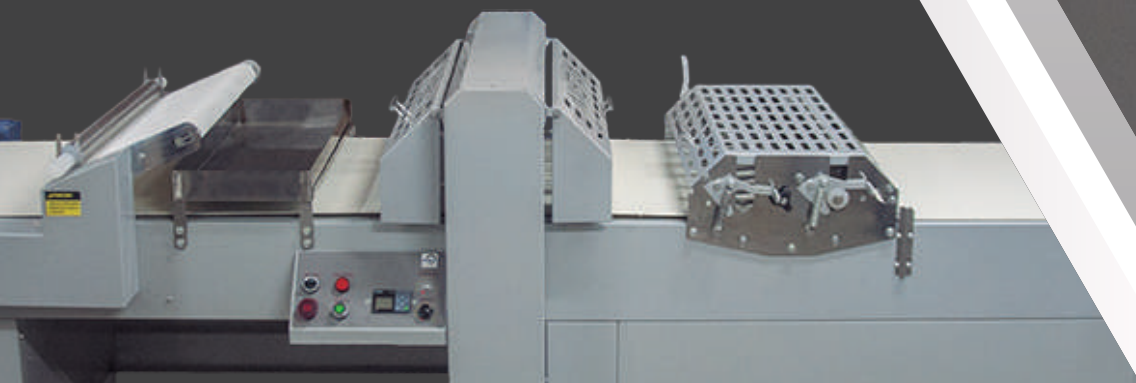
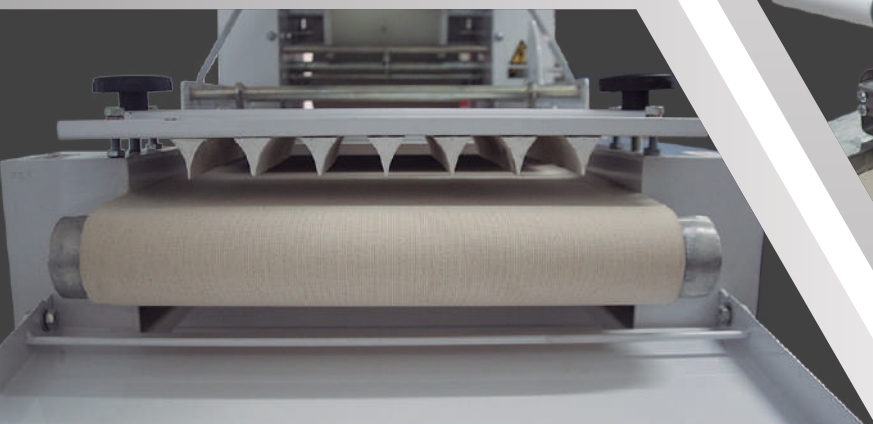
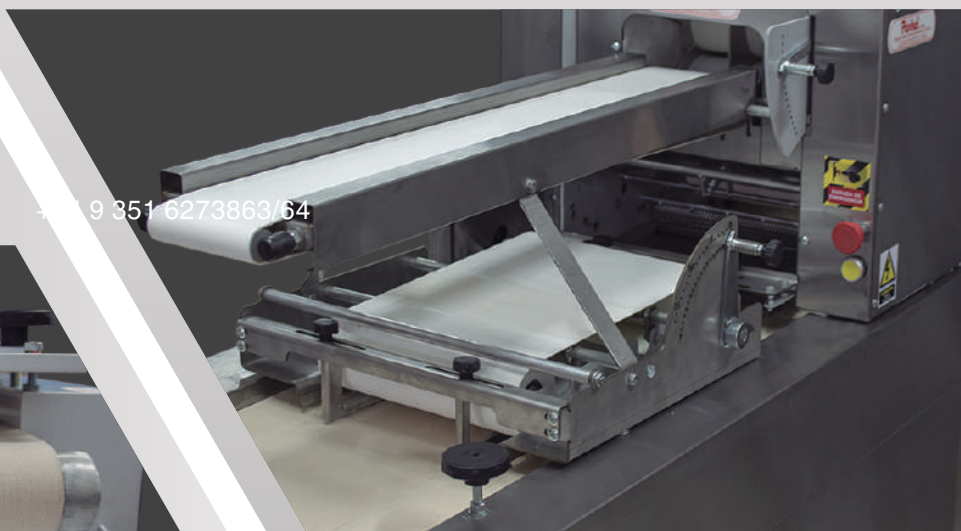


Panhol[®] S.R.L.

