS	CONEX. AGUA	CONEX. DESAGUE
1. HORNO ROT 6040 GAS-PETR TRIFA_BABY 60X40G ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
2. HORNO ROT 6040 GAS-PETR TRIFA_MINIFANTON 60X40G ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
3. HORNO ROT 5070 GAS-PETR_MINIFANTON 50X70G ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
4. HORNO ROT 6080 S-LEV GAS-PETR TRIFA_FANTON 60X80G ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
5. HORNO ROT 6080 C-LEV GAS-PETR TRIFA_ROTATOR 60X80G ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
6. HORNO ROT 8080 C-LEV GAS-PETR TRIFA_ROTATOR 80X80G ZUCHELLI	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM





## MÁS DE 40 OPCIONES PARA ELEGIR

### HORNOS TUBOS ANULARES LOGIUDICE

Con versiones desde los 3.85 hasta 30 metros de superficie de producción, los hornos de tubos anulares LOGIUDICE modelo LF y MINISTAR permiten obtener una extraordinaria calidad de cocción con el mejor índice de conservación de temperatura. Gracias a la uniformidad de temperatura producida por la circulación del vapor y de cocción, los hornos LOGIUDICE se distinguen por su extraordinaria homogeneidad en grandes superficies.



## HORNOS DE PISO UNIQUE

Los hornos de piso UNIQUE fueron desarrollados especialmente para el mercado Chileno. Son ideales para la producción de todo tipo de productos panificables con características artesanales y con un gran ahorro de combustible.

Poseen una capacidad de 1 hasta 12 bandejas de 60x40, equivalentes a 0.24 a 3 metros de superficie de cocción. En sus modelos a gas los quemadores inferiores y superiores son independientes por cada cámara, con regulación de temperatura diferenciada y corte automático de combustible al llegar a la temperatura deseada. Estructura exterior y cámara de acero inoxidable con una excelente presentación. Piso de piedras refractarias, distribuido en losas independientes al interior de cada cámara.

Según su versión PRO, ECO o 6040 poseen panel de control digital con 16 programas o electromecánico, con o sin inyección de vapor.



1.



2.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	POTEN./CONEX. GAS	CONEX. AGUA	CONEX. DESAGUE
1. HORNO TUBOS ANULAR 29.4M GAS-PETR TRIFA_LF443 LOGIUDICE	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM
2. HORNO TUBOS ANULAR 3.44M GAS-PETR TRIFA_MSR40810 LOGIUDICE	ITALIA	GLP G30 - GN G20 - PETRO / 380V/3P/50HZ	3/4 HE	1/2 HE	40MM



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	POTEN./CONEX. ELECTRICIDAD	POTEN./CONEX. GAS	CONEX. AGUA	CONEX. DESAGUE
1. HORNO DE PISO 6040X1 GAS_UHP1 6040G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.1KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
2. HORNO DE PISO 6040X2 GAS_UHP1 ECO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.1KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
3. HORNO DE PISO 6040X1 MONO_UHP1 6040E UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	0.1KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
4. HORNO DE PISO 6040X4 GAS_UHP2 PRO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.2KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
5. HORNO DE PISO 6040X4 GAS_UHP2 ECO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.2KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
6. HORNO DE PISO 6040X6 GAS_UHP3 ECO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.3KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
7. HORNO DE PISO 6040X6 GAS_UHP3 PRO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.3KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
8. HORNO DE PISO 6040X12 GAS_UHP12 PRO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.3KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM
9. HORNO DE PISO 6040X9 GAS_UHP9 PRO 60G UNIQUE	CHINA	GLP G30 / 220V/1P/50HZ	0.3KW / TIPO L 16A	3/4 HE	1/2 HE	40MM

## LAMINACIÓN



## LAMINADORAS SINMAG

La mayor variedad de laminadoras del mercado, para pequeños hasta grandes productores con cintas de 38 o 60 cm de ancho, sobremesón y pedestal de funcionamiento semiautomático, hasta completamente automático.



1.



3.



2.



4.



5.



6.



7.



8.

