



LABUS[®]

2022

TARIFA
PRICE LIST

Profesionales de
la panadería

Nuevas tecnologías

Fábrica / Factory

Avda. de la Sequia del Xunquer, nº 68
46460 SILLA (Valencia)

administracion@labus.es

www.labus.es

Repuestos / Spare Parts

Parque Empresarial Campollano, Calle B, Número 14, Nave B
02007 Albacete

Móviles 617 455 612 - 610 571 645

administracion@labus.es

repuestos@labus.es

maria@repuestospan.com

www.labus.es

Servicio Técnico 24 horas

Teléfono 967 52 04 35

Móviles 610 571 646 (Mecánicos)

Ventas / Sales

Parque Empresarial Campollano, Calle B, Número 14, Nave B
02007 Albacete

Teléfono 967 52 04 35 - Móviles 670 281 772 - 617 455 612

ventas@labus.es

maria@repuestospan.com

miguel@servialbacete.com

www.labus.es



Condiciones generales de la Tarifa 2022

- Los precios de la presente tarifa son en euros y para el Territorio Nacional.
- Los precios incluyen el montaje y la asistencia técnica para la instalación y puesta en marcha de la máquina sólo en el Territorio Nacional.
- Los precios no incluyen impuestos.
- Los precios no incluyen el transporte.
- Los precios no incluyen los embalajes.
- Las máquinas están preparadas para la tensión solicitada por el cliente (220/380 V) que deberá ser indicada en el momento de la realización del pedido. Si no se indica lo contrario, las máquinas se servirán con una potencia de 380 V.
- Los precios de la tarifa podrán ser modificados, pero no sufrirán variación una vez la empresa haya aceptado el pedido.
- La garantía de las máquinas es de un año, salvo en piezas eléctricas y tapices, que será como máximo de 6 meses. Las condiciones específicas de la garantía vienen detalladas en el manual de instrucciones de cada máquina.
- Para trabajos superiores a un turno (8 horas) se aconsejan modelos industriales.
- Las condiciones de pago serán las habituales: anticipo del 50% tras la aceptación del pedido y el 50% restante según acuerdo entre ambas partes, excepto condiciones especiales.
- Las piezas de repuesto se abonarán al contado o contrarreembolso.

Terms of Price List 2022

- *The price of this price list is in euro.*
- *Prices do not include taxes.*
- *Prices do not include packaging.*
- *The machines are prepared for the voltage requested by the client (220/380 V) which must be indicated when placing the order. Unless otherwise specified, the machines will be served with an output of 380 V/3PN/60Hz.*
- *The price list may change, but it will not suffer any changes once the client has accepted the order.*
- *The warranty of the machines is for one year except for electrical parts and belts, which shall be at most 6 months. The specific terms of the warranty are detailed in the instruction manual of each machine.*
- *For more than one shift (8 hours), industrial design models are advised.*
- *ayment terms are as usual: 50% deposit upon acceptance of the order and the remaining 50 % as agreed between both parties.*
- *Spare parts will be paid by transfer before delivery.*

CONTENIDO / CONTENT

AMASADORAS / MIXERS

1

PESADORAS / DIVIDERS

14

CÁMARAS DE REPOSO/ SUPER T

21

FORMADORAS SUPER LINE / MOULDERS

28

ENTABLADORAS / AUTOMATIC PANNERS

36

HEÑIDORAS / ROUNDERS

40

SILOS / SILOS

50

REFINADORAS / REFINERS

51

CORTADORAS PAN / BREAD SLICERS

54

OTRAS MÁQUINAS / OTHER MACHINES

57

BATIDORAS / PLANETARY MIXERS

59

MESA DE CORTE Y OTRAS / CUTTING TABLE

64

CROISSANTS GRUPO AUTOMÁTICO / CROISSANTS AUTOMATIC GROUP

72

MÁQUINA DEPOSITADORA-DOSIFICADORA / LAYING-DOSIFIER MACHINE

74

HORNOS / OVENS

77

ROTATIVOS / ROTARY

77

TUBOS ANULARES/ FURNACE TUBES

87

CARGADORES/ LOADERS

93

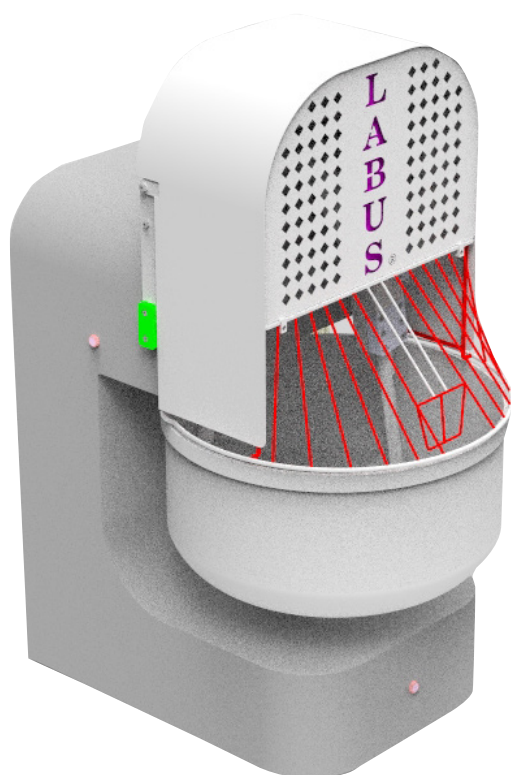
MODULARES / MODULAR

95

HORNO AUTOMÁTICO / AUTOMATIC FURNACE

99

Amasadora



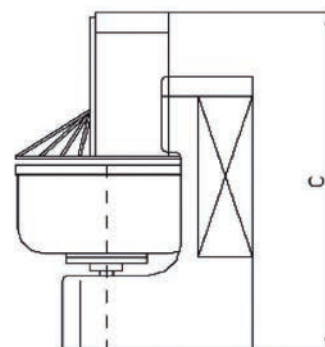
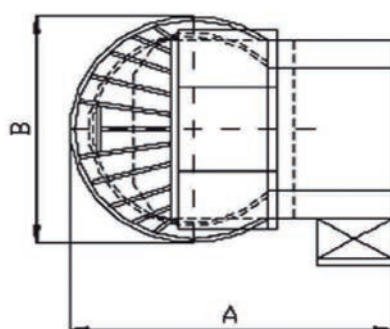
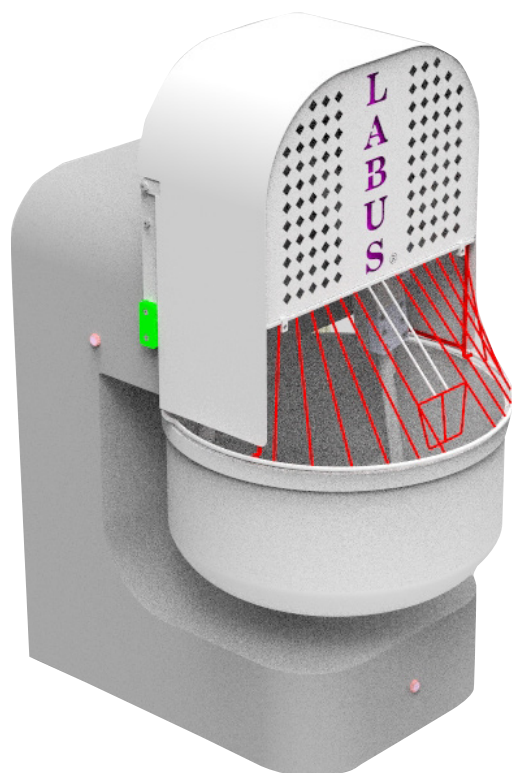
Mixers



Amasadora

Mixer

Brazos Verticales ABV



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	HARINA FLOUR	MASA DOUGH	POTENCIA POWER	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
	kg	kg	kw	A	B	C	€
ABV-35	35	48	0,9 / 1,2	750	570	1025	
ABV-50	50	80	1,6 / 2,3	1050	760	1200	
ABV-80	80	120	2 / 3	1070	780		
ABV-125	125	200	3 / 4,5	1330	1020	1355	
ABV-150	150	225	3,5 / 6	1400	1100	1450	
ABV-REFORZADA-80	80	120	3,1 / 4,1	1070	780	1200	
ABV-REFORZADA-125	125	200	4,1 / 5,6	1330	1020	1355	
ABV-REFORZADA-150	150	225	4,6 / 7,1	1400	1100	1450	

LABUS

Amasadora

Mixer

Brazos Verticales ABV



AMASADORA DE BRAZOS VERTICALES ABV

La amasadora de brazos verticales está concebida para trabajar cualquier tipo de masa, desde la más blanda hasta la más dura.

Se fabrican modelos desde 35 hasta 150 kg de harina.

El trabajo mecánico de la amasadora ABV asegura un perfecto desarrollo del gluten y una máxima absorción de agua sin calentar la masa.

La amasadora está equipada con motor de dos velocidades, un reloj programador y un selector de velocidad (lenta/rápida).

Brazos extraíbles (modelo exclusivo y patentado).

Pantalla táctil.

Cárter cerrado.

Modelo patentado.



ABV TWIN ARM MIXER

The twin arm mixer is designed to cope with any dough from the softest to the firmest. It is available in sizes ranging from 35 to 150 kg of flour (50 kg to 100kg of finished dough). The twin arm action of ABV mixer (kneading, lifting, stretching and folding) ensures perfect gluten development and maximum water absorption without heating the dough.

The mixer features a two speeds motor, a timer and a selector switch for speed (low/high).

Removable arms (exclusive and patented model).

Touch screen.

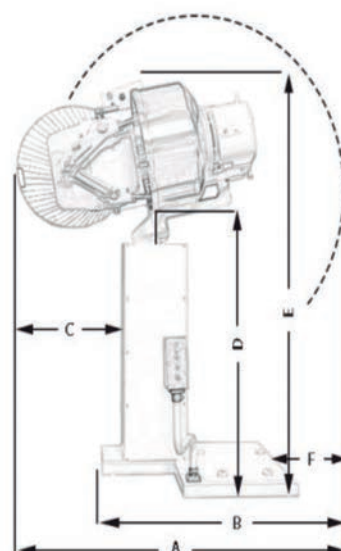
Closed casing.

Patented model.

Amasadora

Mixer

ABV con Volcador



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

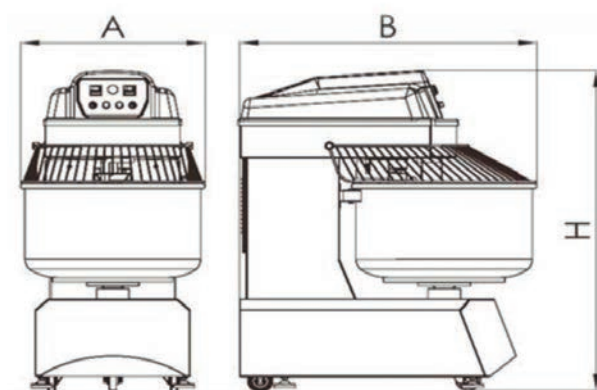
MODELO CON VOLCADOR MODEL WITH TIPPER	HARINA FLOUR	MASA DOUGH	POTENCIA POWER	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm						PRECIO PRICE
	kg	kg	kw	A	B	C	D	E	F	€
ABV-80	80	120	3,1 / 4,1	272	192	100	175	263	40	
ABV-125	125	200	4,1 / 5,6					287		
ABV-150	150	225	4,6 / 7,1					295		
ABV-REFORZADA-80	80	120	4,2 / 5,2					263		
ABV-REFORZADA-125	125	200	5,2 / 6,7					287		
ABV-REFORZADA-150	150	225	5,7 / 8,2					295		

LABUS

Amasadora

Mixer

Espiral AE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	HARINA FLOUR	MASA DOUGH	CUBA BOWL	POTENCIA POWER	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm			PRECIO PRICE
	kg	kg	Lt.	kw	A	B	H	€
AE-30	20	30	54	1,9	57	89	119	
AE-40	27	40	63					
AE-60	36	60	95	4,6	64	101	139	
AE-80	50	80	127		75	119	145	
AE-100	65	100	145	5,7				
AE-130	80	130	193	6,9	85	140	150	
AE-160	100	160	250	8,5	95	156	160	
AE-200	125	200	275					
AE-250	150	250	320	9,7	105	163		
AE-300	180	300	420	12,5	113	173	166	
AE-REFORZADA-80	50	80	127	5,7	75	119	145	
AE-REFORZADA -100	65	100	145	6,8				
AE-REFORZADA -130	80	130	193	8	85	140	150	
AE-REFORZADA -160	100	160	250	9,6	95	156	160	
AE-REFORZADA -200	125	200	275					
AE-REFORZADA -250	150	250	320	10,8	105	163		
AE-REFORZADA -300	180	300	420	13,6	113	173	166	

Amasadora

Mixer



AMASADORA AE

Características de serie:

- Estructura en acero barnizado.
- Transmisiones con doble reenvío.
- Motores estándar para masas con 55% de agua como mínimo.
- Velocidad espiral: 2.
- Velocidad artesa: 2.
- Con freno motor CE/sin freno motor extra CE.
- Panel electromecánico con dos relojes de display digital.
- Inversión artesa en primera velocidad (excluido mod. 30-40).
- Selector exclusión segunda velocidad.
- Pulsador para rotación artesa.
- Tensión: 400 Volt / 50hz / 3Ph.
- Protección artesa con parrilla en acero inox.
- Barra central rectangular.
- Máquina montada sobre ruedas con pies estabilizadores. (30-40 montada sobre ruedas con freno).

Espiral AE



AE MIXER

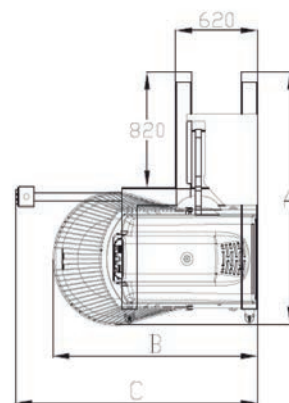
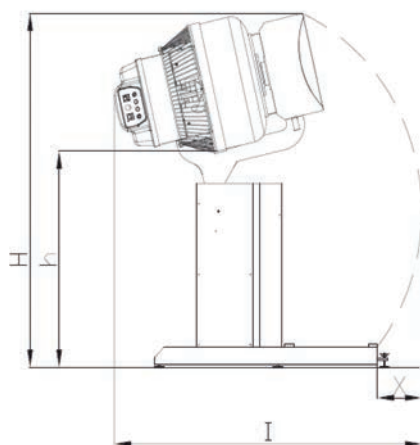
Standard technical details:

- *Varnished steel structure.*
- *Double relay spiral drive.*
- *Standard motors appropriate for dough with at least 55% of water content.*
- *2-speed motor on spiral arm.*
- *2-speed motor on bowl.*
- *Spiral motor with breaking system for CE version only.*
- *Electromechanical control panel with two digital timers.*
- *Rotating bowl on reverse only in first speed. Not available on 30 and 40 Kg models.*
- *Selector to exclude the second speed of spiral rotation.*
- *Bowl rotation button.*
- *Voltage: 400 Volt/50hz/3Ph.*
- *Stainless steel bowl safety grid.*
- *Central breaking bar rectangular shape.*
- *Machine fitted on castors and leveling feet. Models 30 and 40 kg fitted on castors with brakes.*

Amasadora

Mixer

AE Con Volcador



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO CON VOLCADOR MODEL WITH TIPPER	HARINA FLOUR	MASA DOUGH	CUBA BOWL	POTENCIA POWER	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm						PRECIO PRICE
	kg	kg	Lt.	kw	A	B	h	H	x	I	€
AE-100	65	100	145	6,8	178	119	204	289	25	209	
AE-130	80	130	193	8		140		290	26	218	
AE-160	100	160	250	9,6	179	156	200	298	32	231	
AE-200	125	200	275								
AE-250	150	250	320	10,8	185	163	195				
AE-300	180	300	420	13,6	190	173	184			240	
AE-REFORZADA-100	65	100	145	7,9	178	119	204	289	25	209	
AE-REFORZADA-130	80	130	193	9,1		140		290	26	218	
AE-REFORZADA-160	100	160	250	10,7	179	156	200	298	32	231	
AE-REFORZADA-200	125	200	275								
AE-REFORZADA-250	150	250	320	11,9	185	163	195				
AE-REFORZADA-300	180	300	420	14,7	190	173	184			240	

LABUS

Amasadora

Mixer

AE Con Volcador



AMASADORA AE CON VOLCADOR

AE OVERTURNABLE MIXER

Características de serie:

- Estructura en acero barnizado.
- Trasmisiones con doble reenvío.
- Motores estándar para masa con 55% de agua mínimo.
- Velocidad espiral: 2.
- Velocidad artesa: 2.
- Con freno motor normativa CE/sin freno motor extra normativa CE.
- Panel electromecánico con dos relojes de display digital.
- Inversión artesa en primera velocidad.
- Selector exclusión segunda velocidad.
- Pulsador rotación artesa manual.
- Vuelco a la IZQUIERDA sobre mesa.
- Sistema de levantamiento y bajada hidráulico.
- Tensión 400 Volt/50hz/3Ph.
- Protección artesa con parrilla en acero inox.
- Barra central rectangular.

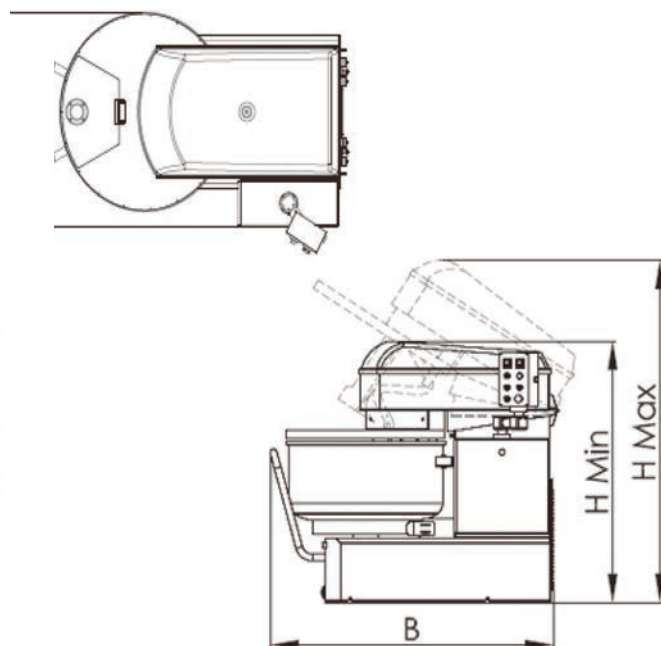
Standard technical details:

- Varnished steel structure.
- Double relay spiral drive.
- Standard motors appropriate for dough with at least 55% of water content.
- 2-speed motor on spiral arm.
- 2-speed motor on bowl.
- Spiral motor with breaking system for CE version only.
- Electromechanical control panel with two digital timers.
- Bowl rotating on reverse only in first speed.
- Selector to exclude the second speed of spiral rotation.
- Bowl rotation button.
- Left hand side, tipping on table.
- Hydraulic lifting.
- Voltage: 400 Volt/50hz/3Ph.
- Stainless steel bowl safety grid.
- Central breaking bar rectangular shape.