MAYO 2021

CATALOGO DE PRODUCTOS PRODUCT CATALOGUE



e-comex@panhelsrl.com.ar
www.panhelsrl.com.ar



Tel/Fax: +54 9 0351 4588557
Cel.: +54 9 351 6273863/64
+54 9 351 6281324



Av. Amadeo Sabattini 4462
Córdoba - Argentina - CP 5014

TRINCHADOR COMPACTO COMPACT CARVING MACHINE

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

TB 2100

Doble sistema de entrada, uno de 80mm y otro de 36mm. Sistema de producción sin paños rotativos. Estructura de acero inoxidable AISI430 realizado en corte láser y plegado por control numérico. Motor de 1HP de 1450 RPM. Transmisión de 1/2". Maquina montada 100% con rodamientos. Banda de entrada de PVC de 2 telas. Provisto de 3 moldes.

Double inlet system, one of 80cm and the other of 36cm. Production system without rotating belts. AISI430 stainless steel structure made in laser cutting and folding by numerical control. 1HP motor of 1450 RPM. 1/2" and 3/4" transmission. Machine assembled 100% with bearings. PVC inlet belt of 2 fabrics. Provided with 3 molds.

Puede producir:

Can Produce:

Pan de Viena / pancho; Pan Baguette / Flauta (Brasil). Pan de Lomo; Bolillo de 4 a 5 onzas; Pan de Agua (Caribe). Galleta Dominicana; Pan de Manteca (Puerto Rico). Marraqueta/Pan Batido (Chile). Pan Batalla (Bolivia). Pan Marsella (Uruguay). Pan Blanco tipo Sandwich; Pan de Leche (Colombia). Pan Cubano de Manteca; Pan Andino (Venezuela).



Gramajes min/max <i>min/max grammage</i>	30/160gr (Canal 36mm) 60/350gr (Canal 80mm)
--	--

Capacidad de producción <i>Production capacity</i>	400 Kg/h (Canal 36mm) 1000 Kg/h (Canal 80mm)
--	---

Motor <i>Engine</i>	1HP monofásico/trifásico
-------------------------------	--------------------------

Dimensiones (alt x anch x larg) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (mm)</i>	1290 x 580 x 1230
---	-------------------

Peso <i>Weight</i>	175 Kg
------------------------------	--------



TRINCHADOR COMPACTO COMPACT CARVING MACHINE

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

TC 1100

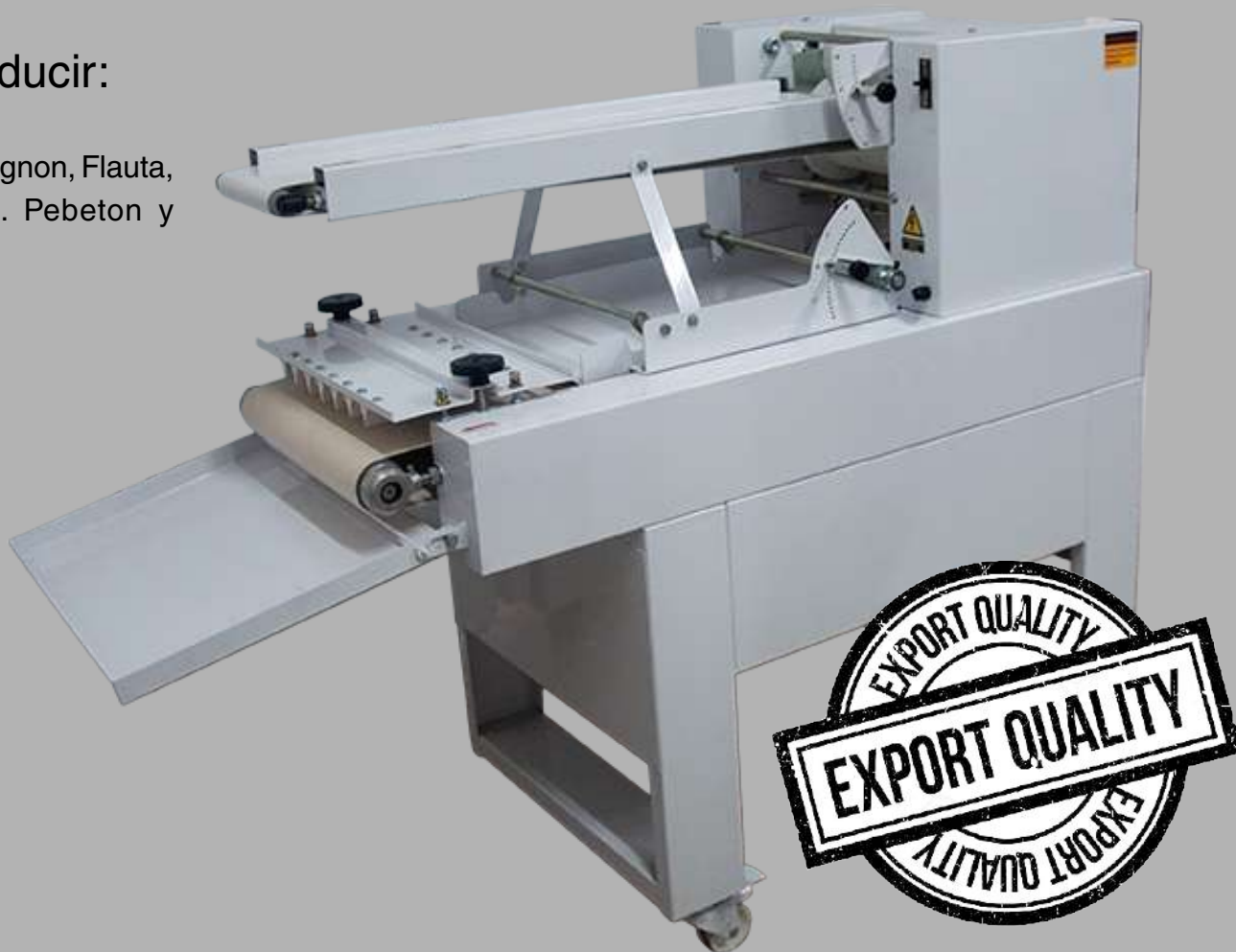
Trinchador compacto júnior con calibrador fijo. Sistema de armado sin paños rotativos. Un canal de 185mm. Banda de entrada de PVC de 2 telas. Estructura en chapa SAE1010 realizado en corte láser y plegado con control numérico. Transmisión de 1/2". Motor de 1HP monofásico o trifásico de 1450 RPM. Equipo montado 100% sobre rodamientos. Trabaja con humedad hasta del 56%. Provisto de 3 moldes

