

PANADERÍA Y PIZZA



PANADERÍA Y PIZZA

JAVAR ha estudiado las soluciones más avanzadas para satisfacer las exigencias de la industria, con opciones de fácil manejo. Equipos versátiles, robustos y con diseños modernos para las nuevas tendencias de montaje de cocinas, pastelerías, cafeterías, panaderías y pizzerías.

Los equipos más modernos de la industria, están pensados y diseñados para favorecer siempre un tipo de cocción tradicional y bien desarrollada donde aseguramos uniformidad de cocción, que se consigue mediante un complejo sistema de ventilación. El producto queda perfectamente cocido en su exterior manteniendo la humedad constante en su interior.



HORNOS DE CONVECCIÓN - SNACK

Hornos de pequeñas dimensiones pero de grandes prestaciones para cafeterías, cafés de paso, panaderías y pastelerías. Perfectos para hornear galletas y pastelería congelada.

EKF412US



EKF423P - EKFA412S



EKF423M



EKF423DUD



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	NÚMERO DE BANDEJAS	MEDIDAS DE BANDEJA (cm)	NÚMERO DE VENTILADORES	INYECCIÓN DE VAPOR	RANGO DE TEMPERATURA	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
EKF412US	220 V- 2 Fases	2,6	4	33 x 27	1	Manual	50/300 °C	44 X 50 X 49	36
EKF423P		2,8		43 x 35				59 X 70 X 59	33
EKFA412S	110 V - 1 Fase	2,6		46 x 33		N/A		59 X 58 X 60	36
EKF423M	220 V- 2 Fases	2,8		43 x 35		Mixta		59 X 70 X 59	37
EKF423DUD								60 X 70 X 60	38

HORNOS DE CONVECCIÓN - PANADERÍA

Diseño compacto y rendimiento envidiable para cocciones homogéneas y constantes en el tiempo.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA ELÉCTRICA (kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	BANDEJAS (cm)	NÚMERO DE VENTILADORES	INYECCIÓN DE VAPOR	RANGO DE TEMPERATURA	DIMENSIONES EXTERNAS (cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO
EKF464UD	220 V- 2 Fases	6,4	N/A	4 (60 x 40)	2	Manual	50/300 °C	79 X 78 X 64	58
EKF464DUD						Digital	50/270 °C		
KF1001G IX AL		N/A	27.300		1	Manual	100/275 °C	95 X 65 X 74	92



EKF464UD



EKF464DUD



KF1001G IX AL



HORNOS COMBI LAINOX

LAINOX®

Para quienes buscan un horno sensible pero sofisticado, de enfoque tradicional y a la vez rico en contenidos. LAINOX ofrece su tecnología innovadora, con una gama de hornos combinados para pastelería y panadería. Basándose en su filosofía de cocciones más complejas sin temor a que los parámetros de temperatura configurados no sean correctos.



MODELO		TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA ELÉCTRICA (kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
ICON	ICGT071	220 V- 2 Fases	0,5	41000	82 X 73 X 94	85	La función <i>touch&cook</i> cuenta con diez tipos de cocciones ya predefinidas, iconos intuitivos y de fácil manejo.
	ICGT101		0,67	54600	82 X 73 X 115	160	
AROMA SAPIENS	ARGS064R		0,5	41000	82 X 82 X 87	142	Hornos para cocciones de control electrónico, cuenta con 95 recetas predeterminadas.
	ARGS084R		1	62000	83 X 93 X 104	180	
AROMA NABOO	ARGNO64R		0,5	41000	63 X 82 X 87	142	Dispositivos de cocción automática interactiva de comandos con pantalla <i>touch screen</i> .
	ARGNO84R		1	62000	73 X 93 X 104	180	

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

Equipos modulares a los hornos, útiles en pastelería para fermentar los brioche y los croissant. Optimiza los procesos de preparación de productos de panadería en general. Eficientes para las preparaciones, adaptándose al tamaño de los hornos.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	NÚMERO DE BANDEJAS	MEDIDAS DE BANDEJA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE CONTROL	RANGO DE TEMPERATURA	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO
EKL864	220 V- 2 Fases	2,4	8	60 X 40	Eléctrica	Electromecánico	30°C / 60°C	82 X 66 X 85	40
ILV126		2,6	12				30°C / 110°C	87 X 81 X 87	60
NLV084			8				30°C / 90°C	93 X 87 X 86	63

EKL864 - TECNOEKA



ILV126 - LAINOX



NLV084 - LAINOX



AMASADORAS

La herramienta que no puede faltar en las panaderías, pastelerías y pizzerías. Gracias a sus sistema de mezclado, optimiza el tiempo y homogeniza la producción. Las amasadoras JAVAR son equipos importados con los más altos estándares de calidad en Italia.