Amasadora

Mixer

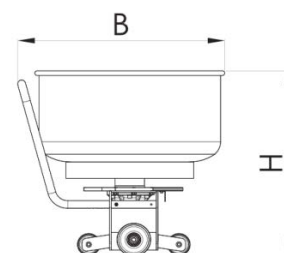
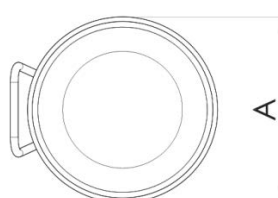
Espiral Cazuela Extraible AECX



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	HARINA FLOUR	MASA DOUGH	ARTESA BOWL	POTENCIA POWER	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm			PRECIO PRICE
	kg	kg	Lt.	kw	A	B	H min/max	€
AECX-80	50	80	127	4,5	91	150	136/183	
AECX-100	65	100	145					
AECX-130	80	130	193	6,8	99	175	147/199	
AECX-160	100	160	250	8,5				
AECX-200	125	200	275					
AECX- REFORZADA-80	50	80	127	5,6	91	150	136/183	
AECX- REFORZADA-100	65	100	145					
AECX- REFORZADA-130	80	130	193	7,9	99	175	147/199	
AECX- REFORZADA-160	100	160	250	9,6				
AECX- REFORZADA-200	125	200	275					

MODELO MODEL	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm			PRECIO PRICE
	A	B	H	
CEX-80	74	91	80	
CEX-100			84	
CEX-130	84	92	85	
CEX-160	95	107	87	
CEX-200			90	



LABUS

Amasadora

Mixer



ESPIRAL CAZUELA EXTRAÍBLE

Características de serie:

- Estructura en acero barnizado.
- Trasmisión espiral con doble reenvío.
- Trasmisión de la artesa con reductor y rueda fricción.
- Motores estándar con 55% de agua mínimo.
- Velocidad espiral: 2.
- Velocidad artesa: 2.
- Con freno motor normativa CE/sin freno motor extra normativa CE.
- Panel electromecánico con dos relojes de display digital.
- Inversión artesa en primera velocidad.
- Selector exclusión segunda velocidad.
- Pulsador rotación artesa manual.
- Subida y bajada de la cabeza con sistema hidráulico.
- Enganche – desenganche hidráulico del carro artesa.
- Tensión 400 Volt/50hz/3Ph.
- Protección artesa con tapa cerrada en acero inox.
- Barra central rectangular.

Espiral Cazuela Extraible AECX



REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER

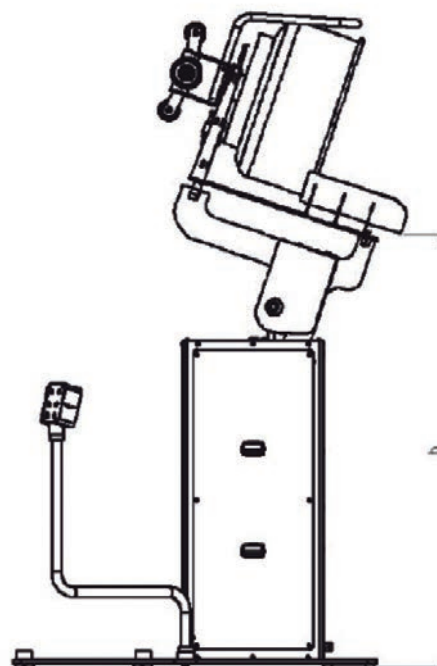
Standard technical details:

- *Varnished steel structure.*
- *Double relay spiral drive.*
- *Bowl drive: with gear box and friction wheel.*
- *Standard spiral motor appropriate for dough with at least 55% of water content.*
- *2-speed motor on spiral arm.*
- *2-speed motor on bowl.*
- *Spiral motor breaking system for CE version only.*
- *Electromechanical control panel with two digital timers.*
- *Bowl rotating on reverse only in first speed.*
- *Selector to exclude the second speed of spiral rotation.*
- *Bowl rotation button.*
- *Hydraulic head lifting.*
- *Hydraulic bowl hooking.*
- *Voltage: 400 Volt/50hz/3Ph.*
- *Stainless steel closed grid bowl protection.*
- *Central breaking bar rectangular shape.*

Amasadora

Mixer

Volcador de Artesa



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	POTENCIA POWER	DIMENSIONES DESCARGAS cm DIMENSIONS DISCHARGING cm	PRECIO PRICE
	kw	H	€
SB	1,1	150	
ST		200	

LABUS®

Opciones Amasadoras

Mixer Options

OPCIONES ABV ABV OPTIONS		PRECIO PRICE
		€
Rejilla de protección semi-rígida. <i>Semi-rigid protection grid.</i>		
OPCIONES ABV con Volcador ABV with Tipper OPTIONS		
Rejilla de protección semi-rígida. <i>Semi-rigid protection grid.</i>		
Volcador amasadora adaptado al cliente en fábrica. <i>Overturnable mixer adapted for client in factory.</i>		
OPCIONES AE AE OPTIONS		
Estructura en acero inox AISI 304. <i>Stainless steel structure AISI 304.</i>		
Sonda de regulación temperatura con panel digital. <i>Temperature regulation probe with digital panel.</i>		
Sonda de regulación temperatura con termorregulador. <i>Temperature regulation probe with thermoregulator.</i>		
Panel digital. <i>Digital panel.</i>		
Protección de artesa cerrada. <i>Trough safety lid.</i>		
Rascador artesa. <i>Trough scrapper.</i>		
Tensión diferente a 400V. <i>Tension different to 400V.</i>		
OPCIONES AE con Volcador AE with Tipper OPTIONS		
Estructura en acero inox AISI 304. <i>Stainless steel structure AISI 304.</i>		
Estructura en acero barnizado gris metálico RAL 9007. <i>RAL 9007 varnished metallic grey steel structure.</i>		
Sonda de regulación temperatura con panel digital. <i>Temperature regulation probe with digital panel.</i>		
Sonda de regulación temperatura con termorregulador. <i>Temperature regulation probe with thermoregulator.</i>		
Protección de artesa cerrada. <i>Trough safety lid.</i>		
Rascador artesa. <i>Trough scrapper.</i>		
Lámina para ayudar al vaciado de la artesa en acero inox. <i>Stainless steel sheet to help drain the trough.</i>		
Tensión diferente a 400V. <i>Tension different to 400V.</i>		



Opciones Amasadoras

Mixer Options

OPCIONES AECX AECX OPTIONS	PRECIO PRICE
	€
Sonda de regulación temperatura con termorregulador. <i>Temperature regulation probe with thermoregulator.</i>	
Estructura en acero inox AISI 304. <i>Stainless steel structure AISI 304.</i>	
Panel digital. <i>Digital panel.</i>	
Rascador artesa. <i>Trough scrapper.</i>	
Sensor anti aplastamiento. <i>Anti crushing sensor.</i>	
Tensión diferente a 400V. <i>Tension different to 400V.</i>	
OPCIONES AEX AEX OPTIONS	
Cinta elevadora a pesadora. <i>Lifting belt to divider.</i>	
Cuba recogedora. <i>Collecting bowl.</i>	

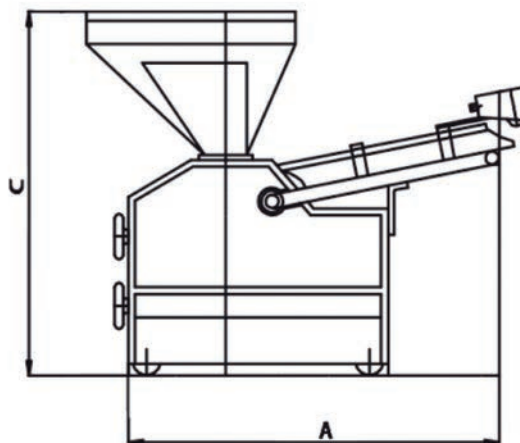


LABUS®

Pesadora

Divider

SUPER MATIC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL		DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
		A	B	C	€
ESTÁNDAR	SIN HEÑIDORA				
	CON HEÑIDORA				
	CON CINTA				
	DE BARROTES				

MODELO MODEL	PH 40	PH 60	PH 80	PH 90	PH 110	PH 120	PH 135	PH 150
PESO WEIGHT	15-85 gr.	20-200 gr.	30-300 gr.	40-400 gr.	60-600 gr.	100-1000 gr.	125-1250 gr.	150-1500 g



PESADORA SUPER MATIC

La Pesadora Automática Super Matic LABUS es una máquina precisa, fiable y compacta. Apropia para todo tipo de masas, pues funciona según el sistema de succión al vacío que garantiza un trabajo suave, sin castigar la masa en absoluto.

Equipamiento de serie:

- Sistema automático de engrase.
- Peso ajustable manual.
- Variador de velocidad.
- Tolva de 40 kg de masa de acero inoxidable y material antiadherente.
- Cernedor de harina.
- Cuentapiezas digital.



SUPER MATIC DIVIDER

The Super Matic PA automatic divider is an accurate, reliable and compact machine. It is suitable for all kinds of dough, working according to the suction-dividing principle. This procedure does not damage the dough at all.

Standard equipment:

- *Automatic lubrication system.*
- *Manual weight adjustment.*
- *Frequency inverter.*
- *40 kg dough stainless steel hopper with non-stick covering.*
- *Flour duster.*
- *Digital piece counter.*

Conjuntos Multipistón

Multipiston sets



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO (PESADORAS) MODEL (DIVIDERS)		PISTONES PISTONS	PRECIO PRICE (€)
HASTA 90	HEÑIDORA	2	
	HEÑIDORA CINTA		
	HEÑIDORA	3	
	HEÑIDORA	4	
	HEÑIDORA	5	
	HEÑIDORA	6	
MÁS DE 90	HEÑIDORA	2	
	HEÑIDORA CINTA		
	HEÑIDORA	3	

MODELO MODEL	NÚMERO DE PIEZAS X PESO NUMBER OF PIECES X WEIGHT	PIEZAS / HORA PIECES / HOUR	PIEZAS / MIN PIECES / MIN
PH2P 40	2 pcs x 15-85 g	2000-4200	33-70
PH3P 40	3 pcs x 15-85 g	3000-6300	50-105
PH4P 40	4 pcs x 15-85 g	4000-8400	66-140
PH2P 60	2 pcs x 20-200 g	2000-4200	33-70
PH3P 60	3 pcs x 20-200 g	3000-6300	50-105
PH4P 60	4 pcs x 20-200 g	4000-8400	66-140
PH2P 80	2 pcs x 30-300 g	2000-4200	33-70
PH3P 80	3 pcs x 30-300 g	3000-6300	50-105
PH4P 80	4 pcs x 30-300 g	4000-8400	66-140
PH2P 90	2 pcs x 40-400 g	2000-4200	33-70
PH3P 90	3 pcs x 40-400 g	3000-6300	50-105
PH4P 90	4 pcs x 40-400 g	4000-8400	66-140
PH2P 110	2 pcs x 60-600 g	2000-4200	33-70
PH3P 110	3 pcs x 60-600 g	3000-6300	50-105
PH2P 120	2 pcs x 100-1000 g	2000-4200	33-70
PH3P 120	3 pcs x 100-1000 g	3000-6300	50-105

Conjuntos Multipistón

Multipiston sets

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

CÁMARAS / PROOFERS

MODELO (CÁMARAS) MODEL (PROOFERS)	PISTONES PISTONS	CANGILONES BUCKETS	PRECIO PRICE
			(€)
100	2	2/200	
150		2/300	
100	3	3/300	
150		3/450	
100	4	4/400	
150		4/600	
100	5	5/500	
150		5/750	
100	6	6/600	
150		6/900	

FORMADORAS / MOULDERS

MODELO (FORMADORAS) MODEL (MOULDERS)		PISTONES PISTONS	PRECIO PRICE
			(€)
CENTRADOR CENTERING DEVICE	BANDAS / BELT	2	
	PLANO / FLAT		
	BANDAS / BELT	3	
	PLANO / FLAT		
	BANDAS / BELT	4	
	PLANO / FLAT		
	BANDAS / BELT	5	
	PLANO / FLAT		
	BANDAS / BELT	6	
	PLANO / FLAT		



Pesadora

Divider



PESADORA MULTIPISTÓN

La Pesadora/Divisora Heñidora LABUS es una máquina precisa, fiable y compacta. Apropriada para todo tipo de masas, ya que funciona según el sistema de succión al vacío que garantiza un trabajo suave, sin castigar la masa en absoluto.

La Pesadora/Divisora Heñidora combina dos máquinas en una, pero no ocupa más espacio que una pesadora normal. La Pesadora Heñidora suministra piezas redondeadas. El resultado es perfecto gracias a la utilización de una teja regulable de teflón que se adapta al tamaño de la pieza.

Asimismo, la Pesadora/Divisora LABUS tiene modelos de varios pistones. Las pesadoras para piezas de pan pequeñas pueden fabricarse con de 1 a 6 pistones. En el caso de piezas de pan grandes, el número de pistones va desde 1 hasta 3, aunque se adapta a las necesidades del cliente.

Equipamiento de serie:

- Sistema automático de engrase.
- Peso ajustable manual.
- Variador de velocidad.
- Tolva de 40 kg de masa de acero inoxidable y material antiadherente.
- Cernedor de harina.
- Cuentapiezas digital.

Super Matic



MULTIPISTON DIVIDER

The LABUS Divider-Rounder is an accurate, reliable and compact machine. It is suitable for all kinds of dough, working through the suction-dividing principle. This procedure does not damage the dough at all.

It combines two machines in one, but it does not take more space than a normal divider. The Divider-Rounder provides rounded pieces with a perfect result due to the adjustable Teflon rounder sheet than can be adapted to the size of the piece.

The LABUS Divider has models with several pistons. The dividers for small pieces can be manufactured with 1 to 6 pistons. In case of large dough pieces, the number of pistons ranges usually from 1 to 3, although it can be adapted to the client's needs.

Standard equipment:

- Automatic lubrication system.
- Manual weight adjustment.
- Frequency Inverter.
- 40 kg dough stainless steel hopper with non-stick covering.
- Flour duster.
- Digital piece counter.



Opciones Pesadoras

Dividers Options

OPCIONES Pesadoras Super Matic <i>Super Matic Dividers OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Cernedor eléctrico capacidad normal. <i>Normal capacity electric duster.</i>	
Cuentapiezas con paro. <i>Stop-selection piece counter.</i>	
Modelo largo (mesa +30 cm). <i>Long model (+30 cm table).</i>	
Variador de velocidad electrónico. <i>Electronic frequency inverter.</i>	
Variador de peso electrónico. <i>Electronic weight controller.</i>	
Suplemento emplanchado inoxidable AISI 304. <i>AISI 304 stainless steel panels supplement.</i>	
Sistema neumático pistón. <i>Pneumatic piston system.</i>	
Tolva giratoria 100 kilos. <i>Swinging hopper 100 kg.</i>	
Tolva presión 120 kilos. <i>Pressure hopper 120 kg.</i>	
Tolva 100 kilos. <i>Hopper 100 kg.</i>	
Tolva 160 kilos. <i>Hopper 160 kg.</i>	
Tolva 200 kilos. <i>Hopper 200 kg.</i>	
Doblador de piezas. <i>Double piece system.</i>	
Tambor superior a 135. <i>Drum over 135.</i>	
Engrase automático para tolva	

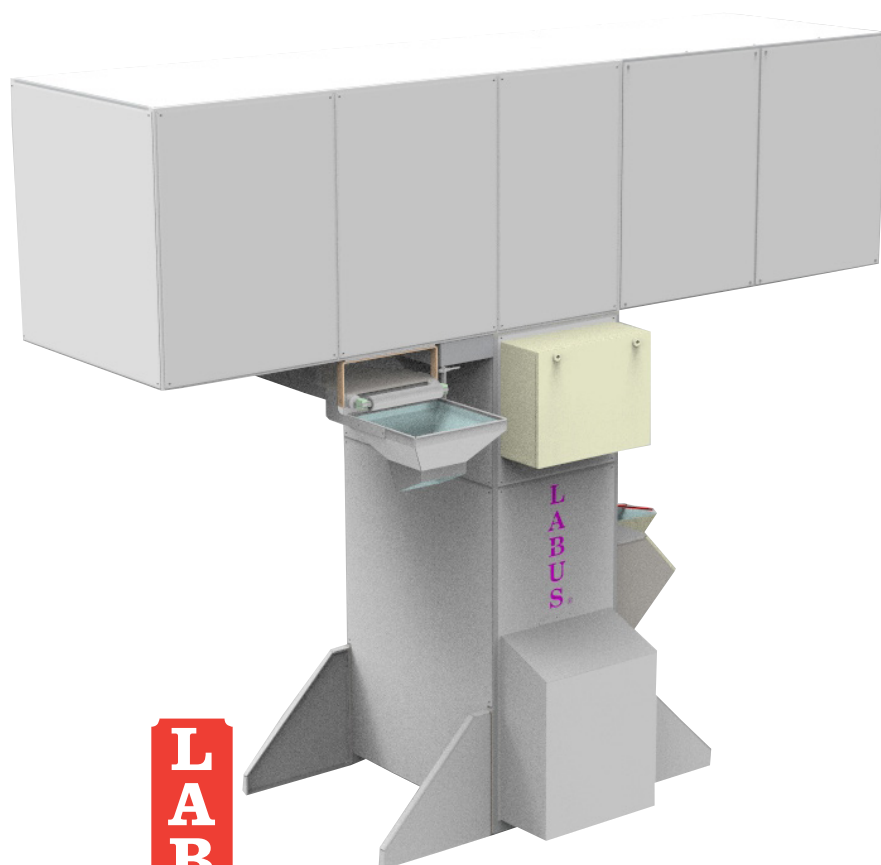
TOLVA DE PRESIÓN

Tolva de presión 160 kg. semiautomática	
Tolva de presión 90 kg. apertura manual	
Tolva de presión 60 kg. apertura manual	



Cámaras Reposo

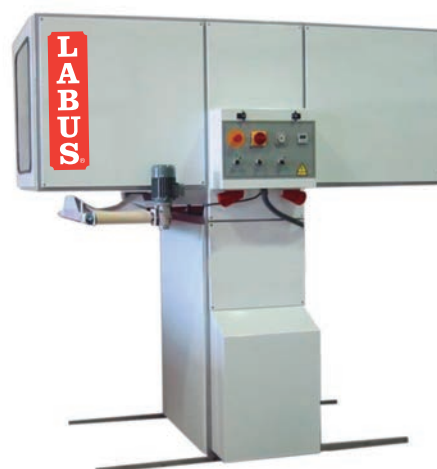
Super T



LABUS®

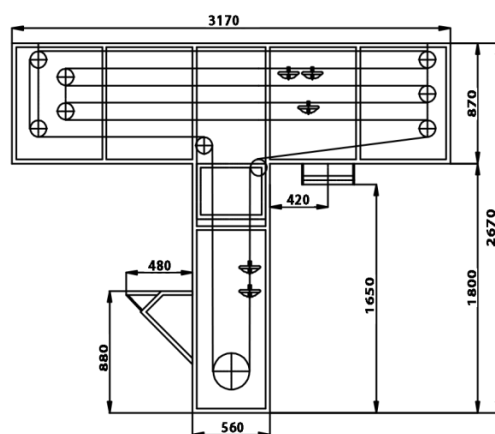
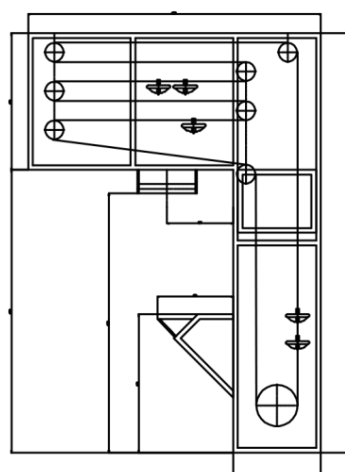
Cámara Reposo Super T Proofer

Super T

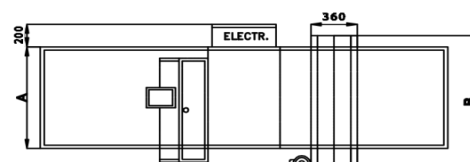


PRECIOS CÁMARA REPOSO

Cámara estática 100 piezas	Super T 2/100	
Cámara estática 150 piezas	Super T 3/150	
Cámara estática 200 piezas	Super T 2/200	
Cámara estática 250 piezas	Super T 4/250	
Cámara estática 300 piezas	Super T 3/300	
Cámara estática 350 piezas	Super T 3/350	
Cámara estática 400 piezas	Super T 4/400	
Cámara estática 450 piezas	Super T 4/450	
Cámara estática 500 piezas	Super T 4/500	
Cámara estática 550 piezas	Super T 4/550	
Cámara estática 600 piezas	Super T 4/600	
Cámara estática 800 piezas	Super T 4/800	
Cámara estática 1000 piezas	Super T 4/1000	
Cámara estática 1200 piezas	Super T 4/1200	



DIMENSIONES CÁMARA SUPER T CAMARA SUPER T DIMENSIONS			
	A	B	CINTA DESCARGA Discharge belt
2	690	960	260X1900
3	900	1170	260X2300
4	1110	1380	260X2800
5	1320	1740	260X3500



Cámara Reposo

Super T Proofer

Super T



La cámara de reposo habilita las masas reposar que viene de boleadora antes de formar. La máquina también funciona como el puente entre la boleadora y la formadora disminuyendo el costo del labor en al mismo tiempo. La sistema de fotocélula habilita que las masas caen justo en tiempo a las bolsas. Después de cada gira las masas se están transferido al siguiente bolsa. Gracias a su router de doble dirección se puede usar entrada de la máquina a la derecha o a la izquierda también. Dado que la máquina se mueve cuando la fotocélula ve la masa, tiempo de la reposa es mas que las máquinas estándares. Las bolsas arrinconados habilita que la máquina puede procesar las masas entre 50gr – 1.000gr. Tiene 154 bolsas que cumple a la regulación de sanitaria. No se necesita ninguna herramienta para quitar o fijar las bolsas, se puede limpiar y luego se puede fijar a sus anclajes. Hay opción de cubrir la entrada y la salida de teflon como un opción. No se necesita mover la máquina para limpiar como la tiene un bandeja debajo de la máquina. La divisora, la boleadora y la formadora larga se puede conectar a su cuadro eléctrico de tres fases. Por lo tanto todos las máquinas se pueden encender y apagar solo de un botón.

