HORNO ROTATIVO MODELO HGRV1001

HORNO



- Capacidad para 50 bandejas.
- A gas o diesel.

 Motor 110V/220V.
- Cocción uniforme.
- Tablero Automatizado: control de tiempo, temperatura.

 Con sistema de turbina, caldera y difusor con doble recámara.
- Sistema Vapor u óptimo generador de vapor o temporizador de vapor.
- Vidrios refractario en las puerta.

 Carro de 40 bandeias extraíble con ruedas de alta temperatura.
- Fibra aislante del calor.
- Termostato digital (pirómetro que indica los grados de cocción).
- Temporizador de cocción, que indica el tiempo de cocción.
- Sistema de parada para extracción del carro con su producto terminado
- Cámara de horno provista de compuertas para exceso de presión.
- Quemador provisto de sistema de llama en caso de fallas dependiendo del tipo de combustible y sistema electrónico con función de barrido para evitar posible acumulación de gases en el calderín, Marcas Carlin, Beckett.
- Motor 10Hp para turbina y sistema de calderín. Motor reductor de 3Hp para la rotación

HORNO TURBO MODELO HGTV

HORNO



- Capacidad para 15 bandejas.
- Gas o diesel
- Control de tiempo, temperatura e inyección de vapor por el panel de comando. Sistema de alarma sonoro del tiempo programado de cocción.
- Sistema automático de encendido y apagado

Los hornos turbo a gas o diesel, son equipos de alto rendimiento, que combinados con su practicidad proporcionan una coción homogénea en un corto periodo de tiempo, generando una alta rentabilidad al menor costo. Este homo es un corto periodo de tiempo, generando una alta rentabilidad al menor costo. Este homo es un corto periodo de tiempo, generando una alta rentabilidad al menor costo. Este homo es un corto periodo de como este de contro esta de c eficáz sistema que permite al operador programar el tiempo, la temperatura y el vapor de acuerdo a sus necesidades.

HORNO ROTATIVO MODELO HGRV2022

HORNO





- Capacidad para 15 bandejas.
- Dimensiones: 220 cm (alto) x 165 cm (ancho) X 115 cm (profundidad).
- Presenta las mismas características del Modelo HGRV1001.

AMASADORA ESQUELÉTICA (60KG, 90KG, 120KG)

MAOUINARIA





- ✓ Tipo esquelética con tolva de acero inoxidable.
- ✓ Motor de 3hp a 5hp.
- ✓ Piñonería y cadena de paso 50.
- ✓ Caja reductora de 2.5 toneladas con cadena de paso 50.
- ✓ Chumacera de 1,5 pulgadas, con barra y chapaleta de acero inoxidable.
- ✓ Corriente 220V / Trifásica.
- ✓ Control de parada de emergencia.

FORMADORA DE PAN CON SACAPUNTA

MAOUINARIA





- Motor de 3Hp.
- Diseño de tipo italiana.
- Lonas italianas.
- Engranajes de bronce.
- Piñonería de paso 40. Garantía de 2 meses.
- Por su gran versatilidad, calidad y silencioso funcionamiento, esta es una máquina fundamental en las panaderías. Desempeña el trabajo de formar barras de masa de pan y darles una terminación cónica en los extremos.

Longs Italianas

LAMINADORA

MAQUINARIA





- Máquina fabricada para garantizar con facilidad, seguridad y larga duración.
- Permite una óptima utilidad en la elaboración del producto.
- Diámetros gruesos en los rodillos.
- Velocidad diferenciada en los transportadores, ejes y rodillos montados sobre rodamientos.
- Sistema de transmisión por medio de engranajes.

REBANADORA O TAJADORA DE PAN DE SÁNDWICH

MAOUINARIA



- √ Posee 38 cuchillas con saca concha.
- ✓ Motor de 1.5hp a 2hp.
- ✓ Acero inoxidable.
- ✓ Para pan de 50 cm.
- ✓ Diseño de contrapesa.
- ✓ Diseño de peine de borde a borde.
- ✓ Tapa de protección a la cuchilla guita concha.
- ✓ Botón de parada de emergencia.
- ✓ Goma antideslizante en las patas.
- ✓ Doble hilera de cuchillas para corte múltiple.
- ✓ Movimiento de las cuchillas del tipo Axial Alternativo, garantizando un corte vertical perfecto.

PICADORA DE PAN DE 36 TACOS

MAQUINARIA





- Máguina de funcionamiento manual.
- Permite el corte de hasta 3,6Kg de masa en 36 porciones de igual peso.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Estructura en ángulos para ser anclada en el piso y darle su correcto funcionamiento.

CARROS PARA BANDEJAS

EOUIPO



Carro transportador de 16 niveles con ruedas resistentes, para bandejas panaderas con medidas de 45cm x 65cm.









✓ Bandejas panaderas lisas grandes

LONAS ITALIANAS DE TODAS LAS MEDIDAS

LONAS





FREGADEROS INDUSTRIALES

EQUIPO





MESAS DE ACERO INOXIDABLE

EQUIPO





RIF.: J-41156412-5

- ✓ Servicio técnico.
- Mantenimiento de equipos y maquinarias.
- ✓ Venta de repuestos para máquinas y hornos.
- ✓ Venta de lonas italianas de todas las medidas.
- ✓ Venta de juegos de cuchilla para Tajadora.
- Con alcance al nivel nacional.

Contamos con más de 50 hornos y equipos instalados a nivel nacional

- 04 14-4329500 / 0412-3232136
- maquinariasdolar_
- correo: maquinariasdolar@gmail.com

www.maquinariasdolar.com



CATÁLOGO

Fabricación de Hornos Maquinarias y Equipos de Panaderías