SK15M0 - SK30TR2V



IM38D - IM44D



M50 - M80 ONE



M130 UNIMIX



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	NÚMERO DE VELOCIDADES	CAPACIDAD DE HARINA (kg)	CAPACIDAD DE MASA (kg)	DIÁMETRO OLLA (cm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
SK15M0	110 V - 1 Fase	0,75	1	6	10	32	63 X 70 X 40	59
SK30TR2V	220 V - 3 Fases	1,1	2	9	15	40	68 X 78X 44	82
IM38D		1,5		12	20	45	63 X 112 X 110	325
IM44D				18	30	50	82 X 48 X 77	105
M50 ONE		2,15		24	40	58	85 X 53 X 77	110
M80 ONE		4		36	60	70	73 X 120 X 112	370
M130 UNIMIX		7		60	100	80	83 X 132 X 145	540

BATIDORAS

Las batidoras JAVAR ofrecen mayor volúmen y rapidez en la mezcla con menos esfuerzo, son equipos ideales para panaderías y pastelerías.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	VELOCIDADES (rpm)	CAPACIDAD (lt)	CAPACIDAD DE HARINA (kg)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
TS108	110 V- 1 Fase	0,33	138/291/630	8	1	30 X 40 X 55	24
TS201		0,5	110/225/475	20	3	45 X 53 X 81	90
TS208		1	80/168/310	30	6	71 X 62 X 101	190
TS60	220 V- 3 Fases	3	99/176/320	60	18	73 X 68 X 127	310

TS108



TS201



TS208



TS60



DIVISORA Y TAJADORA

Equipos de la industria, indispensables para cualquier proceso de panadería y pastelería. Fabricados bajo los más altos estándares de calidad, para cumplir con la normatividad y desempeño que requiere el cliente.

EQUIPO	MODELO	OPERACIÓN	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
DIVISORA	DIV1	Manual	N/A	N/A	36 Divisiones de 125 gr. c/u.	62 X 55 X 180	62
	SQA20	Semiautomática	220 V- 3 Fases	0,37	20 Divisiones de 150 /800 gr	61 X 66 X 110	205
DIVISORA BOLEADORA	SPA30 SA			0,56	30 Divisiones de 40/135 gr	75 X 75 X 150	173
TAJADORA	ED01		110 V- 1 Fase	0,5	Espesor de tajada 13 mm. Ancho total corte: 45 - 50 cm	110 X 72 X 65	130

SQA20

SPA30 SA

ED01



LAMINADORAS

Laminadora para facilitar el trabajo de formación de masa para la preparación de pizzas, envolturas, pan, focaccia, pasteles, etc. La máquina que trabaja en frío no altera las características de la mezcla y garantiza formas perfectas con un ajuste del grosor de la masa. Elaborada en acero inoxidable. Máquina con dos grupos de rodillos.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	CAPACIDAD	DIAMETRO DE PIZZA (cm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
SZ510	220 V- 3 Fases	0,75	Dimensión de banda: 100 X 50 cm. Apertura de cilindro: 0-45 mm	N/A	137 X 90 X 250	200	Maquinaria especializada en panadería y pastelería
SF600L		1	Dimensión de banda: 140 X 60 cm. Apertura de cilindro: 0 - 47 mm.		120 X 103 X 310	230	
SPF40 *	110 V- 1 Fase	0,7	80/400	26/45	75 X 55 X 37	34	Equipo para masa de pizza

SZ510



SPF600L



SPF40



* Equipo de mesa

LINEAS AUTOMÁTICAS

Líneas automáticas para panes industriales o artesanales con diferentes tipos de procesos: divisoras volumétricas, descansadoras (cámaras dinámicas de fermentación), formadoras de diferentes tipos, embandejadoras.