PRECIOS CÁMARA REPOSO

Cámara de impulso modelo Dinamic	154 piezas	
----------------------------------	------------	--



PRECIOS CÁMARA REPOSO

Cámara Super T 230	Super T 230	
Cámara Super T 300	Super T 300	
Cámara Super T 350	Super T 350	
Cámara Super T 400	Super T 400	

Cámaras Reposo

Super T Proofer



CÁMARA SUPER T

Las Cámaras de Reposo LABUS se fabrican en una gran variedad de capacidades y se caracterizan por una robusta construcción y una gran fiabilidad.

Estas máquinas se adaptan a cualquier panadería.

La cámara de reposo Super T le da a las piezas el reposo necesario antes de su posterior formado. Se trata de una cámara estática: las piezas permanecen en la misma bolsa desde la carga hasta su descarga. No hay saltos de piezas de una bolsa a otra. El tiempo de reposo puede ajustarse.

SUPER T

Super T es un conjunto compuesto por cámara de prefermentación, formadora de barras y mesa de trabajo que, unido a una pesadora heñidora, ahorra un precioso espacio en las panaderías.

Super T ocupa sólo el lugar de la formadora de barras y de la pesadora heñidora, ya que la cámara está situada bajo la formadora. Así la cámara, normalmente una máquina muy voluminosa, en este grupo no ocupa ningún espacio en el obrador. La superficie superior de la cámara es también una práctica mesa de trabajo en acero inoxidable cuando se levanta la cinta de salida de la formadora.



SUPER T PROOFER

LABUS intermediate proofers are supplied in a large number of different capacities and are characterized by their solid construction and reliability. They are suitable for every bakery.

The Super T intermediate proofer is a static proofer: the dough pieces rest in the same pocket from loading to unloading. There is no hopping of dough pieces from pocket to pocket. The proofing time can be adjusted.

SUPER T

Super T is an assembly of intermediate proofer, bread moulder and working table that, together with a divider rounder, saves valuable space in the bakeries.

The Super T plant takes up just the place of the bread moulder and the divider rounder, as the proofer is placed under the moulder. So the proofer, usually a very voluminous machine, in this plant does not take any space in the bakery. The upper surface of the proofer also acts as a stainless steel working table when the conveyor belt of the moulder is lifted.

Cámara Reposo Super T Proofer

Super T Kilo



PRECIOS CÁMARA REPOSO

Cámara estática 100 piezas	Super T 2/100	
Cámara estática 150 piezas	Super T 3/150	
Cámara estática 200 piezas	Super T 2/200	
Cámara estática 250 piezas	Super T 4/250	
Cámara estática 300 piezas	Super T 3/300	
Cámara estática 350 piezas	Super T 3/350	
Cámara estática 400 piezas	Super T 4/400	
Cámara estática 450 piezas	Super T 4/450	
Cámara estática 500 piezas	Super T 4/500	
Cámara estática 550 piezas	Super T 4/550	
Cámara estática 600 piezas	Super T 4/600	
Cámara estática 800 piezas	Super T 4/800	
Cámara estática 1000 piezas	Super T 4/1000	
Cámara estática 1200 piezas	Super T 4/1200	

*Para cesto de pan de kilo o mayor, incremento de un 15%

LABUS

Cámara Reposo

Proofer

Super T Industrial



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	PRECIO PRICE (€)						
	CAPACIDAD CAPACITY						
	100	150	200	250	300	350	400
Super T Barrotes							
Super T Barrotes continua							

LABUS

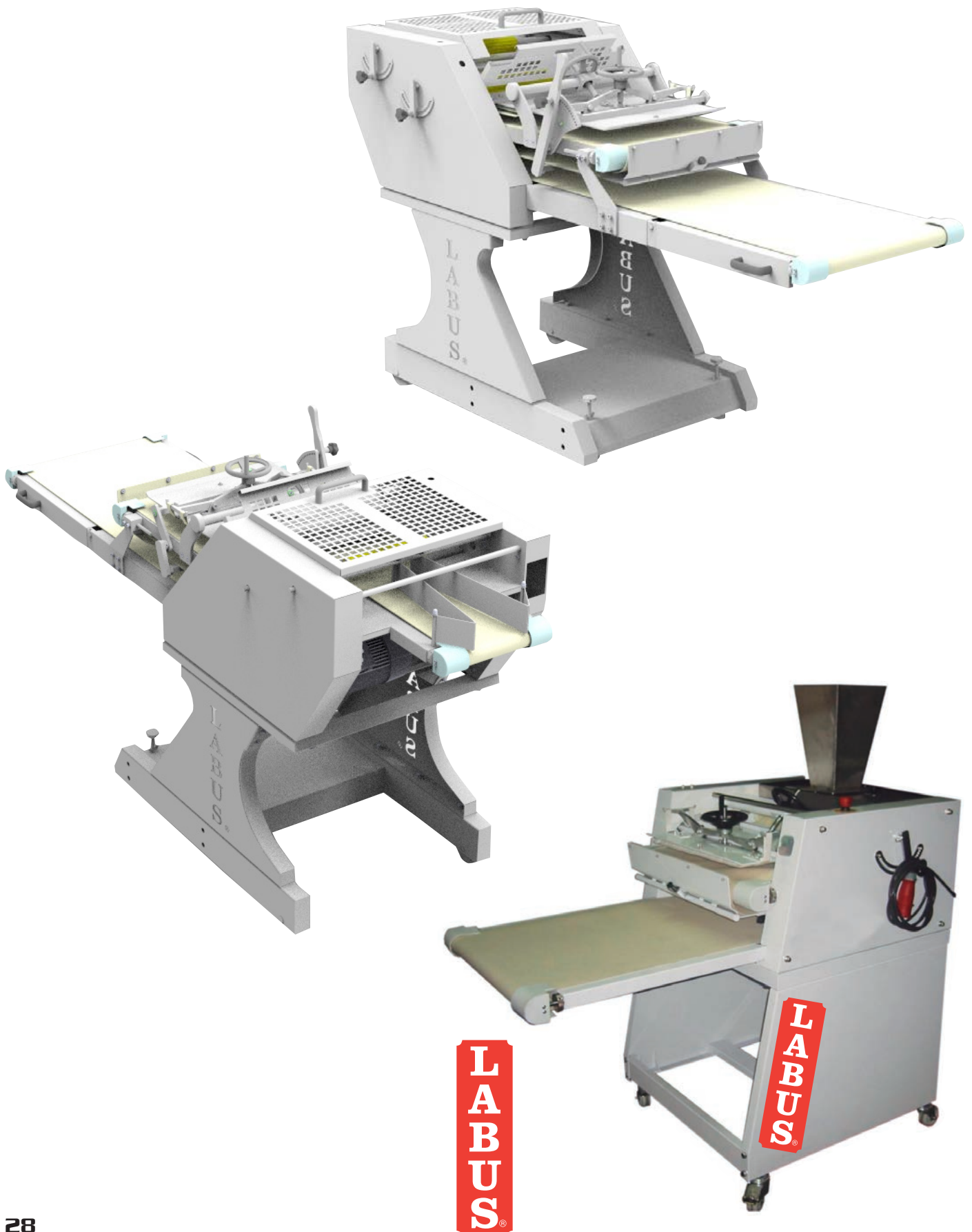
Opciones Cámaras

Proofer Options

OPCIONES Cámaras <i>Proofer OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Cernedor eléctrico independiente. <i>Electric independent duster.</i>	
Lámparas germicidas. <i>Germicidal lamps.</i>	
Emplanchado inoxidable AISI 304. <i>AISI 304 stainless steel panels.</i>	
Medidas especiales. <i>Special measures.</i>	
Cinta independiente. <i>Independent belt.</i>	
Panel metacrilato. <i>Methacrylate panel.</i>	
Rodillo chafador en cinta. <i>Crushing roller.</i>	
Rodillo chafador en cinta independiente. <i>Crushing roller in independent belt.</i>	
Pulverizador de aceite neumático. <i>Pneumatic oil sprayer.</i>	

Formadoras Super Line

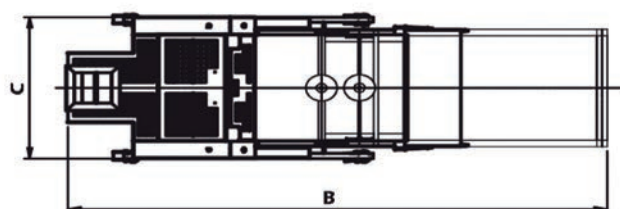
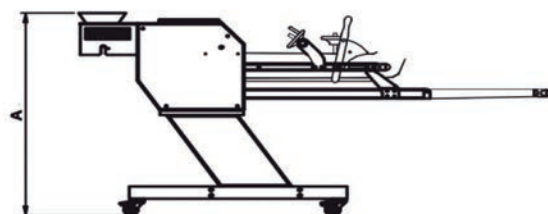
Moulders



Formadora

Moulder

Super Line



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	ANCHO DE LONA BELT WIDTH	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
		A	B	C	€
SUPER LINE	600	1200	680	810	
	700			910	
SUPER LINE CINTA	600			810	
	700			910	

LABUS®

Formadora Super Line Moulder

Super Line



FORMADORA SUPER LINE RETORNO

Es una máquina versátil que ocupa muy poco espacio, capaz de elaborar toda clase de masas. Dispone de mando de puntas para trabajar cualquier formato de barra de pan. Como opciones se ofrecen la cinta de salida y el centrador de bandas, que pueden ser añadidas a posteriori, dependiendo de las necesidades del panadero.

Puede manejarla un sólo operario, ya que la salida de las barras se efectúa por el mismo lado que la entrada de la masa.

MOULDER SUPER LINE RETURN

This is a versatile machine that takes up very little space. It can produce all kinds of dough. It has a tip control to work any kind of bread.

Two options available are the exit conveyor belt and the belt centring device that can be added later, depending on the baker's needs.

It can be operated by a single worker, because the exit of the dough is on the same side as the entrance.

FORMADORA SUPER LINE CON CINTA

La formadora SUPER LINE elabora toda clase de masas: duras, blandas, de Viena, Candeal, etc. La formadora SUPER LINE le da a las barras la forma deseada: cilíndrica, redondeada y también cualquier clase de punta.

Por el poco espacio que ocupa tiene cabida en un obrador reducido. La máquina es de fácil desplazamiento gracias a sus ruedas giratorias. Su mando en puntas accionado por volante permite pasar de un formato a otro mediante una simple vuelta de manivela.

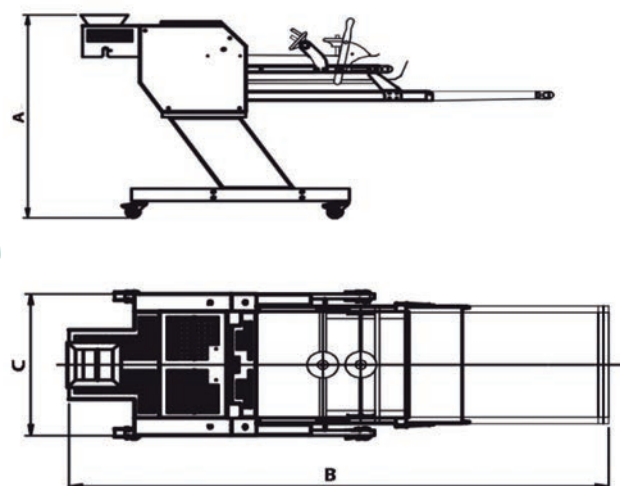
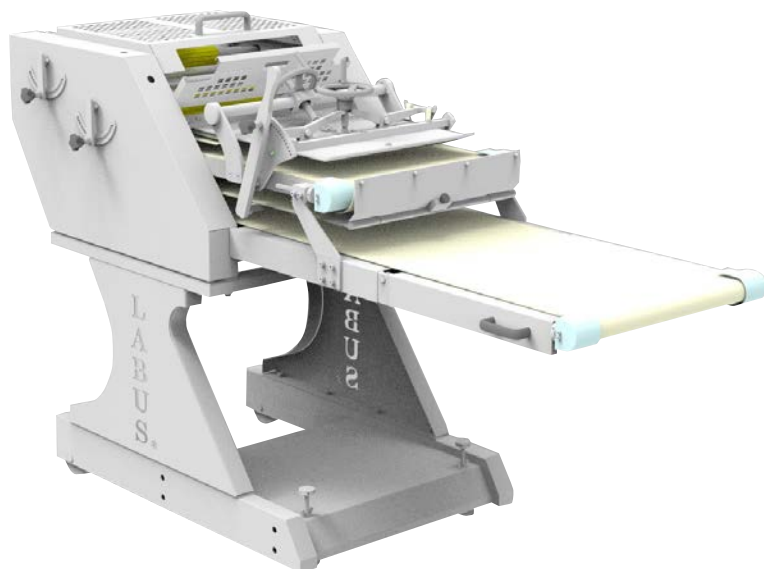
MOULDER SUPER LINE WITH BELT

This is a versatile machine which takes up very little space. It can produce all kinds of dough. It has a tip control to work any kind of bread.

Due to its reduced dimensions, it can be placed in a small bakery. This machine is really easy to move thanks to its spinning wheels. It can change formats with a simple change of the lever.

Formadora Super Line Moulder

SUPER LINE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	ANCHO DE LONA BELT WIDTH	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
		A	B	C	€
SUPER LINE	600	1390	2540	880	
	700			980	
SUPER LINE XL	600		2580	880	
	700			980	

LABUS®

Formadora Super Line Moulder

SUPER LINE



FORMADORA SUPER LINE

La formadora de barras Super Line es una nueva formadora polivalente, fiable y sólida, capaz de trabajar y formar todo tipo de masas, tanto duras como blandas. La formadora permite dar al pan la orma deseada, sin maltratar la masa, con la misma suavidad que el trabajo manual de un profesional de la panadería.

Esta nueva formadora se caracteriza por su extrema robustez. Dispone de un rodillo prelaminador regulable a la entrada de los rodillos laminadores.

La formadora Super Line dispone de un doble recorrido de alargamiento, con una primera y una segunda plancha alargadora de regulación independiente. También dispone de un mando en puntas para dar forma a los extremos de las barras.

La máquina está equipada de serie con centrador plano, pero tiene la opción de añadir un centrador de bandas.



MOULDER SUPER LINE

The Super Line moulder is a polyvalent, reliable and solid new moulder, capable of working and forming all types of dough. The moulder is able to form the bread without damaging the dough, with the same care a professional baker would give manually.

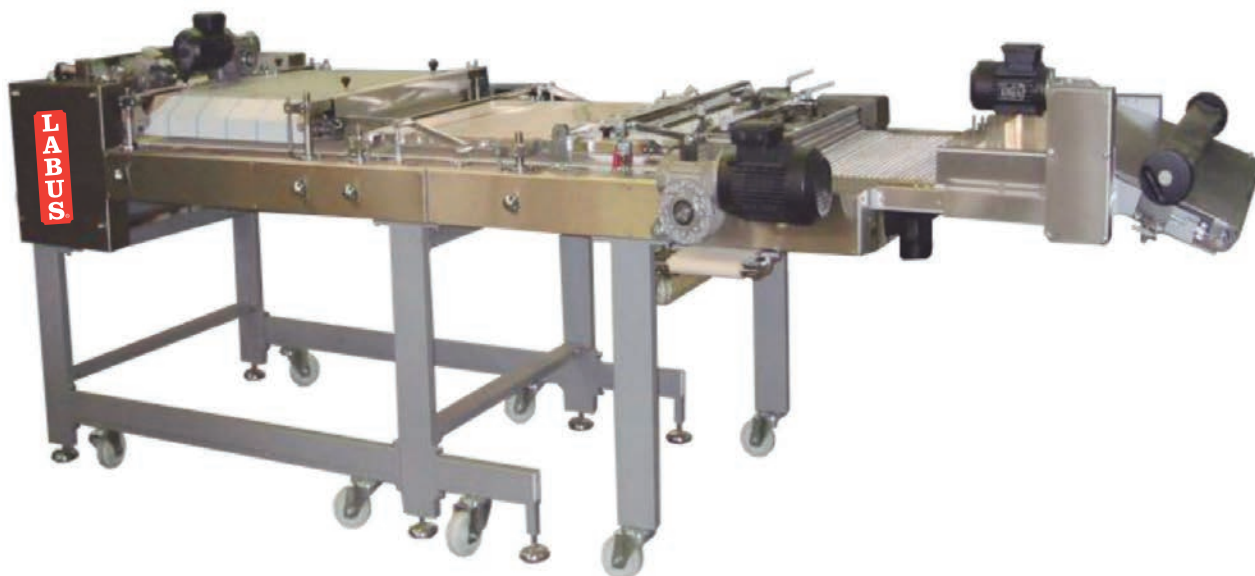
This new type of moulder is known for its robustness. The moulder has a double lengthening system, with a first and second pressure board, independently regulated. It also has the so-called "point former", which allows the formation of the pointed ends of the bread.

The machine is equipped with a pre-laminating feeder (flat centring device), but can optionally be equipped with a belt feeder (belt centring device).

Formadora

Moulder

**Combi
Super Line**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	PRECIO PRICE
	€
Super Line Pan de Molde / <i>Super Line Sandwich Bread</i>	
Super Line 6 Rodillos / <i>Super Line 6 rollers</i>	
MiniCombi Super Line	
Combi completa con divergentes / <i>Complete combi with divergents</i>	

LABUS®

Formadora Super Line Moulder



FORMADORA COMBI

Alargador de mariposa. Barrera de alineamiento. Plancha estiradora. Plancha de cortes variables. Cordones divergentes, para separar piezas cortadas. Cinta depositadora. Mandos de torreta. Gran resistencia por su robusta construcción. Alineador-centrador en la entrada de la barra. Cumple todas las medidas de seguridad de la normativa de la Unión Europea (CE).