SINMAG

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. LAMINADORA PEDESTAL 60CM TRIFA_SM-630 SINMAG	CHINA	380V-3P/50HZ
2. LAMINADORA SOBREMESÓN 50CM MONO_SM-520 SINMAG	CHINA	220V-1P/50HZ

unique

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
3. LAMINADORA SOBREMESÓN 38CM MONO_UL380 UNIQUE	ITALIA	220V/1P/50HZ
4. LAMINADORA FORMADORA PIZZAS 30CM_UDL30 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ

flamic

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
5. LAMINADORA ESTACIÓN DE CORTE SF600VDX1400+PST FLAMIC	ITALIA	220V/1P/50HZ
6. LAMINADORA DE PEDESTAL SF600VDX1400 FLAMIC	ITALIA	220V/1P/50HZ
7. LAMINADORA SOBREMESÓN SF500VDX1000 FLAMIC	CHINA	220V/1P/50HZ

Canol

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
8. LAMINADORA INDUSTRIAL AUTOMÁTICA C.200x60 MOD. LAMI-TOUCH 2000, CANOL	ITALIA	400V/3P/50HZ



## SOBADORAS MAQUIPAN

Especialmente diseñadas para el mercado chileno presentan una sólida construcción y mecanismos reforzados.



1.2.



3.4.



5.



6.

MAQUIPAN

MODELO	ENERGÍA
1. SOBADORA MASAS 50CM TRIFA_S500ET	380V/3P/50HZ
2. SOBADORA MASAS 50CM MONO_S500EM	220V/1P/50HZ
3. SOBADORA MASAS 60CM TRIFA_S600ET	380V/3P/50HZ
4. SOBADORA MASAS 60CM TRIFA_SM600	380V/3P/50HZ

unique

MODELO	ENERGÍA
5. SOBADORA AUTOMÁTICA USA500	220V/1P/50HZ
6. SOBADORA AUTOMÁTICA USA600	380V/3P/50HZ

## LAVADO

## LAVAVAJILLAS JEMI

La eficiencia energética ha llegado a un nuevo nivel con el mejor sistema de ahorro de energía desarrollado por Jemi y certificado por los laboratorios APPLUS que garantiza un ahorro de energía del 25%.



1.



2.



3.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA
1. LAVAUTENSILIOS TRIFÁSICA GSP-44	ITALIA	400V/50/60HZ
2. LAVAUTENSILIOS TRIFÁSICA GSP-45	ITALIA	400V/50/60HZ
3. LAVAUTENSILIOS TRIFÁSICA GSP-46	ITALIA	400V/50/60HZ

## REFRIGERACIÓN

## ABATIDORES UNIQUE

Los abatidores son altamente versátiles, con capacidades de carga que varían de 5 bandejas 60x40 o GN1/1, a un carro de 18 bandejas de 60x80 GN2/1 o tipo túnel de mayor capacidad según el proyecto. Poseen una selección de ciclos de enfriamiento y congelación automática o manual.



1.



2.



4.



5.



3.



6.

**uni**  
**que**

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	GAS REFRIGERANTE
1. ABATIDOR CONGELADOR 6040X5 O 5GN1-1 MONO_KDA05 UNIQUE	ITALIA	220V/1P/50HZ	R452A.
2. ABATIDOR CONGELADOR 6040X10 O 10GN1-1 TRIFA_KDA10 UNIQUE	ITALIA	220V/1P/50HZ	R452A
3. ABATIDOR CONGELADOR 6040X15 O 15GN1-1 TRIFA_KDA15 UNIQUE	ITALIA	380V/3P/50HZ	R452A

**Infrico**

MODELO	DIMENSIONES	ENERGÍA
4. ABATIDOR CARRO GN2-1 CON UNIDAD REMOTA INFRICO, MOD. ABT20 2C	830x1070x1900 mm	380V/3/50HZ
5. ABATIDOR GASTRONÓMICO 10 GN1-1 TRIFÁSICO INFRICO ABT-101L	837x870x1747 mm	380V/3/50HZ
6. ABATIDOR GASTRONÓMICO CARRO 20GN1-1 TRIFÁSICO INFRICO ABT-201CBI	1200x1095x2465 mm	380V/3/50HZ



## ULTRACONGELACIÓN COLIP

El congelamiento rápido (ultracongelación) considera una menor pérdida de líquido al descongelar y una mejor conservación de las características del producto fresco.

Esta técnica busca salvaguardar tanto las propiedades nutricionales de los alimentos como su aspecto y la textura.

La tecnología Colip Sursystem permite una rápida y equilibrada penetración del frío en el corazón del producto, asegurando su total integridad y optimizando el ciclo productivo.



## EXHIBICIÓN

## VITRINAS REFRIGERADAS UNIQUE

Las vitrinas refrigeradas de frío forzado UNIQUE cuentan con tres niveles de exhibición que permite tener una vista panorámica de los productos. Elegantes y modernas, cuentan con iluminación led por cada nivel y termostato digital graduado a la vista del cliente.



MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	GAS REFRIGERANTE
1. ARMARIO ULTRACONGELADOR 6040X20 MONO_AC1P20TE COLIP	ITALIA	220V/1P/50HZ	R404
2. TÚNEL ULTRACONGELADOR SURSYSTEM COLIP	ITALIA	380V/3P/50HZ	

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	GAS REFRIGERANTE
3. ARMARIO REFRIGERADO UNA PUERTA 6040 MONO_UARP1 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
4. ARMARIO CONGELADO UNA PUERTA 6040 MONO_UACP1 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R404
5. ARMARIO REFRIGERADO DOS PUERTAS 6040 MONO_UARP2 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
6. ARMARIO CONGELADO DOS PUERTAS 6040 MONO_UACP2 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R404
7. MESÓN REFRIGERADO 1.5M 6040 MONO_UMR2P1500 60 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
8. MESÓN REFRIGERADO 2M 6040 MONO_UMR3P2000 60 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
9. MESÓN REFRIGERADO 0.9M GRANITO MONO_UMR2P900E GN UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	NA
10. MESÓN REFRIGERADO 1.5M GRANITO MONO_UMR2P1500E GN UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	NA

### ARMARIOS Y MESONES REFRIGERADOS UNIQUE

La línea de refrigeración UNIQUE 60x40 y GN1/1 cuenta con refrigeración de frío forzado y estático, ideales para integrarlas en su sistema productivo, sin modificar el formato de sus accesorios.

MODELO	PROCEDENCIA	ENERGÍA	GAS REFRIGERANTE
1. VITRINA RECTA REFRI 65CM MONO_UVR650 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
2. VITRINA RECTA REFRI 90CM MONO_UVR900 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
3. VITRINA RECTA REFRI 1.5M MONO_UVR1500 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
4. VITRINA RECTA REFRI 2M MONO_UVR2000 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A
5. VITRINA CURVA REFRI 1.5M MONO_UVC1500 UNIQUE	CHINA	220V/1P/50HZ	R134A



## ÁREA SEMI INDUSTRIAL



El primer salto del artesano hacia la automatización de sus procesos sin comprometer su calidad.

- MINI LÍNEAS
- FINALES DE LÍNEAS



## NOS ASOCIAMOS A LAS MEJORES MARCAS DEL MUNDO

+40 REPRESENTACIONES



EQUIPOS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DOSIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN POLVO

Soluciones estándar de silos de Trevira ideales para locales de alta producción o miniplantas a partir de 3 toneladas que eliminan el transporte y acopio de sacos.



EQUIPOS DE MEZCLADO Y AMASADO DE FORMULACIONES PANIFICABLES

Soluciones estándar con y sin cuba extraíble, volcadores o elevadores que permiten una mínima intervención de operarios en el proceso.



EQUIPOS DE MEZCLADO Y BATIDOS PARA FORMULACIONES PANIFICABLES Y TODO TIPO DE CREMAS

Soluciones estándar con paneles electromecánicos con cubas de 60 a 800 litros de capacidad y tres accesorios de batido.





**Zelaieta**  
Máquinas de panadería  
Bakery machines

DIVISORAS DE PAN DE ALTA HIDRATACIÓN COMO CIABATTAS CON CORTES PERSONALIZABLES DE SALIDA SIMPLE O MÚLTIPLE PARA TRABAJO CONTINUO.

Soluciones estándar para embandejado manual o automático.



**FORMEX**

SOLUCIONES DE DOSIFICACIÓN PARA MINILÍNEAS PARA PASTELERÍA COMO MUFFINS QUEQUES Y GALLETAS.

Soluciones estándar con salidas múltiples, estaciones dispensador de bandejas, toppins y encapsuladoras.



**ARTEZEN**  
DOUGH HANDLING

DIVISORAS VOLUMÉTRICAS Y SISTEMAS DE CONTROL PARA PIEZAS DE PAN DE GRAN PESO Y TRABAJO CONTINUO.

Soluciones estándar para cortar y formar todo tipo de hogazas y panes de molde.



**FOODTOOLS**  
Industry Leaders in Portion Control

SOLUCIONES DE CORTE PARA TODO TIPO DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA FRESCA Y CONGELADA.

Soluciones estándar con corte mecánico y ultrasónico.



**Panattrezi**  
Tecnologia per la panificazione

SOLUCIONES DE SOBADO AUTOMÁTICO IDEAL PARA PRODUCTOS LAMINADOS COMO HALLULLAS, COLIZAS Y SOPAIPILLAS.