LINEA SEMIAUTOMÁTICA	RECOGIDA DEL PRODUCTO FORMADO	PRODUCCIÓN MÁXIMA	ESPACIO OCUPADO	OBSERVACIONES
Vertical	Manualmente	1800 Piezas /Hora	5 m2	Producción de todo tipo de panes El Grupo se puede disponer en varias posiciones.
Horizontal		2100 Piezas /Hora	6 m2	

HORNOS ESTÁTICOS

Equipos en acero inoxidable para las pequeñas y medianas panaderías. Hornos versátiles que permiten hacer diversas preparaciones para pizza, panadería y pastelería. Una opción de fácil manejo.

HEG1M2L



TRAYS4



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	TIPO DE FUNCIONAMIENTO	POTENCIA CALORIFICA (BTU)	NUMERO DE BANDEJAS	RANGO DE TEMPERATURA	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
HEG1M2L	220 V- 2 Fases	0,2	Gas	22200	2	30°C / 300°C	140 X 91 X 66	113
TRAYS4		6,5	Eléctrica	N/A		50°C / 500°C	110 X 108 X 42	104

HORNOS ROTATORIOS

Hornos italianos contruidos en acero inoxidable y diseñados con innovadoras soluciones tecnológicas para grandes panaderías; incluye un sistema de circulación de aire, controles de temperatura y tiempo, sistema de vapor para panes de corteza dura y un panel de control de fácil manejo.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU)	NÚMERO DE BANDEJAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)
SP NOVE	220 V- 3 Fases	1,5	80.000	9	108 X 135 X 200
SP MINI		1,86	137.000	15	110 X 220 X 235
SP MEDIO		2,1	258.000	18	142 X 280 X 276
SP SUPER		4,5	830.000		162 X 330 X 280
SP MAXI		5,2	476.000		192 X 280 X 290

SP NOVE



SP MINI
SP MEDIO
SP SUPER
SP MAXI



CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

Cámaras de fermentación diseñadas para adaptarse a los hornos rotatorios, ya que se integran perfectamente en dimensiones y diseño. Poseen aislamiento térmico, el cual permite mantener las condiciones ideales de temperatura y humedad; de esta manera podrás hacer productos de panificación de excelente calidad. Elaboradas en acero inoxidable.



HORNOS PARA PIZZA ELÉCTRICOS Y A GAS

Hornos para la cocción de pizza y gratinado de productos gastronómicos sobre bandejas, con posibilidad de conexión eléctrica y a gas.

START4



RG4EXP



HPZG66X66
HPZG66X99



YXY4P66X66



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	TIPO DE FUNCIONAMIENTO	RANGO DE TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES CÁMARA(cm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO
START4	220 V- 3 Fases	4,7	Eléctrico	50/500	66 X 66 X 14	97 X 92 X 41	76
RG4EXP	220 V- 2 Fases	16,1	Gas	0/450	62 X 62 X 15	100 X 108 X 47	112
HPZG66X66		11			66 X 66	115 X 100 X 67	94
HPZG66X99		14			66 X 99	115 X 124 X 61	130
YXY4P66X66		11(2)			66 X 66 (2)	115 X 100 X 124	218

HORNOS DE LEÑA Y GAS PARA PIZZA

La tecnología aplicada a la tradición; equipos diseñados y fabricados en Italia, con altos estándares de calidad y certificados por la CE. Los hornos pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña.

MODELO	CAPACIDAD PIZZAS	DIMENSIONES CÁMARA(cm)	TIPO DE FUNCIONAMIENTO	MATERIAL DE LA CÚPULA	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
ISCHIA	1	60 X 40	Gas	Acero Inoxidable	83 X 86 X 189	75
MARGHERITA	2	60 X 60			86 X 78 X 196	115
MANGIAFUOCO	3	60 X 80			86 X 98 X 196	145
JOY90		85 X 81	120 X 140 X 176	300		
RPM120	6 a 7	120 X 115	Leña /Gas	Piedra Refractaria	163 X 158 X 206	1100
RPM140	9 a 11	140 X 135			183 X 193 X 206	1250