Combi Super Line



COMBI MOULDER

Butterfly Extension. Alignment Barrier. Stretcher sheet. Variable cut sheet. Diverging cords, to separate already cut pieces. Placing belt. Easy control. Long lasting due to its robust building. Centre-aligning at the entrance of the baguette. In accordance with all the safety regulations from the European Union (CE).

Opciones Formadoras

Moulders Options

OPCIONES Formadoras <i>Moulders OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Cinta salida independiente. <i>Independent output belt.</i>	
Cinta salida medida especial. <i>Special measure output belt.</i>	
Centrador de bandas. <i>Belt centring device.</i>	
Mesa de trabajo. <i>Workbench.</i>	
Cernedor eléctrico independiente. <i>Independent electric duster.</i>	
Tapas laterales en inoxidable AISI 304. <i>AISI 304 Stainless Steel side panels.</i>	
Estructura en inox. <i>Stainless steel structure.</i>	
Otro ancho de lona. <i>Different canvas width.</i>	

Entabladoras

Automatic Panners



LABUS®

Entabladoras

Automatic Panners



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	PRECIO PRICE
	€
CINTA CARGA LATERAL / SIDE LOADING BELT	
LINEAL CON PORTABANDEJAS / LINEAR WITH TRAY RACK	
CARGA FRONTAL CON ACUMULADOR / FRONT LOADING WITH STORAGE	
COMPLETA CON DOS TORRES / COMPLETE WITH TWO PILES	

LABUS[®]

Entabladoras

Automatic Panners



ENTABLADORA AUTOMATICA EN U

AUTOMATIC PANNER MOD. U

Esta máquina entabladora en forma de "U" deposita los panecillos sobre las bandejas, eliminando la labor manual de ir retirando las piezas de las formadora para colocarlas en bandejas. Es totalmente versátil y posibilita su utilización en la elaboración de toda clase de pan en peso y tamaño, según las necesidades concretas de cada proceso de fabricación.

Varios modelos: manual, con un pulmón acumulador y con doble pulmón acumulador, latas llenas y latas vacías. Construcción para cada tipo de latas. Posibilidad de trabajar latas y tableros. Alineador-selector de 1-2-3-etc. piezas por canal. Acabado en acero inoxidable, para una mejor limpieza. Cumple las normativas de seguridad de la Unión Europea (CE).

The Automatic U-form Panner lays the small bread pieces on the trays, so that the bakers do not have to manually take every single piece from the moulder and place it on the tray themselves. It is absolutely versatile and allows its use with all kinds of bread (weight and size) according to the specific needs for every making process.

Several models: manual, with an accumulative tower and with double accumulative tower (for full and empty trays). Construction for all sorts of trays. Possibility of working both trays and boards. Aligner-Selector of 1-2-3-etc. pieces per canal. Stainless steel finished, for an easier cleaning. Up to date with all the safety regulations from the European Union (CE).

ENTABLADORA LINEAL

Varios modelos: manual, con un pulmón acumulador y con doble pulmón acumulador, latas llenas y latas vacías. Construcción para cada tipo de latas. Posibilidad de trabajar latas y tableros. Alineador-selector de 1-2-3-etc. piezas por canal. Acabado en acero inoxidable, para una mejor limpieza. Cumple las normativas de seguridad de la Unión Europea (CE).

LINEAR PANNER

Several models: manual, with an accumulative tower and with double accumulative tower (for full and empty trays). Construction for all sorts of trays. Possibility of working both trays and boards. Aligner-Selector of 1-2-3-etc. pieces per canal. Stainless steel finished, for an easier cleaning. Up to date with all the safety regulations from the European Union (CE).

Opciones Entabladoras

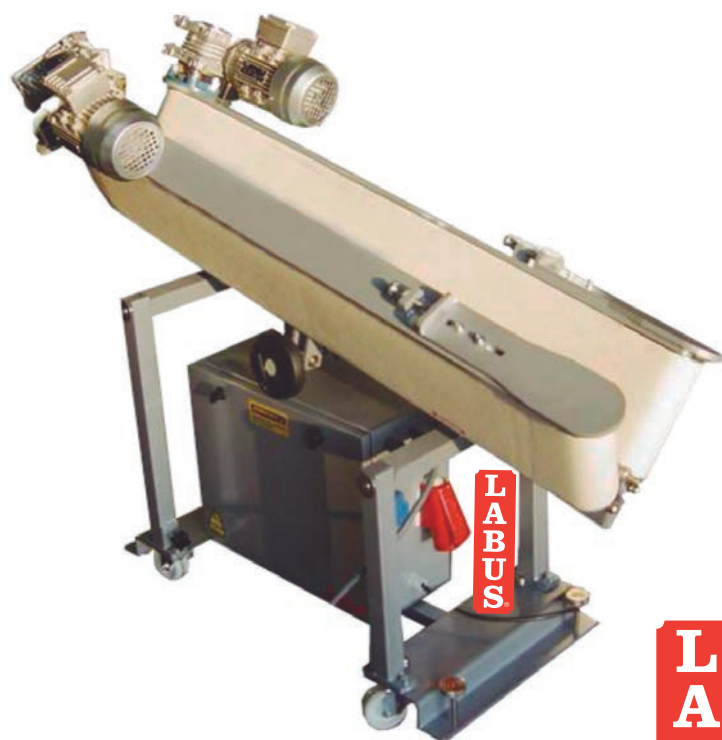
Automatic Panners Options

OPCIONES Entabladoras <i>Automatic Panner OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Alineador depositador. <i>Aligner-depositor.</i>	
Alineador selector. <i>Aligner-selector.</i>	
Alineador con subida especial tableros. <i>Special aligner for boards.</i>	

Heñidoras



Rounders

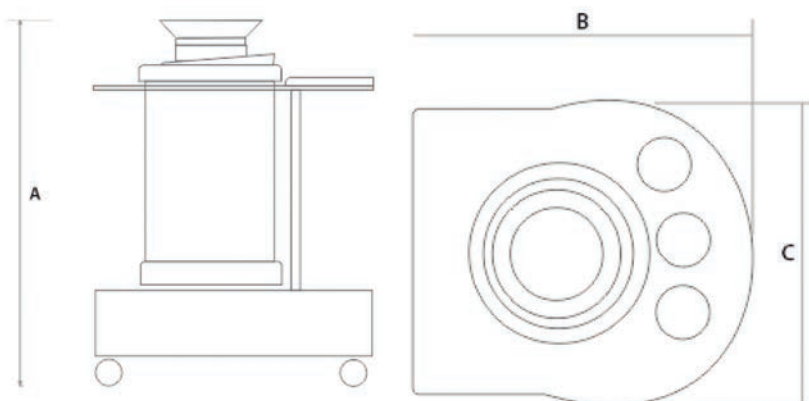


LABUS

Heñidora

Rounder

Tubular



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	PESO DE LA PIEZA PIECE WEIGHT	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
	gr.	A	B	C	€
MD	20-1000	890	650	600	
MDR					
MBR	70-1000				

*MD = Masa Dura – espiral sin teflón

*MDR = Masa Dura Regulador

*MBR = Masa Blanda Regulador – espiral teflonada

*MD = Hard Dough – spiral without Teflon

*MDR = Hard Dough Regulator

*MBR = Soft Dough Regulator – spiral with Teflon

LABUS®

Heñidora

Rounder



HEÑIDORA MOD. T

Esta máquina se fabrica en tres modelos, diferenciados cada uno en la salida o recogida de las piezas.

Modelo: Recogida en Bandeja.

Modelo: Recogida en cinta transportadora.

Modelo: Recogida en canal para cargar cámara.

Tubular



KNEADING ROUNDER

This machine is manufactured in three models, each differentiated on the exit or pick up of the pieces.

Model: Collection tray.

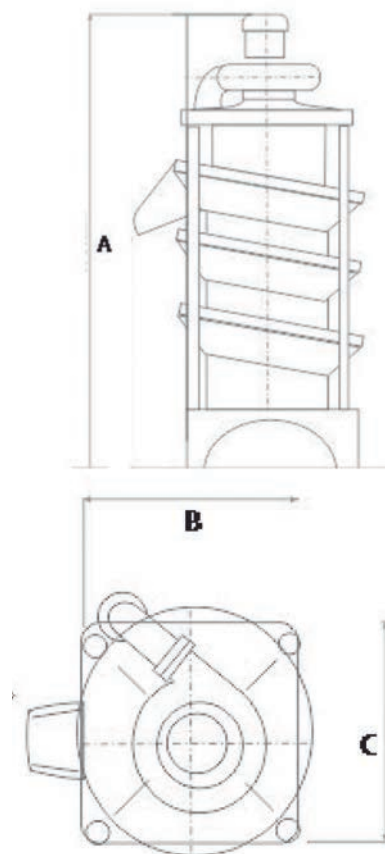
Model: Pick up on conveyor belt.

Model: Pick up in canal to load camera.

Heñidora

Rounder

Cilíndrica



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	PISOS FLOORS	ESPIRAL SPIRAL	PESO PIEZA WEIGHT PIECE	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
		m	gr.	A	B	C	€
SUPERPLUS	4	6	40-2000	1860	600	600	
MEGA	5	7,5		2110			

OPCIONES Heñidora Cónica Conical Rounder OPTIONS		PRECIO PRICE
		€
Aire caliente. <i>Hot air blower</i>		
Variador electrónico. <i>Electronic Converter.</i>		
Cuerpo recubierto de teflón. <i>Teflon-coated body.</i>		

Heñidora

Rounder



HEÑIDORA CILINDRICA

Es la heñidora más perfecta del mercado. Hiñe porciones de masa de porcentajes que van del 50 al 60% de agua.

Características técnicas:

- Dimensiones reducidas 60 x 60 cm.
- No pellizca las masas.
- No precisa harina, gracias a su sistema de aire.
- Hiñe piezas de 40 a 2000 gr.

Todos los modelos se pueden fabricar con el cilindro y las hélices recubiertas de teflón y también con la estructura en hierro o inox. El cilindro también puede ser en cromo duro.

Cilindrica



CYLINDRICAL ROUNDER

It is the most perfect rounder in the market. It can round portions of dough with water percentages ranging from 50 to 60%.

Technical settings:

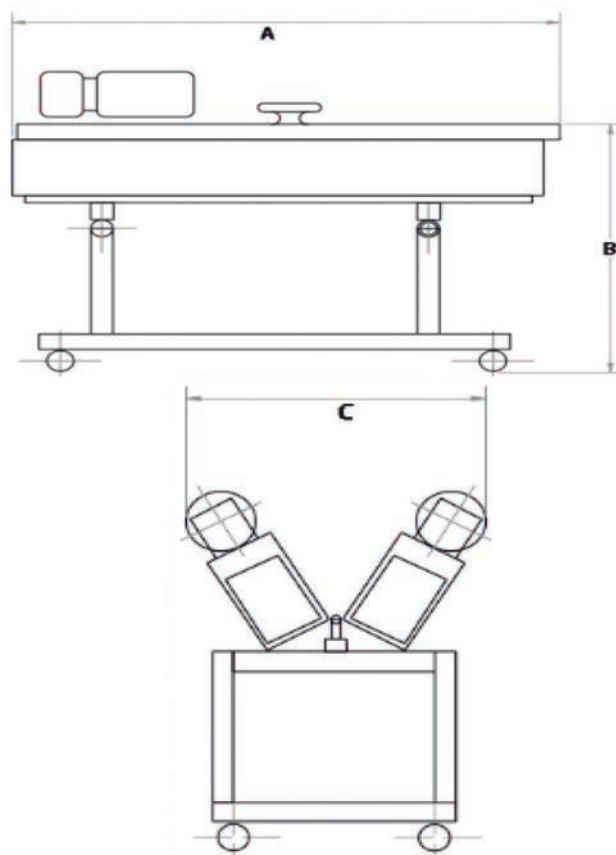
- *Reduced dimensions 60 x 60 cm.*
- *It does not pinch the dough.*
- *It does not require flour, thanks to its air system.*
- *It can round pieces from 40 to 2000 gr.*

All models can be manufactured with Teflon-coated blades and cylinder and also with iron structure finished in white paint or stainless steel. The cylinder can also be manufactured in hard chrome.

Heñidora

Rounder

Bandas



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
	A	B	C	€
HB-130	1400	700	550	
HB-200	1800	1100		
HB-130-INOX (STAINLESS STEEL)	1400	700		
HB-300-INOX (STAINLESS STEEL)	1800	1100		
HARINADOR FLOUR DUSTER	---			
DOBLADOR PIEZAS TWO PIECE SYSTEM				

LABUS®

Heñidora

Rounder



HEÑIDORA DE BANDAS

Su simple uso, su alta productividad, y su robusta construcción, le dan a nuestra heñidora de bandas una óptima calidad en cualquier obrador de panadería.

Nuestras heñidoras han sido diseñadas con una amplia gama de regulaciones para las distintas porciones de masa.

Es una máquina perfectamente adaptada para la fabricación de masas blandas y semi blandas. Se fabrica en diferentes versiones según preferencias y con elementos basados en necesidades. Estructura en hierro con acabado con pintura industrial color blanco o estructura en acero inoxidable.

Con o sin variador de velocidad, mediante un variador electrónico. Modelo estándar de 140 cm de longitud y especiales de 180 cm.

Diferentes elementos opcionales como son:

- Harinador regulable.
- Doblador de piezas.
- Bandeja recogedora inferior extraíble para su fácil limpieza.

Bandas



BANDS ROUNDER

With its simple use, its high productivity, and its robust construction, our bands rounder provides very high quality to any bakery.

Our rounders have been designed with a wide range of regulations for the various portions of dough.

It is a perfectly adapted machine to manufacture soft and semi-soft dough. It is produced in different versions according to preferences and elements based on needs. Iron frame with white industrial paint or stainless steel frame.

With or without electronic frequency inverter. Standard model 140 cm long and special 180 cm.

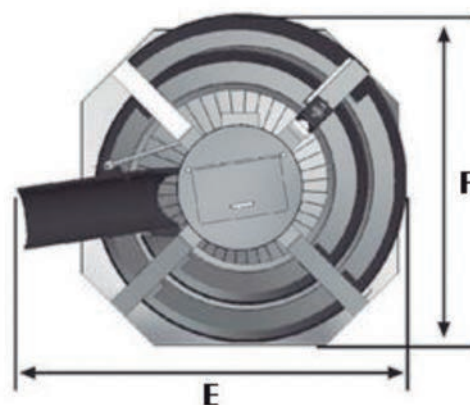
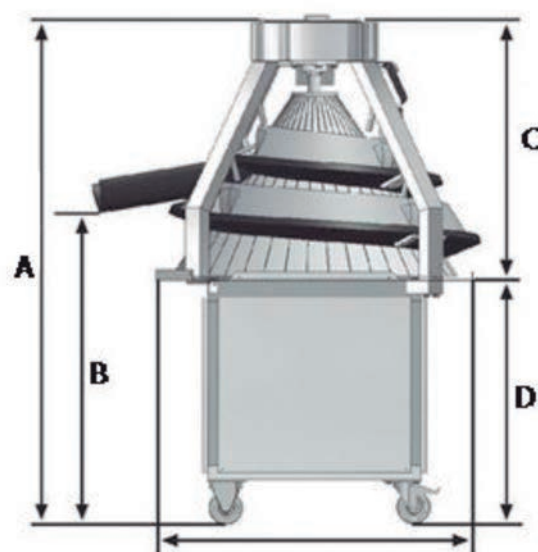
Various optional elements such as:

- *Adjustable flour duster.*
- *Double piece system.*
- *Removable bottom collector tray for easier cleaning.*

Heñidora

Rounder

Cónica



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	CAPACIDAD CAPACITY	TIPO TYPE	AIRE FRIO COLD AIR	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm						PRECIO PRICE
	Pcs/h	gr		A	B	C	D	E	F	€
LABUS3000		50-500	SI	1465	925	795	670	1050	950	
		100-1200	SI	1465	925	795	670	1050	950	

LABUS®

Heñidora

Rounder



HEÑIDORA CÓNICA

Esta máquina está diseñada con un cono giratorio y pistas resistentes a la corrosión en forma de espiral ajustables a su alrededor. La masa se vuelve perfectamente redondeada mientras se mueve de abajo hacia arriba en las pistas, que son ajustables.

La máquina también está equipada con un harinador mecánico de nuevo diseño que no produce ningún ruido durante el trabajo. La pista redondeo estándar es de 3 metros. El intervalo de peso es de 100 gr. a 1200 gr. Energía eléctrica 0,55 kW - 220/380 V AC. 50 Hz. También es posible producir 50 gr. hasta 200 gr.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Chasis de acero inoxidable, tapas de cono de aluminio y canales en espiral.
- Canales en espiral ajustables.
- Cernedor de harina silencioso.
- Placa de control de 24 V.
- Peso de la máquina 205 kg.

Cónica



CONICAL ROUNDER

This machine is designed with a rotating cone and adjustable corrosion resistant tracks shaped in spiral around it. The dough becomes perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks, which are adjustable. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working.

The standard rounding track is 3 meters. The weight range is from 100 gr. to 1200 gr. Electric power 0.55 kw - 220/380 V AC. 50 Hz. It is also possible to produce 50 gr. to 200 gr.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- *Stainless steel chassis, aluminium cone lids and spiral canals.*
- *Adjustable spiral canals.*
- *Silent flour duster.*
- *24 V control board.*
- *Machine weight 205 kg.*

Divisora Hidráulica

Hydraulic splitter



PRECIOS DIVISORA HIDRÁULICA

TIPO	DIV□TRAD	DIVO	DIV□
Modelo	□	○	□
NOMBRE DE DIVISIONES	20	20	20
CAPACIDAD por división	según matriz	100-950 g	100-950 g
POTENCIA MOTOR	2,2 kw	2,2 kw	2,2 kw
VOLTAJE	220/380V 3Ph 50 Hz	220/380V 3Ph 50 Hz	220/380V 3Ph 50 Hz
PRECIO DIV□TRAD incl. 2 matrices estándar			
OPCIÓN			
CUERPO EN ACERO INOX			
CARRO EN ACERO INOX con 14 contenedores masa + tapa			
MATRIZES ESTÁNDAR CON REVESTIMIENTO TEFLON			
MATRIZES ESTÁNDAR CON REVESTIMIENTO TEFLON + CUCHILLAS EN PLÁSTICO			

Silos

Trevira
Acero Inox.
Vitroresina

LABUS®



LABUS®



LABUS®



LABUS®



Refinadoras

Refiners



LABUS

Refinadoras

Refiners



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL		CAPACIDAD CAPACITY	CILINDROS CYLINDERS	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
		kg		Ancho	Fondo	Alto	€
Horizontal	500	10	500x120	650	600	660	
	600	15	600x150	870	950	1100	
	800	25	800x150	1070	950	1100	
	Automática						
Vertical		20	---				
		40					

LABUS



REFINADORA DE RODILLOS VERTICALES

La refinadora de rodillos verticales es una máquina especialmente diseñada para el refinado de la masa en cualquier panadería o pastelería.

No está recomendada para trabajar con otro tipo de materiales. Esta máquina está creada para profesionales, y cuenta con las mejores condiciones de seguridad para el operador.

Datos técnicos:

- Compuesta por elementos de excelente calidad, por lo que se trata de una máquina fiable y segura.
- Estructura y rodillos de acero inoxidable.
- Elementos mecánicos extremadamente reforzados.
- Motor interior.
- Protecciones de seguridad con parado de emergencia.
- Sin vibraciones, gracias a su perfecto balanceo.

REFINADORA HORIZONTAL

La refinadora de rodillos es una máquina especialmente diseñada para el refinado de masas en todo obrador de panificación y pastelería. Es una máquina destinada a profesionales, cumpliendo con las mejores condiciones de seguridad para el operador.