Soluciones estándar con ciclo automático de refinación y descarga.



**Robotray**

SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CARROS, BANDEJAS Y PRODUCTOS.

Soluciones a medida que contemplan el movimiento de bandejas al final de la línea de elaboración, hasta el embalaje final y paletizado del producto.



**Colip**  
IL FREDDO INNOVATIVO

CÁMARAS Y TÚNELES DE FERMENTACIÓN, ABATIMIENTO Y ULTRACONGELACIÓN.

Para todo tipo de proyectos desde panadería a miniplantas, permiten el control y una mínima intervención de operarios en los procesos.



HORNOS DE CARRO ROTATORIOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA EL TRABAJO PESADO EN PANADERÍA Y PASTERERÍA HASTA 300°C.

Soluciones estándar con carros de 18 niveles de formato 60x80 hasta 100x130.



## ÁREA INDUSTRIAL

El salto del productor hacia la automatización total de sus procesos.

- MINI LÍNEAS
- FINALES DE LÍNEAS



LIMPIEZA DE CARROS, BANDEJAS Y ACCESORIOS.

Soluciones estándar capaces de limpiar restos de productos y carbonizaciones.



# TODO EL EQUIPAMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR TU PROCESO PRODUCTIVO

+40 REPRESENTACIONES



## TECHNOSILOS AP

EQUIPOS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DOSIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN POLVO.

Soluciones a medida de todo tipo de silos, transporte, dosificación y micro dosificación para plantas industriales.



## STARMIX

bakery and pastry equipment

EQUIPOS DE MEZCLADO Y BATIDOS PARA FORMULACIONES PANIFICABLES Y TODO TIPO DE CREMAS.

Soluciones estándar con controlador PLC y cubas de 200 a 600 litros de capacidad.



## AOCNO

LÍNEAS AUTOMÁTICAS CONTÍNUAS DE PANIFICACIÓN PARA TODO TIPO DE FORMATOS DE PRODUCTOS.

Soluciones a medida que contemplan todos los procesos de panificación de principio a fin.

## MODELO 360°

CON NUESTRO MODELO PARA EL ÉXITO 360°, TE ACOMPAÑAMOS EN TODAS LAS ETAPAS DE TU NEGOCIO CON SOLUCIONES QUE LO HARÁN CRECER Y LLEVARLO DONDE SIEMPRE SOÑASTE.



### FORMACIÓN

Escuela Artebianca cuenta con programas educacionales y de capacitación para la industria alimentaria, abarcando contenidos de panadería, pastelería, pizzería, heladería y gastronomía, entre otros. En Maquipan sabemos la importancia de capacitarse para emprender y Escuela Artebianca es el mejor aliado de nuestros clientes para seguir creciendo.



### TECNOLOGÍA

Nuestras soluciones de equipamiento y servicio incorporan la mejor tecnología para simplificar la operación de tu negocio y ayudarte a producir más con mejor calidad. Queremos que nuestros clientes elaboren productos increíbles de manera simple, amigable, eficiente y replicable en el tiempo.



### FINANCIAMIENTO

Apoyamos tus sueños con el mejor financiamiento del mercado. Invertir en crecer es difícil, por lo que ponemos a tu disposición distintas herramientas de financiamiento de largo plazo para que te atrevas a dar el salto y transformar tu negocio.



### NETWORKING

Materias primas, insumos, energía, recursos humanos son también puntos críticos para el crecimiento de tu negocio. Desde Maquipan ponemos a tu servicio nuestra red de contactos en la industria para que encuentres los mejores proveedores.



### EQUIPAMIENTO

Desde la producción más pequeña a la más grande, en Maquipan contamos con el mayor mix de equipos para que tu negocio comience, crezca y se consolide con la mejor tecnología productiva del mercado.



### ASESORÍA

Un staff de profesionales a disposición de nuestros clientes para alcanzar el máximo rendimiento y productividad en cada uno de sus proyectos, recibiendo en nuestro laboratorio o trasladándonos a sus locales en cualquier ciudad de Chile.



### SERVICIO

Queremos que tu única preocupación sea entregar a tus clientes los mejores productos, por lo que tenemos una amplia oferta de mantención, servicios correctivos y repuestos para asegurar la continuidad operacional de tu negocio.



Maquipan. Av. Don Luis 644, Lampa. Santiago, Chile.



Síguenos en nuestras redes sociales