ISCHIA



MARGHERITA



MANGIAFUOCO



JOY90



RPM120 - RPM140



Disponible en color: ■ ■

PROCESADOR DE VEGETALES

La solución profesional para realizar todas sus pizzas, permite cortes con verduras voluminosas. Cuenta con una serie de discos de corte para satisfacer las diversas necesidades del cliente, son fáciles de montar y desmontar para la efectiva limpieza del equipo.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
CL50ULTRA	110 V- 1 Fase	0,5	375	38 X 31X 61	21

CL50 ULTRA



ITEM	DISCO	MODELO Y MEDIDA
1.	Disco Rallador	RG2-28057 2MM
		RG3-28058 3MM
		RG5-28059 5MM
		RG7-28016 7MM
2.	Disco Tajador	E/S1-28062 1MM
		E/S14-28068 14MM
		E/S2-28063 2MM
		E/S20-28132 20MM
		E/S3-28064 3MM
		E/S5-28065 5MM
3.	Disco Corte Ondulado	PO2-27068 2MM
		PO3-27069 3MM
		PO5-27070 5MM

ITEM	DISCO	MODELO Y MEDIDA
4.	Disco Julianas	J2-28051 2X2MM
		J3-28101 3X3MM
5.	Discos Cubicadores	28110 5X5X5MM
		28111 8X8X8MM
		28112 10X10X10MM
		28113 14X14X14MM
		28114 20X20X20MM
6.	Disco Palitos	F10-28135 10X10MM
		F10/16-28158 10X16MM

* No incluye todos los discos

ACCESORIOS

ITEM	MODELO Y MEDIDA
1	CAJA PLASTICA PIZZA CAPL07 60X40X7CM
2	CAJA PLASTICA PIZZA 6409 60X40X9CM
3	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO A-32 33CM
4	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO A-32C 33CM
5	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO A-32R 33X33CM
6	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO A-37 36CM
7	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO A-37C 36CM
8	TAPA CAJA PLASTICA PIZZA C6400 60X40CM
9	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO R-41R 41X41CM
10	PALA INGRESO PIZZA ALUMINIO R-45R 45X45CM
11	PALA RECTANGULAR PIZZA INOX AC-ST2M 7.5X12CM
12	PALA RETIRO PIZZA INOXIDABLE GIRE18 18CM
13	PALA RETIRO PIZZA INOXIDABLE IR-23 23CM
14	PALA RETIRO PIZZA PERF INOX I-20F 20CM
15	CEPILLO LIMPIEZA HORNO PIZZA ACHSP/L 16X5CM
16	CEPILLO HORNO PIZZA NATURAL AC-SPN 20X6.6CM
17	CORTADOR MASA PIZZA INOX AC-TPF11 11X11CM
18	CORTADOR MASA PIZZA INOX AC-TPM
19	ESPATULA MASA DE PIZZA INOX AC-STP32 11.5X11CM



SERVICIO TÉCNICO Y POST-VENTA

EQUIPOS	MANTENIMIENTO PREVENTIVO - CORRECTIVO	SERVICIO POST-VENTA	OBSERVACIONES
PANADERÍA Y PIZZA	Limpieza, ajuste y lubricación de partes móviles	Servicio técnico en taller y a domicilio	En JAVAR los equipos de panadería y pizza , gracias a su diseño ergonómico permiten la limpieza rápida y fácil de la máquina, por lo tanto, asegura la higiene y seguridad de los alimentos
	Verificación y limpieza de conexiones eléctricas		
	Verificar estado de la caja de cambios		
	Revisión de niveles de aceite		
	Revisión eléctrica estado de interruptor finales de carrera relé térmico cable de conexión clavija, circuito electrico.	Capacitación en uso del equipo	
	Revisión de alimentación de equipos a Gas y toma de la presión de mismo asegurándose que no hallan fugas que afecten el funcionamiento del equipo.		

JAVAR[®]
JAVAR

Para alimentos bien hechos

Sede Bogotá: Calle 74 No. 27 B - 32 PBX: +57(1) 437 7575
Sede Barranquilla: Carrera 53 No. 74 - 49 PBX: +57(5) 309 1239

www.javar.com.co