Datos técnicos:

- La refinadora horizontal está formada por elementos de gran calidad lo que la convierte en una máquina fiable y segura.
- Bancada de acero inoxidable.
- Rodillos refinadores cromados al cromo-duro.
- Elementos mecánicos extremadamente reforzados.
- Protector de seguridad con paro de emergencia.



VERTICAL REFINER

The vertical refiner is a machine especially designed to refine the dough in any bakery and patisserie.

It is not recommended to work with other kinds of materials. This machine is created for professionals, and functions in the best security conditions for the operator.

Technical data:

- *Composed by high quality elements, which make it a reliable and safe machine.*
- *Stainless steel structure and rolling pins.*
- *Mechanical elements extremely reinforced.*
- *Interior motor.*
- *Safety protections including emergency stop.*
- *Due to its perfect balance, the machine has no vibrations.*

ROLLING PINS REFINER

The rolling pins refiner is a machine especially designed to refine the dough in any bakery and patisserie. This machine is created for professionals, and functions in the best security conditions for the operator.

Technical data:

- *Composed by high quality elements, which makes it a reliable and safe machine.*
- *Stainless steel workbench.*
- *Hard chrome plating refiner rolling pins.*
- *Mechanical elements extremely reinforced.*
- *Safety protections including emergency stop.*

Cortadora de Pan

Bread Slicer



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL		VELOCIDAD DE CORTE CUTTING SPEED	POTENCIA POWER	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm						PRECIO PRICE
		seg/cm ²	KW	A	B	C	D	E	F	€
Rebanadora sobremesa Slicer without table	320	3	0,37 – 380v 0,44 – 220v	640	785	570	610	-	250	
	450									
	540									
Rebanadora con mesa Slicer with table	320	5	0,37 – 380v 0,44 – 220v	780	785	570	610	355	250	
	450									
	540									

Cortadora de Pan

Bread Slicer



CORTADORA DE PAN

Nuestras cortadoras son máquinas muy silenciosas sin vibraciones y destacan por la facilidad en el cambio de las cuchillas de corte. Los modelos de corte pueden ser de 8-10-12-14-16-18-20 y 22 mm.

Debido a su reducido espacio pueden instalarse en cualquier despacho de pan. Las máquinas pueden suministrarse con o sin mesa.



BREAD SLICER

Our cutters are very quiet machines without vibration that stand out for the ease in changing the cutting blades. The cutting models can be 8-10-12-14-16-18-20 and 22 mm.

Due to its small space it can be installed in any bread store. The machines can be supplied with or without table.

Opciones Cortadora de Pan

Bread Slicer Options

OPCIONES Cortadora de Pan <i>Bread Slicer OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Soporte cortadora de tubo. <i>Tube cutter support.</i>	
Suplemento motor monofásico. <i>Single-phase motor supplement.</i>	
Suplemento paso 8 mm. <i>Step 8 mm supplement.</i>	
Suplemento semiautomático. <i>Semiautomatic supplement.</i>	

Otras Máquinas

Other Machines



Otras Máquinas

Other Machines

CUENTALITROS / FLOWMETERS

MODELO MODEL	TERMÓMETRO THERMOMETER	MEZCLADOR MIXER	CAUDAL FLOW		PRESIÓN PRESSURE		TEMP.MAX AGUA MAX. WATER TEMP	PRECIO PRICE
			l/h		bar			
			min	max	min	max		
M-30	NO	NO	100 - 3000		0,1 - 10	30		
M-40	SI	NO						
M-50	SI	MANUAL						
M-60	SI	AUTOMÁTICO					40	

ENFRIADORAS DE AGUA/ WATER COOLERS

MODELO MODEL	CAPACIDAD BRUTA GROSS CAPACITY	ENFRIAMIENTO COOLING	REFRIGERANTE REFRIGERANT	POTENCIA ABSORBIDA POWER INPUT	DIMENSIONS DIMENSIONS	PRECIO PRICE
	L	Horas: +22° a +3°C Hours: +22° to +3°C		W	mm	€
F-100 A	140	3,2	R-134a	625	760x610x890	
F-100 P						
F-200 A	185			1500	1080x610x890	
F-200 P						
F-250 A	250	4		1425	1410x610x890	
CON ACUMULADOR / MEZCLADOR WITH BATTERY / MIXER		PRODUCCIÓN PRODUCTION	R-134a	POTENCIA ABSORBIDA POWER INPUT	DIMENSIONS DIMENSIONS	PRECIO PRICE
		L/ 3 HORAS de +3°+12°C L/ 3 HOURS +3°+12°C				
E-100-AC	80	100		675	660x660x1170	
E-200-AC	130	200		900	660x660x1470	
E-300-AC	200	300		1525	660x660x1860	
E-100-AM	80	100		675	660x660x1170	
E-200-AM	130	200		900	660x660x1470	
E-300-AM	200	300		1525	660x660x1860	
E-500	500	500	R-404a	3100	1345x795x2400	

DIVISORA MANUAL / MANUAL DIVIDER

MODELO MODEL	DIVISIONES DIVISIONS	GRAMOS CADA UNA GRAMS EACH	PRECIO PRICE
	Nº		€
SOBREMESA / ON TABLE	30	75	
CON PIE / WITH BASE		150	

MOLINOS / GRINDER

MODELO MODEL	PRODUCCIÓN DE PAN RALLADO PRODUCTION OF BREAD CRUMBS	POTENCIA POWER	ANCHURA MÁX. MAX. WIDTH	ALTURA TOTAL TOTAL HEIGHT	PRECIO PRICE
	Kg/h	kw	cm	cm	€
MINI	50	0,55	34	125,5	
MAJOR	140	1,5	39	141	
BIBOCA	400	2,2	73	146,5	

CORTADORA MASAS FERMENTADAS / FERMENTED DOUGH CUTTER

MODELO MODEL	NEUMÁTICA PNEUMATICS	BANDEJAS LARGO CANAL TRAYS LONG CANAL	POTENCIA POWER	PRECIO PRICE
		max	kw	€
LABUS-80	40l/min. 2,4 m ³ /h	800	1,1	
LABUS-100		1000		

Batidoras

Planetary Mixer



Batidora

Planetary Mixer

Estándar



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	LITROS LITRE	POTENCIA POWER	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm			PRECIO PRICE
	Lt	kw	Fondo Depth	Ancho Width	Altura Height	€
LABUS-MD-12-B	12	0,37	715	610	980	
LABUS-MD-20-B	20	0,5	700	500	1200	
LABUS-MD-20-T		0,5/0,75/1,1				
LABUS-MD-20 MONOFÁSICO		0,75				
LABUS-MD-20-P						
LABUS-MD-40-T	40	0,75/1/1,3	910	650	1520	
LABUS-MD-40-P		2,2				
LABUS-MD-60-T	60	1,1/1,5/1,7	1000	680	1600	
LABUS-MD-60-P		3				
LABUS-MD-80-T	80	1,1/1,5/1,7				
LABUS-MD-80-P		3				
LABUS-ST-100-T	100	1,2/2,5/3,1	1050	950	1800	
LABUS-ST-100-P (400)		4,0				
LABUS-ST-120-P (400)	120	5,5	1260	920	1980	
LABUS-ST-120-P Y PROGRAMADOR		5,5				
LABUS-ST-140-P (400)	140	5,5				
LABUS-ST-140-P Y PROGRAMADOR		5,5				

*B = Modelo sobre mesa. *Model on table*

*T = 3 Velocidades. *3 Speeds*

*P = Con Variador. *With controller*

Batidora

Planetary Mixer



BATIDORA

La batidora combina robustez y practicidad con un mantenimiento casi inexistente. Su extrema versatilidad permite su empleo tanto en pequeños obradores de pastelería como en la industria pastelera que necesite una máquina fiable que pueda trabajar todas las masas, hasta las más difíciles y consistentes.

La toma de fuerza opcional le permite hacer uso de numerosos accesorios, como picadoras de carne, ralladoras de queso, cortadoras de verdura, etc. El sistema planetario le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y constantes, gracias a las tres velocidades que se pueden intercalar con la máquina en movimiento. La estructura de la máquina está constituida por un cuerpo de acero, una parrilla de protección de acero inoxidable y con tapa superior de material plástico termoformado.

La reductora está realizada en acero especial, con los engranajes de transmisión en acero al níquel-cromo-molibdeno en baño de aceite, templados y rectificadas. La batidora se suministra con batidor, gancho y pala.

Estándar



PLANETARY MIXER

The planetary mixer combines robustness and simplicity with virtually no maintenance. Its extreme versatility allows its use both in small bakeries and in the baking industry when a reliable machine that can operate with all kinds of dough is needed, including those harder and more consistent.

The optional additional strength allows its use with many accessories, such as mincer, cheese grater, vegetable cutter, etc. The planetary system makes it a constant and precise machine, due to its three different speeds that can be adjusted while the machine is working. The structure of the machine contains a steel body with a protective stainless steel rack and an upper cover (made of thermoformed plastic).

The reducer is built on special steel, with the transmission gear assembly on molybdenum chrome nickel-plated steel bathed in oil, tempered and rectified. It is provided with mixer, hook and beater.

Batidora

Planetary Mixer

Industrial



LABUS®

Opciones Batidoras

Planetary Mixer Options



OPCIONES Batidoras Planetary Mixer OPTIONS		PRECIO PRICE
		€
Porta peroles 60 litros. <i>Bowl support 60 litres.</i>		
Base con ruedas perol 80 a 140 litros. <i>Base with wheels 80-140 litres bowl.</i>		
Bajada automática 40/60 litros. <i>Automatic descent 40/60 litres.</i>		
Elevador de peroles (de 80 a 200 litros). <i>Bowl elevator (80 to 200 litres).</i>		
Panel digital. <i>Digital panel.</i>		
Características especiales. <i>Special characteristics.</i>		

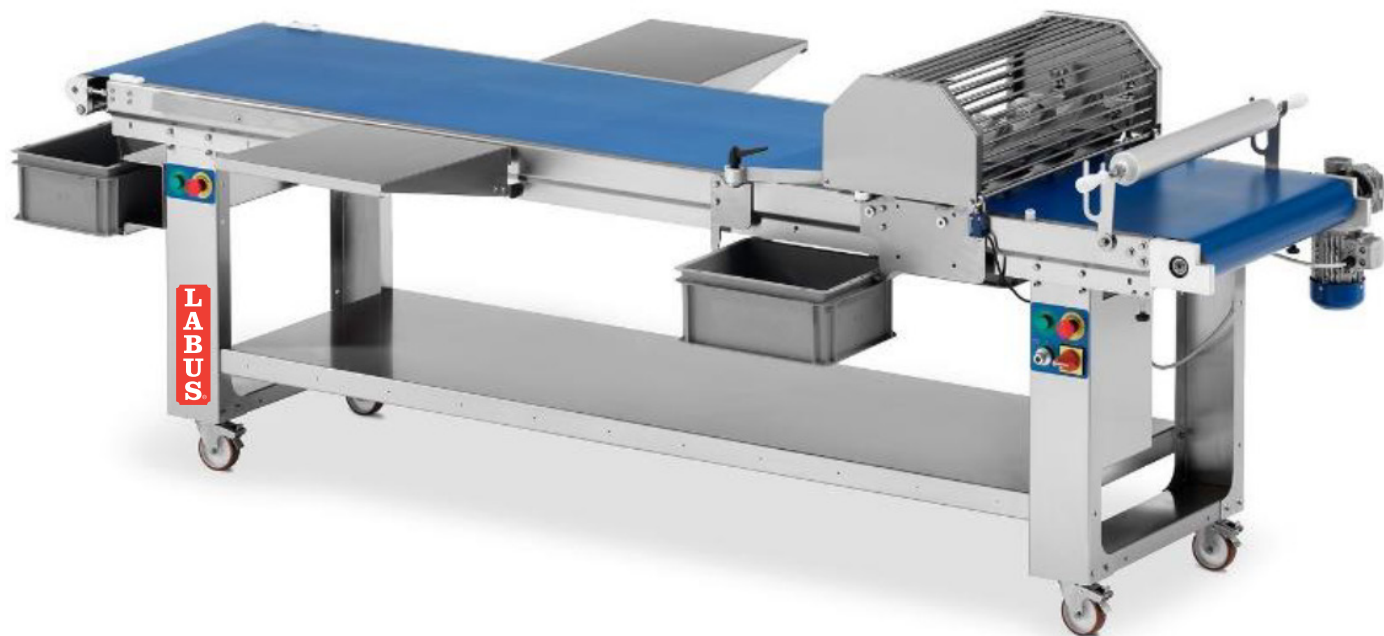
ACCESORIOS Batidoras / Planetary Mixers ACCESSORIES

MODELO MODEL	PRECIO PRICE (€)					
	Perol Bowl	Batidor Fine wire whisk	Pala Beater	Espiral Spiral	Equipo Equipment	Rascador Scraper
LABUS-MD-10						
LABUS-MD-20						
LABUS-MD-40						
LABUS-MD-60						
LABUS-MD-80						
LABUS-ST-120						
LABUS-ST-140						

LABUS®

Mesa de Corte y Otros

Modelo LABUS



650 x 2000

650 x 3000

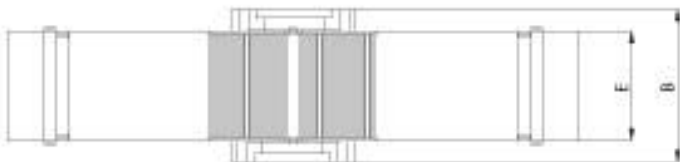
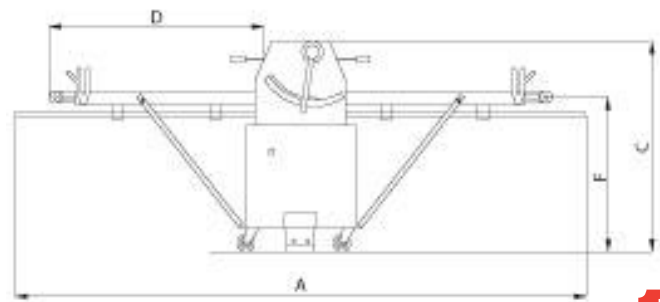
650 x 4000

650 x 5000



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm						PRECIO PRICE
	A	B	C	D	E	F	€
LAMINADORA SOBREMESA 500x500	1600	930	1160	500	500	890	
LAMINADORA SOBREMESA 500x750	1850			750			
LAMINADORA SOBREMESA 500x1000	2100			1000			
LAMINADORA SOBREMESA 600x1000	2500	1030			600		
LAMINADORA CON BASE 500X750 SIN PEDALES	2150	930		750	500		
LAMINADORA CON BASE 500X1000 SIN PEDALES	2400			1000			
LAMINADORA CON BASE 600X1000 SIN PEDALES	2700	1030			600		
LAMINADORA CON BASE 600X1200 CON PEDALES	2900			1200			
LAMINADORA CON BASE 600X1400 CON PEDALES	3100			1400			



Laminadora

Sheeter

Manual



LAMINADORA MANUAL

Nuestra máquina de hojaldre es funcional, robusta y fácil de usar. Es una pieza fiable y versátil de los equipos que se adaptará a las necesidades de trabajo de las pequeñas y medianas producciones. Los materiales utilizados y el mantenimiento mínimo requerido para obtener resultados óptimos hacen de nuestra máquina de hojaldre un valor añadido en cualquier pastelería.



MANUAL SHEETER TRONIC PLUS

Our puff pastry machine is functional, robust and easy to use. It is a versatile and reliable piece of equipment which will adapt to the work requirements of small and medium productions. The materials used and minimum maintenance required for optimum results make our puff pastry machine a valuable asset to any patisserie.



Laminadora

Sheeter

Automática Industrial

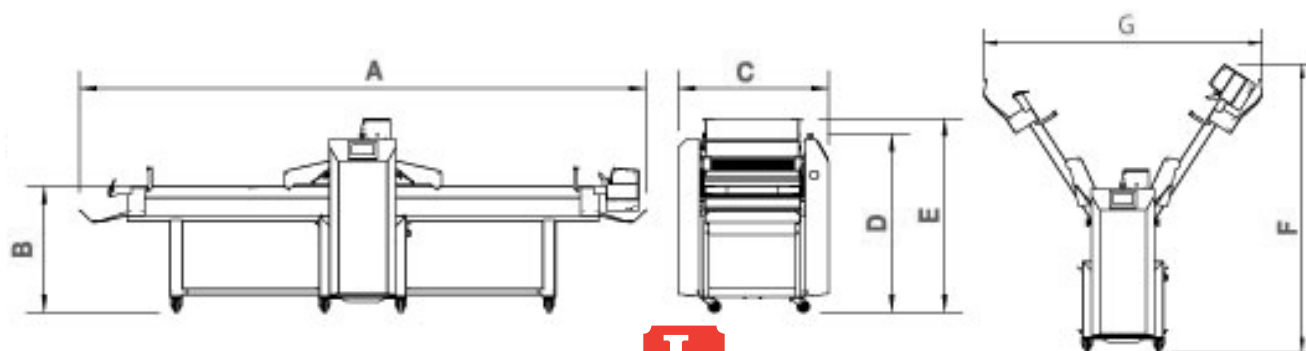


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	DIMENSIONES CINTAS DIMENSIONS BELTS	VELOCIDAD SPEED	APERTURA CILINDROS OPENING CYLINDERS	POTENCIA POWER	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm							PRECIO PRICE
	mm	m/min	mm	kw	A	B	C	D	E	F	G	€
Automática Industrial	670/1400	10-60	0-60	2,1	3330	870	1045	1230	1340	2190	2185	
	670/1600				3730					2360	2405	
	670/1800				4130					2530	2630	

* La estructura debajo de las mesas es en acero inoxidable con ruedas incluidas.

* The structure under the tables is made in stainless steel on castors included.



LABUS

Laminadora

Sheeter

Automática Plus



LAMINADORA AUTOMÁTICA PLUS

Las consignas para esta máquina son: simplicidad, productividad y fiabilidad. Gracias a la pantalla táctil de 7" es posible configurar hasta 100 programas diferentes, poder elegir si se desea iniciar el trabajo en la cinta del plano derecho o del izquierdo y establecer la velocidad de las cintas y de los rodillos hasta 60 movimientos por minuto. Todo esto de forma simple e intuitiva, solo con un toque en la nítida pantalla a color.

Asimismo, la gran apertura de los rodillos junto con una estructura reforzada aseguran una gran productividad diaria y una fiabilidad única. La inversión automática de la cinta, las mesas de trabajo plegables y extraíbles (en las versiones en U) y la parrilla de protección en acero inox describen con más detalle el carácter decisivo de esta laminadora. Además, el nuevo sistema de apertura y cierre de los rodillos, operado por tornillos inmersos en aceite, permiten al usuario llegar a una laminación muy fina, aunque la pasta laminada sea dura, sin ninguna dificultad.



PLUS AUTOMATIC SHEETER

The keywords for this machine are: simplicity, productivity and reliability. Thanks to the 7" touch screen display it is possible to configure up to 100 different programs, to choose if you want to start your work from the left or right conveyor belt, to set the speed of belts and cylinders up to 60 movements per minute. All of it in a simple and intuitive way, it only takes a touch on the colour display.

In addition to this, its strong and large cylinders together with a reinforced structure ensure a high daily productivity and absolute reliability. The automatic belt inversion system, foldable and removable tables (for the U-shaped versions) and stainless steel protection grids are some of the features that can well describe the strong nature of this machine. The new opening and closing system for the cylinders, activated by two oil-bathed screws, allows the user to easily achieve a very thin pastry, even in case of hard dough.

LABUS

Laminadora

Sheeter

Superautomática Plus

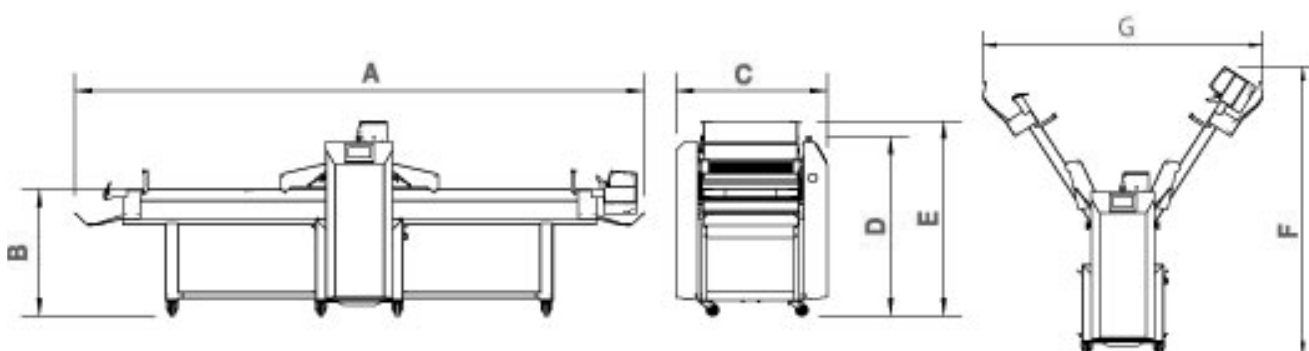


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	DIMENSIONES CINTAS DIMENSIONS BELTS	VELOCIDAD SPEED	APERTURA CILINDROS OPENING CYLINDERS	POTENCIA POWER	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm							PRECIO PRICE
	mm	m/min	mm	kw	A	B	C	D	E	F	G	€
Super Automática Plus	670/1400	0-60	0-60	2,1	3330	870	1045	1230	1340	2190	2185	
	670/1600				3730					2360	2405	
	670/1800				4130					2530	2630	

* La estructura debajo de las mesas es en acero inoxidable con ruedas incluidas.

* The structure under the tables is made in stainless steel on castors included.



LABUS

Laminadora

Sheeter

Superautomática Plus



LAMINADORA SUPERAUTOMÁTICA PLUS

La más pequeña laminadora de la gama SUPERAUTOMÁTICA PLUS, cuenta con los mismos componentes mecánicos que su hermana mayor y garantiza así un uso altamente profesional. La apertura y cierre de los rodillos se controla automáticamente y es memorizable en el práctico ordenador (100 programas), mientras que la inversión de marcha de las cintas se produce por mediación de un eje accionado por un balancín ergonómico o mediante el pedal correspondiente. El inversor de serie ofrece la posibilidad de variar la velocidad de las cintas en base a las diversas exigencias; los brazos se pliegan fácilmente y se extraen con facilidad cuando sea necesario (para reparaciones, etc). También los raspadores, posicionados en una parte fácilmente accesible al operador, se pueden limpiar rápidamente.

La gran apertura de los rodillos y la solidez de su estructura hacen de ella una máquina práctica en su utilización y de larga duración.

SUPERAUTOMATIC SHEETER

The smallest sheeter of the SUPERAUTOMATIC PLUS, it is provided with the same mechanical components as the rest of the line, so it guarantees a highly professional performance. The opening and closing of the cylinders can be set automatically and stored in the practical on-board computer (100 programs). The inversion of the belts direction is possible by means of an ergonomic lever or via the corresponding pedal. The standard machine is equipped with an inverter that allows the adjustment of the belts' speed according to all different needs. The conveyor tables can be folded up easily and can also be removed when required (for repairs, etc). The scrapers are very easy to clean, and their position makes them easily accessible by the operator.

The wide opening of its cylinders, together with its strong workbenches, make this sheeter practical to use and long lasting in time.

Opciones Laminadoras

Sheeter Options

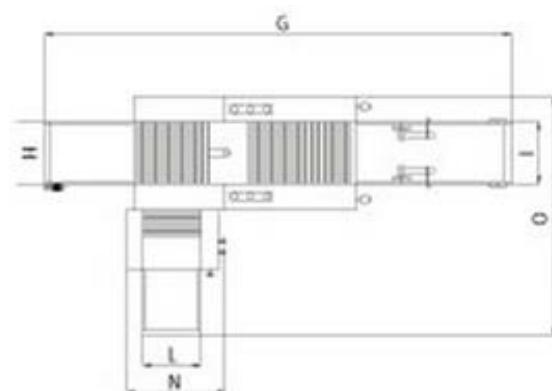
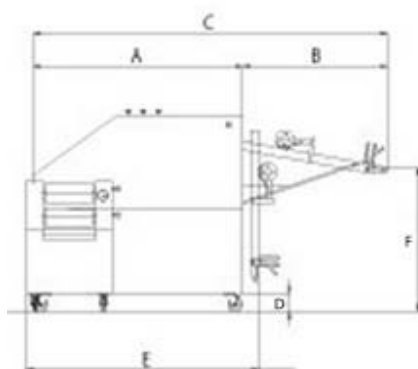
OPCIONES Laminadora Manual <i>Manual Sheeter OPTIONS</i>		PRECIO PRICE
		€
Suplemento control pedales en base. <i>Supplement control pedals at base.</i>		
Motor de 2 velocidades. <i>2-speed motor.</i>		
Tensión especial motores. <i>Special voltage motors.</i>		
Harinador automático. <i>Automatic flour duster.</i>		
Soporte Rodillos. <i>Rolling pins support.</i>		
Laminadora en acero inoxidable. <i>Stainless steel Sheeter.</i>		
OPCIONES Laminadora Automática <i>Automatic Sheeter OPTIONS</i>		
Versión monofásica con inversor. <i>Single phase version with inverter.</i>		
Tres fases versión con convertidor. <i>Three phases version with converter.</i>		
Mesas de acero inoxidable soportan la estructura con estante y ruedas. <i>Stainless steel tables support structure with shelf and wheels.</i>		
Mesas reforzadas para conjunto de corte. <i>Reinforced tables for cutting set.</i>		
Incremento en la versión en acero inoxidable (mesas y cuerpo de la máquina). <i>Increase for stainless steel version (table and body of the machine).</i>		

ACCESORIOS Laminadora Manual <i>Manual Sheeter ACCESSORIES</i>		PRECIO PRICE
		€
Rodillo de corte en triángulos. <i>Triangle cutting roller.</i>		
Rodillo de corte en discos. <i>Disc cutting roller.</i>		
Rodillo de corte redondo 50-70mm. <i>Round cutting roller 50-70mm.</i>		
Rodillo de corte redondo 75-120mm. <i>Round cutting roller 75-120mm.</i>		
Rodillo de corte ovalado. <i>Oval cutting roller.</i>		
Rodillo de pinchar la masa. <i>Dough pinching roller.</i>		
Mesa de trabajo inox 600x2500 con cortes. <i>Stainless steel working table 600x2500 with cuts.</i>		
ACCESORIOS Laminadora Automática <i>Automatic Sheeter ACCESSORIES</i>		
Harinador automático. <i>Automatic flour duster.</i>		
Caja de corte de acero inoxidable. <i>Stainless Steel cutting box.</i>		
Cuchillos croissant 140 x 130 mm. <i>Croissant knives 140x130 mm.</i>		

Croissants Grupo Automático

Croissants Automatic Group

LABUS-GC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	PRODUCCIÓN HORARIA HOURLY PRODUCTION	DIMENSIONES mm DIMENSIONS mm											PRECIO PRICE
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	O	€
LABUS-GC-200	2000	1050	1000	2050	125	1185	1030	2830	540	590	250	1550	
LABUS-GC-400	4000												
LABUS-GC-200-INOX	2000												
LABUS-GC-400-INOX	4000												
FCM*	---												
FCM-INOX													

* FCM = FORMADORA DE CROISSANTS MINI

MINI CROISSANT MOULDER

Máquina Croissant Croissant machine

LABUS-GC



MÁQUINAS DE CROISSANT

Los modelos LABUS-GC y FCM, hechos completamente de acero inoxidable AISI 304, han sido diseñados para garantizar resultados superiores en la producción de croissant. Dos discos laterales recortan la masa y los restos caen en un recipiente especial. La masa se extiende por los cilindros regulables para asegurar un peso uniforme, y las hojas de pasta se unen entre sí para permitir el mecanizado continuo.

Los triángulos se cortan en dos etapas, separados y transportados automáticamente a la unidad que se encrespa y que enrolla el producto como si fuera hecho a mano.



CROISSANT PASTRY MACHINES

The Models LABUS-GC and FCM, made entirely of AISI 304 stainless steel, have been designed to ensure superior results in the production of croissants. Two lateral discs trim the dough and the waste falls in a special container. The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous machining.

The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand.

LABUS®

Máquina Depositadora-Dosificadora

Depositor-Dispenser Machine



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	CAPACIDAD CAPACITY	DIMENSIONES BANDEJA TRAY DIMENSIONS	POTENCIA POTENCY	Nº CORTES NO. CUTS	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS	PRECIO PRICE
	Kg/h	mm	Kw	Corte/min Cuts/min	mm	€
LABUSODMM	50-150	600 x 400 x 20	0,7	10-30	1010 x 740 x 710	

ACCESORIOS Máquina Depositadora-Dosificadora Depositor-Dispenser Machine ACCESSORIES						PRECIO PRICE
						€
Cabezal para masa líquida. Head for liquid dough.						
Juego de boquillas rizadas. Set of twisting nozzles.						
Regleta para plancha de bizcocho. Strip for puff pastry.						
Transportador de cinta más largo (500 mm). Longer belt conveyor (500 mm).						

Máquina Depositadora-Dosificadora

Depositor-Dispenser Machine



MÁQUINA DEPOSITADORA-DOSIFICADORA

La máquina depositadora-dosificadora está diseñada para depositar o cortar por hilo piezas de masas diversas para elaborar productos como mantecado, pasta de té, galletas de avena, galletas alargadas, bizcochos con especias y colocarlos sobre hojas de papel o en la bandeja. La máquina es capaz de dosificar masas de bizcocho para lo cual es necesario cabezal de bomba suministrado como accesorio opcional. La máquina se fabrica como un equipo de sobremesa, se suministra con un molde con boquillas para el depositado y un molde para corte por hilo.



DEPOSITOR-DISPENSER MACHINE

The depositor-dispenser machine is designed to deposit or wire-cut various pieces of dough to produce all sorts of cookies and pastries and place them in sheets of paper or directly in the tray. The machine is able to dispense puff pastry dough; in order to do that, it is necessary to use the pump nozzle that is available as an additional accessory. The machine is manufactured as a desktop piece of equipment, and it is supplied with a mould with all the dispensing nozzles and another mould for wire cutting.

Túnel de congelación

Freezing Tunnel



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	Nº DE CARROS Nº RACKS			PRECIO PRICE
	40/60	60/80	80/100	€
Túnel de Ultracongelación	2	1	-	
	4	2	1	
	6	3	2	
	8	4	3	
	10	5	4	

*Interior en acero inox. *Stainless steel interior.* +10%

Hornos Rotativos

Rotary Ovens

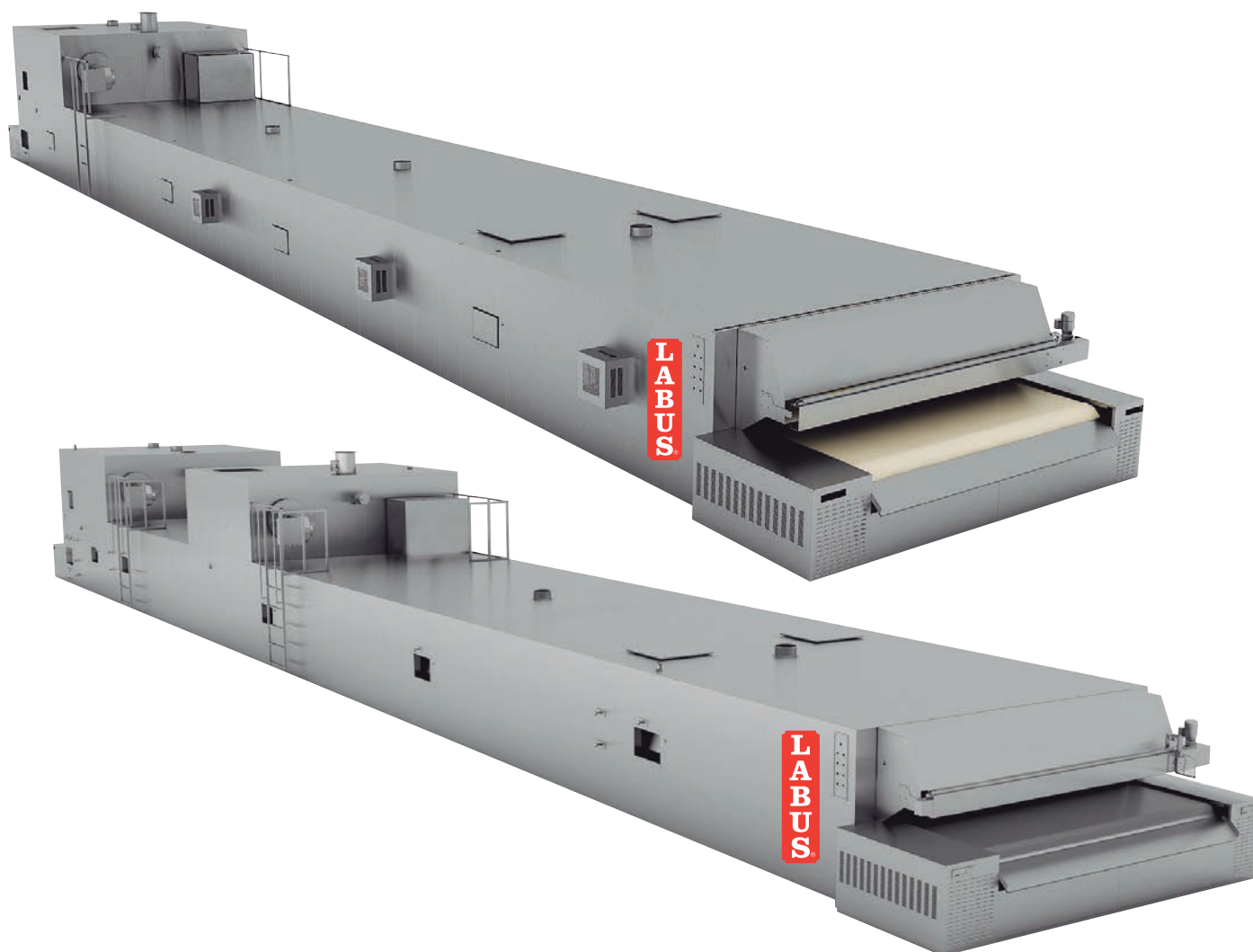


LABUS

Horno Tunel

Tunnel Ovens

Modelo LABUSmac



MODELO DEL PRODUCTO PRODUCT MODEL	ANCHO DE CINTA DE TRANSPORTADORA (m) WIDTH OF BAKING BELT (m)	LONGITUD DE CINTA DE TRANSPORTADORA LENGHT OF BAKINGBELT	ÁREA DE HORNEAR (m2) BAKING AREA (m2)	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN (Ctd/Hora 200-250 GR) PRODUCTION CAPACITY (Qty/Hour 200-250 GR)
KTF-39	3	9	27	1.620
KTF-312	3	12	36	2.160
KTF-315	3	15	45	2.700
KTF-318	3	18	54	3.240
KTF-321	3	21	63	3.780
KTF-324	3	24	72	4.300
KTF-327	3	27	81	4.860
KTF-330	3	30	90	5.400
KTF-333	3	33	99	5.940
KTF-336	3	36	108	6.480

Horno Tunel

Tunnel Ovens

Modelo LABUSmac



HORNO TUNEL

Depende de petición, modelos de múltiples de 3 metros se puede producir empezando de 9 metros. Calor de base y techo de horno se puede ajustar separadamente. Esa regulación se realiza por un sistema de regulador especial. Por eso se puede obtener una superficie crujiente deseada en el sobre y el bajo del producto. Mejor balance de cocción y rendimiento de combustible es obtenido por sistemas de circulaciones extras que están al lado del horno. Exterior del horno está fabricado de acero inoxidable. Hay un sistema especial de contracción para ajustar y centrar el cinturón de malla de metal. Panel de control de PLC es estándar. Puedes controlar cantidad de vapor, velocidad de cinturón y calor de hornear del panel. El combustible puede ser gas natural, LPG, diesel y fuel oil. Ancho de cintura puede ser 2,5 m o 3 m. Depende de petición el sistema de cargar se puede fabricar totalmente automático o semi automático. Que indirecto es logrado gracias a tecnología de ciclotermico para obtener la eficiencia de combustible y cocción balanceada.



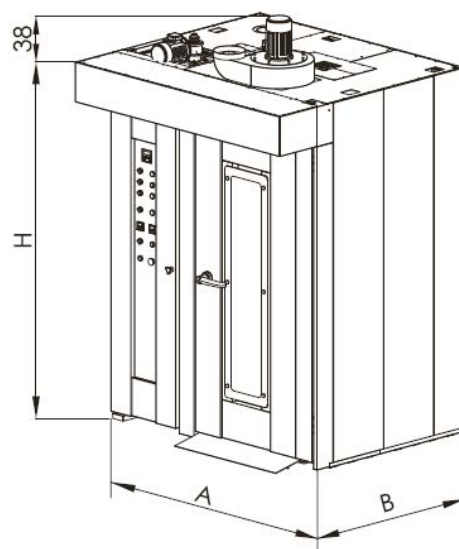
TUNNEL OVENS

Depending on the request, models with multiples of 3 meters can be produced starting from 9 m to 36 m. Base and top heat of the oven can be adjusted separately. These adjustments are made through a special damper system. Therefore bottom and top of the product can be baked as desired. A better baking balance and a higher fuel efficiency is obtained with the extra circulation systems on the sides of the oven. All the bonnets of the oven are stainless steel. There is a special hydraulic contraction system for adjusting and centering the metal mesh belt. PLC control panel is standard. You control amount of vapour, speed of belt and baking heat from the panel. Natural gas, LPG, diesel and fuel oil can be used as a fuel. Loading system can be produced full automatic or semi automatic depending on the request. Width of the belt can be 2,5 m or 3 m. Cyclothermic technology is used with an indirect firing system to enable fuel efficiency and balanced baking.

Horno Rotativo

Rotary Oven

Rotor Lider Plus



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	BANDEJAS TRAYS	DIM. BANDEJAS DIM. TRAYS	SUP. COCCIÓN COOKING SURF.	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm			POTENCIA TÉRMICA THERMAL POWER	POTENCIA ELÉCTRICA ELECTRICAL POWER kw		PRECIO PRICE
	Nº	cm	m ²	A	B	H	kcal/h	Quemador Burner	Resistencia Resistance	€
	18	40x60	4.3	150	130+30	215+38	40.000	1.5	30 + 1.5	-----
		50x70	5.4							
		45x75	6.1							
		46x66	5.5							
		46x76	6.3							
LIDER PLUS 5070	18	60x80	8.6	170	150+30	230+38	60.000	2.5	30 + 1.5	-----

LABUS

Horno Rotativo

Rotary Oven



HORNOS ROTATIVOS CON QUEMADOR O RESISTENCIAS ELÉCTRICAS FRONTALES

Hornos recomendados para la cocción de todos los tipos de panes y productos de pastelería.

- Temperatura máxima de cocción: 300°C.
- Sistema de calentamiento: A convección con carro rotativo.
- Funcionamiento: Con quemador a gasoil o gas o con resistencias eléctricas.
- Posición quemador/resistencias: Frontal.
- Panel de mandos estándar: Digital sin programas, con encendido automático. Previa solicitud, disponible: panel digital con menú de 99 programas, con 9 fases de cocción por cada programa y apertura automática válvula descarga vapores, panel electromecánico.
- Enganche carros estándar: Suspendido con gancho. Previa solicitud disponible: enganche en alto con levantamiento automático; al suelo con plataforma; enganche compatible para carros de otras marcas.
- Revestimiento externo: Acero inox AISI 430.
- Quemador: INCLUIDO.
- Carro: NO INCLUIDO.
- Altura mínima techo: 215+34 cm (mod. 5070); 230+38 cm (mod. 6080).

Rotor Lider Plus



ROTARY OVEN WITH BURNER OR ELECTRICAL RESISTANCES IN THE FRONT

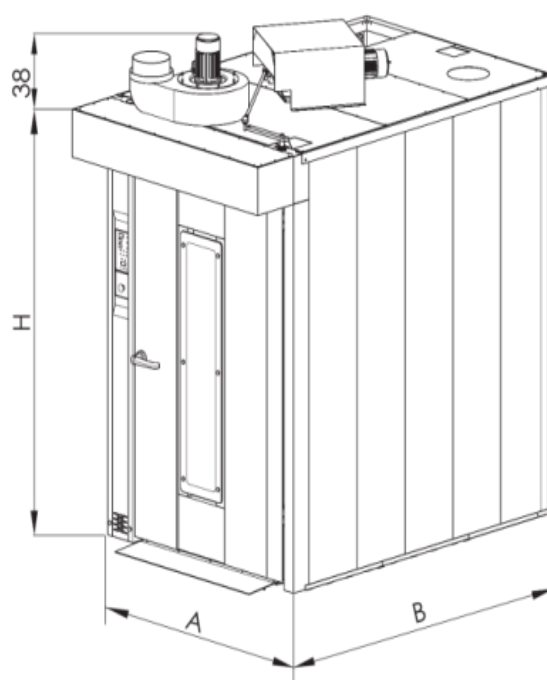
Ovens recommended for baking all kinds of bakery or pastry products.

- *Max baking temperature: 300°C.*
- *Heating system: Convection with rotating rack.*
- *Functioning: Operation: Gasoil or gas burner or electrical resistances.*
- *Position of the burner/electrical resistances: In the front.*
- *Standard control panel: Digital without programs, with automatic start-up. Upon request, digital panel with 99 baking programs, 9 baking phases in each program, automatic opening of the outlet is also available; electromechanical panel upon request, too.*
- *Standard hook for racks: Top hook. Upon request, rack turntable or automatic rack lifting is also available. Hooking suitable for racks from other manufacturers.*
- *External panels: Stainless steel AISI 430.*
- *Burner: INCLUDED.*
- *Rack: NOT INCLUDED.*
- *Minimum ceiling height: 215+34 cm (mod. 5070) and 230+38 cm (mod. 6080).*

Horno Rotativo

Rotary Oven

Lider Max



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	BANDEJAS TRAYS	DIM. BANDEJAS DIM. TRAYS	SUP. COCCIÓN COOKING SURF.	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm			POTENCIA TÉRMICA THERMAL POWER	POTENCIA ELÉCTRICA ELECTRICAL POWER kw		PRECIO PRICE
	Nº	cm	m ²	A	B	H	kcal/h	Quemador Burner	Resistencia Resistance	€
LIDER MAX 5070	15/18	50X70	5.3/6.3	117	175+30	215+38	40.000	1.5	30+1.5	-----
		45X75	5.1/6.1							
		46X66	4.6/5.5							
		46X76	5.2/6.3							
LIDER MAX 6080	18	60X80	8.6	135	204+30	230+38	60.000	2.5	52+2.5	-----
		60X90	9.7							
LIDER MAX 8080	18	66X92	10.9	156	217+30	230+38	70.000	2.5	52+2.5	-----
		80X80	11.5							
LIDER MAX 80100	18	80X90	12.9	156	240+30	230+38	80.000	3.5	70+3.5	-----
		80X100	14.4							
LIDER MAX 80120	18	80X120	17.3	178	260+30	230+38	110.000	3.5	105+3.5	-----
		60X80X2	17.3							

Horno Rotativo

Rotary Oven



HORNOS ROTATIVOS CON QUEMADOR O RESISTENCIAS ELÉCTRICAS POSTERIORES

Hornos recomendados para la cocción de todos los tipos de panes y productos de pastelería.

- Temperatura máxima de cocción: 300°C.
- Sistema de calentamiento: A convección con carro rotativo.
- Funcionamiento: Con quemador a gasoil o gas o con resistencias eléctricas.
- Posición quemador/resistencias: Lado posterior izquierdo.

Previa solicitud, disponible: lado posterior derecho.

Es necesario dejar un espacio para la manutención de 50 cm de la pared lateral o posterior.

- Apertura puerta estándar: A la derecha.
- A solicitud disponible apertura lado izquierdo.
- Panel de mandos estándar: Digital sin programas con inicio automático.

Previa solicitud, disponible: panel digital con menú de 99 programas, con 9 fases de cocción por cada programa y apertura automática válvula descarga vapores, panel electromecánico.

- Enganche carros estándar: Suspendido con gancho mod. 5070, 6080, 8080, 80100; al suelo con plataforma mod. 80120.

Previa solicitud: para mod. 5070, 6080, 8080, 80100 disponible enganche en alto con levantamiento mecánico; al suelo con plataforma; enganche compatible para carros de otras marcas.

- Revestimiento externo: Acero inox AISI 430.
- Quemador: INCLUIDO.
- Carro: NO INCLUIDO.
- Altura mínima techo: 230+40cm; 215+40 (5070).
- El horno se entrega parcialmente montado.

Lider Max



ROTARY OVEN WITH BURNER OR ELECTRICAL RESISTANCES IN THE REAR

Ovens recommended for baking all kinds of bakery or pastry products.

- *Max baking temperature: 300°C.*

Heating system: Convection with rotating rack.

- *Operation: Gasoil or gas burner or electrical resistances.*

Position of the burner/electrical resistances: Rear left side of the oven. Upon request, also available on the rear right side. 50 cm must be left for maintenance between the oven and the side or rear wall.

- *Standard door opening: From left to right. Upon request, door opening from right to left.*

- *Standard control panel: Digital without programs with automatic start-up.*

Upon request, digital panel with 99 baking programs, 9 baking phases in each program, automatic opening of the outlet is also available; electromechanical panel upon request, too.

- *Standard hook for racks: Top hook for mod. 5070 6080, 8080, 80100. Rack turntable for 80120.*

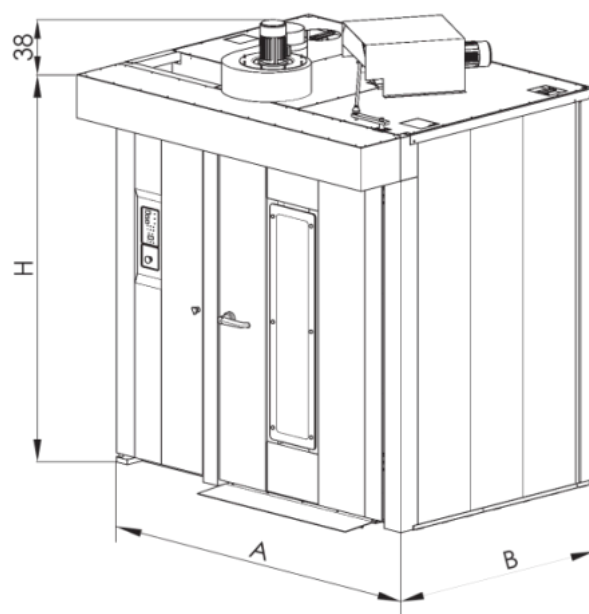
Upon request, rack turntable or mechanical rack lifting is available for models 6080, 8080, and 80100. Hooking suitable for racks from other manufacturers.

- *External panels: In stainless steel AISI 430.*
- *Burner: INCLUDED.*
- *Rack: NOT INCLUDED.*
- *Minimum ceiling height: 230+40 cm; 215+40 (5070). - Oven is supplied partially assembled.*

Horno Rotativo

Rotary Oven

Lider Grand



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	BANDEJAS TRAYS	DIM. BANDEJAS DIM. TRAYS	SUP. COCCIÓN COOKING SURF.	DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm			POTENCIA TÉRMICA THERMAL POWER	POTENCIA ELÉCTRICA ELECTRICAL POWER kw		PRECIO PRICE
	Nº	cm	m ²	A	B	H	kcal/h	Quemador Burner	Resistencia Resistance	€
LIDER GRAND 6080	18	60x80	8.6	209	140+30	230+38	60.000	2.5	-----	-----
		60x90	9.7				-----	-----	52+2.5	-----
LIDER GRAND 8080	18	66x92	10.9	217	147+30	230+38	70.000	2.5	-----	-----
		80x80	11.5				-----	-----	52+2.5	-----
LIDER GRAND 80100	18	80x90	12.9	250	162+30	230+38	80.000	3.5	-----	-----
		80x100	14.4				-----	-----	70+3.5	-----
LIDER GRAND 80120	18	80x120	17.3	272	183+30	230+38	110.000	3.5	-----	-----
		60x80x2					-----	-----	105+3.5	-----

Horno Rotativo

Rotary Oven



HORNOS ROTATIVOS CON QUEMADOR O RESISTENCIAS ELÉCTRICAS FRONTALES

Hornos recomendados para la cocción de todos los tipos de panes y productos de pastelería.

- Temperatura máxima de cocción: 300°C.
- Sistema de calentamiento: A convección con carro rotativo.
- Funcionamiento: Con quemador a gasoil o gas o con resistencias eléctricas.
- Posición quemador/resistencias: Frontal.
- Panel de mandos estándar: Digital sin programas, con encendido automático.

Previa solicitud: disponible panel digital con menú de 99 programas, con 9 fases de cocción por cada programa y apertura automática válvula descarga vapores, panel electro-mecánico.

- Enganche carros estándar: Suspendido con gancho mod. 5070, 6080, 8080, 80100; al suelo con plataforma mod. 80120.

Previa solicitud: para horno 5070, 6080, 8080, 80100 disponible enganche en alto con levantamiento mecánico; al suelo con plataforma; enganche compatible para carros de otras marcas.

- Revestimiento externo: Acero inox AISI 430.
- Quemador: INCLUIDO.
- Carro: NO INCLUIDO.
- Altura mínima techo: 230+40 cm.

Lider Grand



ROTARY OVEN WITH BURNER OR ELECTRICAL RESISTANCES IN THE FRONT

Ovens recommended for baking all kinds of bakery or pastry products.

- *Max baking temperature: 300°C.*
- *Heating system: Convection with rotating rack.*
- *Operation: Gasoil or gas burner or electrical resistances.*
- *Position of the burner/electrical resistances: In the front.*
- *Standard control panel: Digital without programs, with automatic start-up.*

Upon request, digital panel with 99 baking programs, 9 baking phases in each program, automatic opening of the outlet is also available; electromechanical panel upon request, too.

- *Standard hook for racks: Top hook for mod. 5070, 6080, 8080, 80100. Rack turntable for 80120.*

Upon request, rack turntable or mechanical rack lifting is available for mod. 6080, 8080, and 80100.

Hooking suitable for racks from other manufacturers.

- *External panels: Stainless steel AISI 430.*
- *Burner: INCLUDED.*
- *Rack: NOT INCLUDED.*
- *Minimum ceiling height: 230+40 cm.*

OPCIONES Hornos Rotativos

Rotary Ovens OPTIONS

OPCIONES Hornos Rotativos <i>Rotary Ovens OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Aspirador de vapor campana en acero inox. <i>Stainless steel steam extractor.</i>	
Sistema de levantamiento del carro mecánico. <i>Mechanical rack lifting.</i>	
Sistema de levantamiento del carro motorizado. <i>Motorized rack lifting.</i>	
Enganche del carro a plataforma hasta 350 Kg. <i>Turntable rack up to 350 Kg.</i>	
Enganche del carro con plataforma reforzada hasta los 600 Kg. <i>Reinforced rack turntable for load over 600 Kg.</i>	
Adaptación del enganche para carros de otras marcas (a verificar en fábrica). <i>Adaptable hook for other manufacturer's rack (check with the factory).</i>	
Panel de mandos electromecánico. <i>Electromechanical control panel.</i>	
Panel de mandos con 99 programas con gestión de la cocción en 9 fases; encendido automático. <i>Control panel with 99 programs + 9 baking setting steps. Automatic start-up.</i>	
Apertura automática válvula extracción de vapores (sólo con panel digital). <i>Automatic valve opening for steam extraction (only with digital panel).</i>	
Gestión de la cocción con inversor. <i>Air ventilation with inverter.</i>	
Gestión de la cocción con motor a 2 velocidades. <i>Air ventilation via 2 speeds motor.</i>	
Quemador o resistencias eléctricas en el lado opuesto, a la derecha (solo ABAT). <i>Burner or electrical resistances on the right hand side (only ABAT).</i>	
Campana aspiración de vapores más grande. <i>Larger hood for steam extraction.</i>	
Luz final de cocción en la campana. <i>End of baking light on the hood.</i>	
Juntas para la puerta en acero inox. <i>Stainless steel gaskets on the door.</i>	
Compresor para horno PREMIUM. <i>Air compressor for PREMIUM oven.</i>	

Hornos de Tubos

Tube Ovens

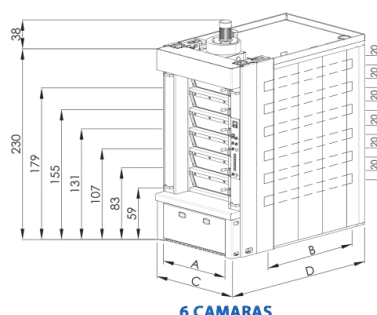


LABUS

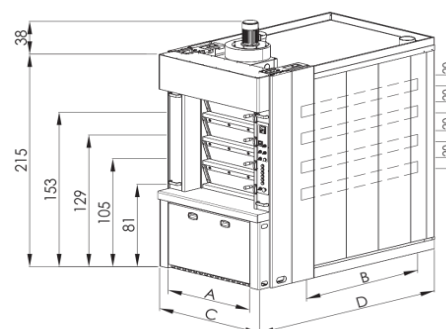
Horno de Tubos

Tube Oven

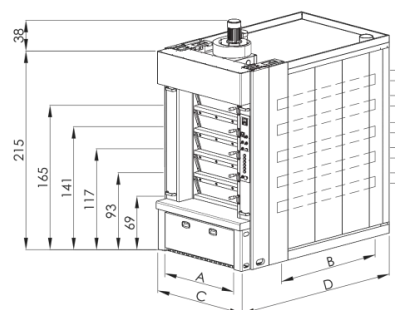
Tubos Anulares



6 CAMARAS



4 CAMARAS



5 CAMARAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	CÁMARAS ROOMS	SUP. COCCIÓN COOKING SURF.	DIMENSIONES CÁMARAS DIMENSIONS ROOMS cm		DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm		POTENCIA TÉRMICA THERMAL POWER	POTENCIA ELÉCTRICA ELECTRICAL POWER	PRECIO PRICE
	Nº	m ²	A	B	C	D	kcal/h	kw	€
LABUS-40810	4	3,20	82	105	130	198	112000	1	
LABUS-40812		3,85		125		218	120000		
LABUS-40814		4,50		145		238	128000		
LABUS-40816		5,15		165		258	144000		
LABUS-40818		5,80		185		278	152000		
LABUS-40820		6,40		205		298	176000		
LABUS-50810	5	4,00		105		198	120000		
LABUS-50812		4,80		125		218	128000		
LABUS-50814		5,60		145		238	136000		
LABUS-50816		6,40		165		258	144000		
LABUS-50818		7,20		185		278	152000		
LABUS-50820		8,00		205		298	176000		
LABUS-60810	6	4,80		105	126	198	132000		
LABUS-60812		5,80		125		218	140000		
LABUS-60814		6,75		145		238	148000		
LABUS-60816		7,70		165		258	160000		
LABUS-60818		8,65		185		278	168000		
LABUS-60820		9,60		205		298	176000		
LABUS4C-080X080	4	2,60		83		163	110000		
LABUS4C-080X120		3,85		123		203	120000		

Horno de Tubos

Tube Oven



HORNO DE PISOS DE TUBOS ANULARES

Horno recomendado para la cocción de todos los tipos de panes.

- Temperatura máxima de cocción: 300°C.
 - Sistema de calentamiento: Tubos anulares de vapor diámetro 21 mm construido con cámara de combustión y canales de humos a sección circular en acero refractario AISI 309 S, sin hormigón.
 - Funcionamiento: Con quemador de gasoil o gas.
 - Panel de mandos estándar: Electromecánico. A solicitud disponible panel de mandos con 99 programas y encendido automático, apertura automática de la chimenea.
 - Revestimiento externo: Acero inox AISI 430.
 - Piso de cocción: Mezcla de arena y cemento refractario con refuerzo metálico.
 - Puertas estándar: Apertura hacia arriba con manivelas para abrir las puertas a la derecha.
- Previa solicitud disponible manivela a la izquierda.
- Altura útil entrada cámara: Altura cámara.
 - Aspirador de vapores barnizado montado en la campana.
- Previa solicitud disponible aspirador en acero inox.
- Quemador: INCLUIDO.
 - Altura mínima techo: 215/230 cm + 38 cm.

Tubos Anulares Mini



FURNACE TUBES DECK OVEN

Ovens recommended for any kind of bread.

- *Max baking temperature: 300°C.*
- *Heating system: Annular steam tubes ø 21mm with single cross tube ø 21 mm, fire chamber built using refractory steel cylinders AISI 309 S, with no bricks or cement.*
- *Operation: Gasoil or gas burner.*
- *Standard control panel: Electromechanical. Upon request, a digital control panel is available with 99 programs, automatic start-up and automatic chimney opening.*
- *External panels: In stainless steel AISI 430.*
- *Cooking ground: Blend of sand and refractory cement with metallic reinforcement.*
- *Standard doors: Opening upwards with handles on the right hand side. Handles on the left hand side are available upon request.*
- *Usable chamber clearance height = Deck height.*
- *Standard steam extractor: Varnished oven on top of the hood. Available in stainless steel upon request.*
- *Burner: INCLUDED.*
- *Minimum ceiling height: 215/230 cm + 38 cm.*

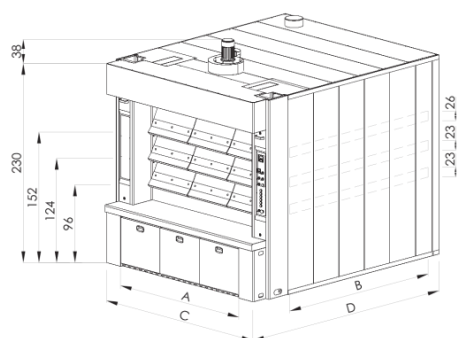
Horno de Tubos

Tube Oven

Tubos Anulares

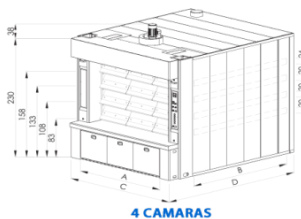
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL	CÁMARAS/PUERTAS ROOMS/DOORS	SUP. COCCIÓN COOKING SURF.	DIMENSIONES CÁMARAS DIMENSIONS ROOMS cm		DIMENSIONES cm DIMENSIONS cm		POTENCIA TÉRMICA THERMAL POWER	POTENCIA ELÉCTRICA ELECTRICAL POWER	PRECIO PRICE
	Nº	m²	A	B	C	D	kcal/h	kw	€
LABUS-320	3 / 2	6,15	124	165	180	296	42000	1,5	
LABUS-321	3 / 2	7,65		205		336	47000		
LABUS-322	3 / 2	9,15		245		376	50000		
LABUS-330	3 / 3	9,25	186	165	242	296	50000		
LABUS-331	3 / 3	11,45		205		336	55000		
LABUS-332	3 / 3	13,70		245		376	60000		
LABUS-340	3 / 4	12,30	248	165	304	296	75000		
LABUS-341	3 / 4	15,30		205		336	80000		
LABUS-342	3 / 4	18,25		245		376	85000		
LABUS-420	4 / 2	8,20	124	165	180	296	50000		
LABUS-421	4 / 2	10,20		205		336	55000		
LABUS-422	4 / 2	12,20		245		376	60000		
LABUS-430	4 / 3	12,30	186	165	242	296	75000		
LABUS-431	4 / 3	15,30		205		336	80000		
LABUS-432	4 / 3	18,25		245		376	85000		
LABUS-440	4 / 4	16,40	248	165	304	296	80000		
LABUS-441	4 / 4	20,35		205		336	90000		
LABUS-442	4 / 4	24,35		245		376	110000		
LABUS-520	5 / 2	10,25	124	165	180	296	55000		
LABUS-521	5 / 2	12,75		205		336	65000		
LABUS-522	5 / 2	15,20		245		376	75000		
LABUS-530	5 / 3	15,35	186	165	242	296	80000		
LABUS-531	5 / 3	19,10		205		336	85000		
LABUS-532	5 / 3	22,80		245		376	110000		
LABUS-320/760	3 / 2	7,55	152	165	208	296	50000		
LABUS-321/760	3 / 2	9,35		205		336	55000		
LABUS-322/760	3 / 2	11,20		245		376	60000		
LABUS-330/760	3 / 3	11,30	228	165	284	296	70000		
LABUS-331/760	3 / 3	14,05		205		336	75000		
LABUS-332/760	3 / 3	16,80		245		376	80000		
LABUS-420/760	4 / 2	10,05	152	165	208	296	65000		
LABUS-421/760	4 / 2	12,50		205		336	70000		
LABUS-422/760	4 / 2	14,90		245		376	75000		
LABUS-430/760	4 / 3	15,05	228	165	284	296	75000		
LABUS-431/760	4 / 3	18,70		205		336	85000		
LABUS-432/760	4 / 3	22,35		245		376	95000		

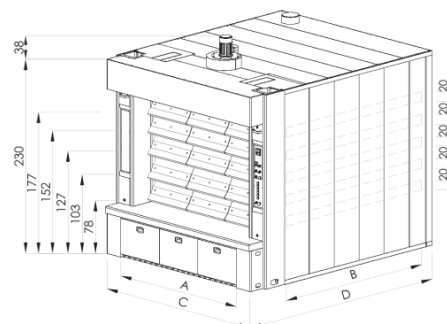


90

3 CAMARAS



4 CAMARAS



5 CAMARAS

Horno de Tubos

Tube Oven



HORNO DE PISOS DE TUBOS ANULARES

Horno recomendado para la cocción de todos los tipos de panes.

- Temperatura máxima de cocción: 300°C.
- Sistema de calentamiento: Tubos anulares de vapor diámetro 27 mm con tubo transversal sencillo diámetro 27 mm, construido con cámara de combustión y canales de humos a sección circular en acero refractario AISI 309 S, sin hormigón.
- Funcionamiento: Con quemador de gasoil o gas.
- Panel de mandos estándar: Electromecánico. Previa solicitud disponible panel de mandos con 99 programas y encendido automático, apertura automática de la chimenea.
- Revestimiento externo: Acero inox AISI 430.
- Piso de cocción: Mezcla de arena y cemento refractario con refuerzo metálico.
- Puertas estándar: Apertura hacia abajo. Previa solicitud disponible puertas con contrapeso con cierre automático para trabajar con cargador, con apertura hacia arriba o puertas en acero inox.
- Altura útil entrada cámara: Altura cámara -3cm. Previa solicitud disponible cámara fuera estándar.
- Aspirador de vapores estándar: Horno barnizado montado en la campana. Previa solicitud disponible aspirador en acero inox.
- Quemador: INCLUIDO.
- Altura mínima techo: 230+40cm.

Tubos Anulares



FURNACE TUBES DECK OVEN

Ovens recommended for baking any kind of bread.

- Max baking temperature: 300°C.
- Heating system: Annular steam tubes $\varnothing$ 27 mm with single cross tube $\varnothing$ 27 mm, fire chamber built with circular section, using refractory steel cylinder AISI 309 S with no bricks or cement.
- Operation: Gasoil or gas burner.
- Standard control panel: Electromechanical. Upon request, digital panel with 99 programs, automatic start-up and automatic chimney opening available.
- External panels: Stainless steel AISI 430.
- Cooking ground: Blend of sand and refractory cement with metallic reinforcement.
- Standard doors: Opening downwards. Upon request, doors available with counterweight for auto closing when working with loading system; upwards opening; stainless steel doors.
- Usable chamber clearance height = Deck height -3cm. Different deck height available upon request.
- Standard steam extractor: Varnished oven on top of the hood. Available in stainless steel upon request.
- Burner: INCLUDED.
- Minimum ceiling height: 230+40cm.

Cargadores

Loaders



MODELO MODEL		ANCHO CARGADOR CHARGER WIDTH	PRECIO PRICE
		cm	€
MANUAL	ADAPTADO A HORNO MINI	---	
	LABUS 50	---	
	LABUS 60	---	
	LABUS 76	---	
	LABUS 80	---	
	LABUS 100	---	
	COLUMNA	62	
		76	
		82.5	
SEMI-AUTOMÁTICOS	LABUS.A 1	62	
		76	
		82.5	
	LABUS.A 2	62	
		76	
		82.5	

LABUS®



CARGADOR MANUAL – ADAPTADO A HORNO MINI

- Estructura en acero inox y aluminio.
- Carga y descarga del horno manual.
- Completo de un tapiz a punta para hornear y extraer el pan.
- Guías de deslizamiento y contrapesos a los dos lados de la fachada.

CARGADOR MANUAL COLUMNA

- Adecuados para todos los modelos de hornos de pisos.
- Estructura a columna en acero barnizado.
- Carga y descarga del horno manual.
- Salida, bajada y regreso de la tela manual.
- Completo de un tapiz a punta para hornear y extraer el pan.
- Desplazamiento lateral manual con guía de rodadura superior y al suelo.
- Con basculante removible.
- Equipado con pedal para alineación del tapiz a la boca del horno.
- Kit soportes porta tableros.
- Posición de reposo en alto a la altura de la campana.



LOADER - ADAPTED TO MINI OVEN

- *Stainless steel and aluminium frame.*
- *Manual loading and unloading operations.*
- *Supplied with one setter with thin end for loading and unloading.*
- *Sliding up and down rails and counterweights on the front sides of the oven.*

COLUMN MANUAL LOADER

- *It can be adapted to any deck ovens.*
- *Column structure in varnished steel.*
- *Loading and unloading operations are manual.*
- *Manual lifting system and return of the belt.*
- *Supplied with one setter with thin end for loading and unloading.*
- *Top and floor rail for the manual side movement of the loader.*
- *Removable swing arm.*
- *Equipped with a pedal to align the setter to the front of the oven.*
- *Kit for supporting wooden boards.*
- *Rest position at hood height.*



CARGADORES SEMI-AUTOMÁTICOS LABUS1

- Estructura a columna con contrapeso central en acero barnizado.
- Carga y descarga del horno automática; salida, bajada y regreso de la tela manual.
- Tapiz en aluminio. Previa solicitud, disponible también en acero inox AISI 430.
- Movimiento del tapiz con motor a dos velocidades e inversor de giro para el tapiz.
- Equipado con manivela para bloquear el tapiz a la entrada de la cámara.
- Equipado con pedal para alineación del tapiz a la boca del horno.
- Previa solicitud, tapiz en acero inox.
- Previa solicitud, botones para vapor incluidos en el panel de mandos.

CARGADORES SEMI-AUTOMÁTICOS LABUS2

- Estructura a columna en acero barnizado.
- Carga y descarga del horno automática.
- Salida y bajada del cargador automático.
- Tapiz en acero inox.
- Regreso de la tela manual.
- Movimiento del tapiz con motor a dos velocidades e inversor de giro para el tapiz.
- Desplazamiento lateral manual con guía de rodadura superior y al suelo.
- Equipado con pedal para alineación del tapiz a la boca del horno.
- Posición de reposo en alto a la altura de la campana.
- Previa solicitud botones para vapor incluidos en el panel de mandos.



SEMI-AUTOMATIC LOADER LABUS1

- *Column structure in varnished steel with central counterweight.*
- *Loading and unloading operations are automatic; manual lifting system and return of the belt.*
- *Setter frame in aluminium. On request, stainless steel AISI 430 setter frame is available.*
- *Two-speed motion for the setter with reverse rotation of the belt.*
- *Equipped with a handle to lock the setter at the entrance of the deck.*
- *Equipped with a pedal to align the setter at the entrance of the oven.*
- *Upon request, stainless steel setter available.*
- *Upon request, buttons to control steam on the control panel.*

SEMI-AUTOMATIC LOADER LABUS2

- *Column structure in varnished steel with a central counterweight.*
- *Loading and unloading operations are automatic.*
- *Automatic loader lifting.*
- *Manual return of the belt.*
- *Setter frame in stainless steel.*
- *Two-speed motion for the setter with reverse rotation of the belt.*
- *Manual side movement with upper and lower rolling track.*
- *Equipped with a pedal to align the setter at the entrance of the oven.*
- *Rest position at hood height.*
- *Upon request, buttons to control steam on the control panel.*

Hornos Modulares

Modular Ovens



LABUS

Horno Modular

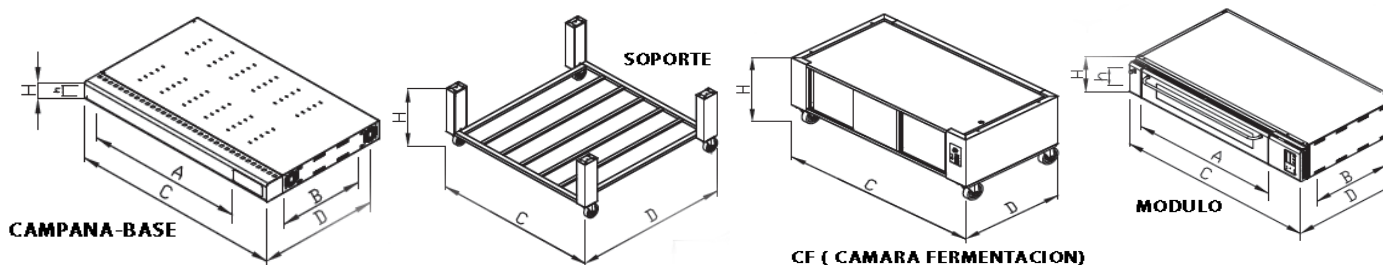
Modular Oven

Modulares

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODELO MODEL		BANDEJAS TRAYS	DIM. BANDEJA TRAYS DIM.	DIMENSIONES CÁMARAS DIMENSIONS ROOMS cm			DIMENSIONES DIMENSIONS cm			POTENCIA POWER	PRECIO PRICE	
		Nº	cm	A	B	h	C	D	H	kw	€	
LABUS 2B 6040	Campana-Base-LABUS-2B-6040	---	---	---	---	---	132	114	15x2	---		
	LABUS-2B-6040-PA-20H	2	60x40	83	68	20		116,3	32	4,9		
	LABUS-2B-6040-PN-20H							114		6,3		
	LABUS-2B-6040-PI-20H							114		6,2		
	CF-LABUS-2B-6040	12		---	---	---		91	71	1		
	SOPORTE-2B-6040-H63.5	---	---	---	---	---		---	---			
	SOPORTE-2B-6040-H83	---	---	---	---	---		114	63.5 83	---		
LABUS 3B 6040	Campana-Base-LABUS -3B-6040	---	---	---	---	---	172	114	15x2	---		
	LABUS-3B-6040-PA-20H	3	60x40	123	68	20 25 20 25 20			32	7,8		
	LABUS-3B-6040-PA-25H								37	9,8		
	LABUS-3B-6040-PN-20H							116,3	32	9,2		
	LABUS-3B-6040-PN-25H								37	11,2		
	LABUS-3B-6040-PI-20H							114	32	9,8		
	CF-LABUS-3B-6040	18		---	---	---		91	71	1		
	SOPORTE-3B-6040-H63.5	---	---	---	---	---		114	63,5 83	---		
	SOPORTE-3B-6040-H83	---	---	---	---	---						
LABUS 4B 6040	Campana-Base-LABUS-4B-6040	---	---	---	---	---	172	134	15x2	---		
	LABUS-4B-6040-PA-20H	4	60x40	123	88	20			136,3	32	91	
	LABUS-4B-6040-PN-20H										11,6	
	LABUS-4B-6040-PI-20H							134		11,5		
	CF-LABUS-4B-6040	24						---	---	---	111	71
	SOPORTE-4B-6040-H63.5	---	---	---	---	134		63,5 83	---			
	SOPORTE-4B-6040-H83	---	---	---	---							
LABUS 6B 6040	Campana-Base-LABUS -6B-6040	---	---	---	---	---	172	174	15x2	---		
	LABUS-6B-6040-PA-20H	6	60x40	123	128	20 25 20 25			32	13		
	LABUS-6B-6040-PA-25H								37	16,3		
	LABUS-6B-6040-PN-20H							176,3	32	15,5		
	LABUS-6B-6040-PN-25H								37	18,8		
	SOPORTE-6B-6040-H63.5	---	---	---	---	174		63,5 83	---			
	SOPORTE-6B-6040-H83	---	---	---	---							

PN – Panadería, PA – Pastelería, PI - Pizzería



Horno Modular

Modular Oven



HORNO DE PISO MODULAR ELÉCTRICO

- Sistema de distribución de calor por ladrillos refractarios cerámicos planos atravesados por resistencias eléctricas, situados en el techo y suelo de la cámara de cocción.
- La cámara de cocción está construida con chapa aluminizada en los laterales mientras el techo y el suelo están contruidos con chapa de acero pavonada negro para aportar una óptima radiación regular del calor.
- Revestimiento externo en acero inox.
- Panel de mandos independiente por módulo con pantalla LCD, con economizador de corriente, encendido automático temporizado.

Versión para panadería: (PN)

- Con puerta basculante abatible hacia el interior.
- Con solera cementada.
- Con productor de vapor por módulo.

Versión para pastelería: (PA)

- Con puerta abatible hacia el exterior.
- Con piso en chapa metálica.
- Sin productor de vapor.

Versión para pizzería: (PI)

- Con puerta abatible hacia el exterior.
- Con más potencia.
- Con solera refractaria especial para pizzería.
- Sin productor de vapor.
- La estufa viene contruida con productor de humedad y con resistencias para calor seco. Contruida en acero inox.
- Con ventilador, termostato de regulación de temperatura, humidostato y alumbrado.

Modulares



MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

- *Heat distribution system: A set of flat refractory ceramic bricks with electrical resistances through them, located on the ceiling and the floor of the baking chamber.*
- *Baking chamber completely airtight with aluminized metal side sheets. The ceiling and base are made from blued steel sheets which provide optimum regular heat radiation.*
- *External panels in stainless steel.*
- *Independent control panel for each module, with LCD screen, power control and automatic temporized start-up.*

Bakery version: (PN)

- *Includes hinged doors opening inwards.*
- *Stone floor in each module.*
- *Steam generator in each module.*

Patisserie version: (PA)

- *With a hinged door opening outwards.*
- *Plate work floor.*
- *No steam generator.*

Pizza version: (PI)

- *With a hinged door opening outwards.*
- *Greater baking power.*
- *Refractory floor, special for pizzeria.*
- *No steam generator.*
- *The heater produces humidity and contains electrical resistances for dry heat. It is totally airtight and built completely in stainless steel. It also incorporates a fan, a temperature regulating thermostat, a humidity regulator and lighting.*

Opciones Hornos Tubos y Modulares

Tube and Modular Ovens Options

OPCIONES HORNOS Tubos y Modulares <i>Tube and Modular Ovens OPTIONS</i>	PRECIO PRICE
	€
Instalación de un horno con nuestro técnico (desplazamiento, alojamiento y dietas no incluidos). <i>Oven assembly carried out by our personnel (travel expenses, board and accommodation not included).</i>	
Manivelas para abrir las puertas a la izquierda (solo para hornos MINI). <i>Door opening handles on the left hand side (ONLY on MINI).</i>	
Hornilla lateral para trabajar con combustibles sólidos – solamente para hornos, no compatible con quemador a gas. <i>Lateral furnace for solid fuel – only for ovens, non compatible with gas burner.</i>	
Vaporera doble para mayor producción de vapor (solo para hornos de hasta 4 puertas por cámara). <i>Double size steam generator for larger steam production (only available on 4 doors wide ovens).</i>	
Resistencias suplementarias para vaporera. <i>Heating elements for each steam generator.</i>	
By pass vaporeras con grifo, precio por cada vaporera. <i>Steam generators by pass with ball valve.</i>	
Panel de mandos digital con 99 programas con gestión de la cocción en 9 fases (SOLO PARA ENERGY). <i>Control panel with 99 storage programs + 9 baking phases (ONLY ON ENERGY).</i>	
Suplemento por cada puerta en acero inox con vidrio central. <i>Stainless steel door with central glass.</i>	
Suplemento por puertas con apertura hacia arriba. <i>Doors opening upwards.</i>	
Suplemento por cada puerta en acero inox AISI 304. <i>Stainless steel door AISI 304.</i>	
Altura cámaras fuera estándar, hasta 26 cm. <i>Special deck crown height up to 26 cm.</i>	
Suplemento por aspirador vapor campana en acero inox AISI 304. <i>Stainless steel AISI 304 steam extractor.</i>	

Horno Automático
Automatic Furnace

LABUSmatic



Horno Automático

Automatic Furnace



HORNO AUTOMÁTICO

LABUS ha buscado siempre lo mejor desde su fundación hasta ahora para presentárselo a los fabricantes. La cadena de producción automática para pan de piedra puede funcionar con cualquier tipo de combustible (cáscara de nuez, gas natural, LNG, LPG, diésel, petróleo etc.) funcionando sin problema y manteniendo la economía. Dependiendo de la ubicación, posibilitamos su fabricación con 4 o 6 pisos; además, dependiendo de la capacidad de producción hay opciones según el número de metros cuadrados. Se puede producir el pan de piedra que los consumidores demanden. No se necesita personal cualificado. Además, ofrece la opción de usarse en diferentes idiomas. El consumo de combustible es bajo. Se mantiene para producir panes en lugares pequeños de manera rentable.

LABUSmatic



AUTOMATIC FURNACE

Since the beginning of its production, LABUS always looked for better and presented them to the service of the baker. Stone-based multideck automatic ovens can work with every kind of fuel (nutshell, pomace, natural gas, Lng, Lpg, fuel-pil, etc) hassle free and it enables to work with the most economical way. Automation is easy to use as it is in various languages. According to the possibilities of the facility, it has the option for four decks or six decks and also according to desired bread capacity there are different oven options in m2. There is no need for qualified staff. Fuel consumption is very minimal. It provides the most economical bread production in small areas.

MODELO	OTB 225-1	OTB 225-2	OTB 225-3	OTB 180-1	OTB 180-2	OTB 180-3	OTB 180-4	OTB 150-1	OTB 150-2	OTB 150-3	OTB 150-4	OTB 100-1	OTB 100-2	OTB 100-3
MODEL	6 PISOS	6 PISOS	6 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS	4 PISOS
Superficie de Hornear (m2)	22.5	45	67.5	18	36	54	72	15	30	45	60	20	30	40
Potencia Eléctrica (kw)	10.5	11.5	12.5	10.5	11.5	12.5	13.5	10.5	11.5	12.5	13.5	11.5	12.5	13.5
Ancho de la Máquina (mm)	2600	5200	7800	2600	5200	7800	10400	2600	5200	7800	10400	4000	6000	8000
Profundidad de Máquina (mm)	9500	11500	11500	9500	11500	11500	11500	9500	11500	11500	11500	11500	11500	11500
Alto de la Máquina (mm)	3200	3200	3200	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800