Junior compact carving machine with fixed calibrator. Assembly system without rotating belts. One 185mm channel. 2-ply PVC infeed belt. Structure in SAE1010 sheet metal made in laser cutting and folding with numerical control. 1/2" and 3/4" transmission. Equipment 100% mounted on bearings. Single or three-phase 1HP motor of 1450 RPM. Works with humidity up to 56%. Provided with 3 molds.

Puede producir:

Can Produce:

Pan Francés, Mignon, Flauta,
Felipe, Pebete. Pebeton y
Baguette



Gramajes min/max <i>min/max grammage</i>	120/500 gr
Capacidad de producción <i>Production capacity</i>	500 Kg/h
Motor <i>Engine</i>	1HP Monofásico/trifásico
Dimensiones (alt x anch x larg) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (mm)</i>	1290 x 580 x 1230
Peso <i>Weight</i>	145 Kg

TRINCHADOR PESADO HEAVY CARVING MACHINE

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

TP 1700

Trinchador pesado de 2 cabezales con calibrador rotativo. Con canal de 200mm. Banda de entrada de PVC de 2 telas. Estructura en chapa SAE1010 realizado en corte láser y plegado con control numérico. Cabezal armadora con regulación de vueltas. Cabezal cortador con regulación milimétrica para producción uniforme. Transmisión de 1/2". Equipo 100% montado sobre rodamientos. Motor de 2HP monofásico o trifásico de 1450 RPM. Trabaja con humedad hasta del 63%. Provisto de 3 moldes.

Heavy 2-head carving machine with rotary calibrator. With 200mm channel. 2-ply PVC infeed belt. Structure in SAE1010 sheet metal made in laser cutting and folding with numerical control. Assembly head with turn regulation. Cutting head with millimetric regulation for uniform production. 1/2" transmission. Equipment 100% mounted on bearings. Single-phase or three-phase 2HP motor of 1450 RPM. Works with humidity up to 63%. Provided with 3 molds.

Puede producir:

Can Produce:

Pan Francés, Mignon, Flauta,
Felipe, Pebete. Pebeton y
Baguette



Gramajes min/max <i>min/max grammage</i>	150/800 gr
Capacidad de producción <i>Production capacity</i>	800 Kg/h
Motor <i>Engine</i>	2HP Monofásico/trifásico
Dimensiones (alt x anch x largo) (cm) <i>Dimensions (h x w x l) (cm)</i>	138 x 67 x 172
Peso <i>Weight</i>	230 Kg

TRINCHADOR COMPACTO ROTATIVO

HEAVY CARVING MACHINE

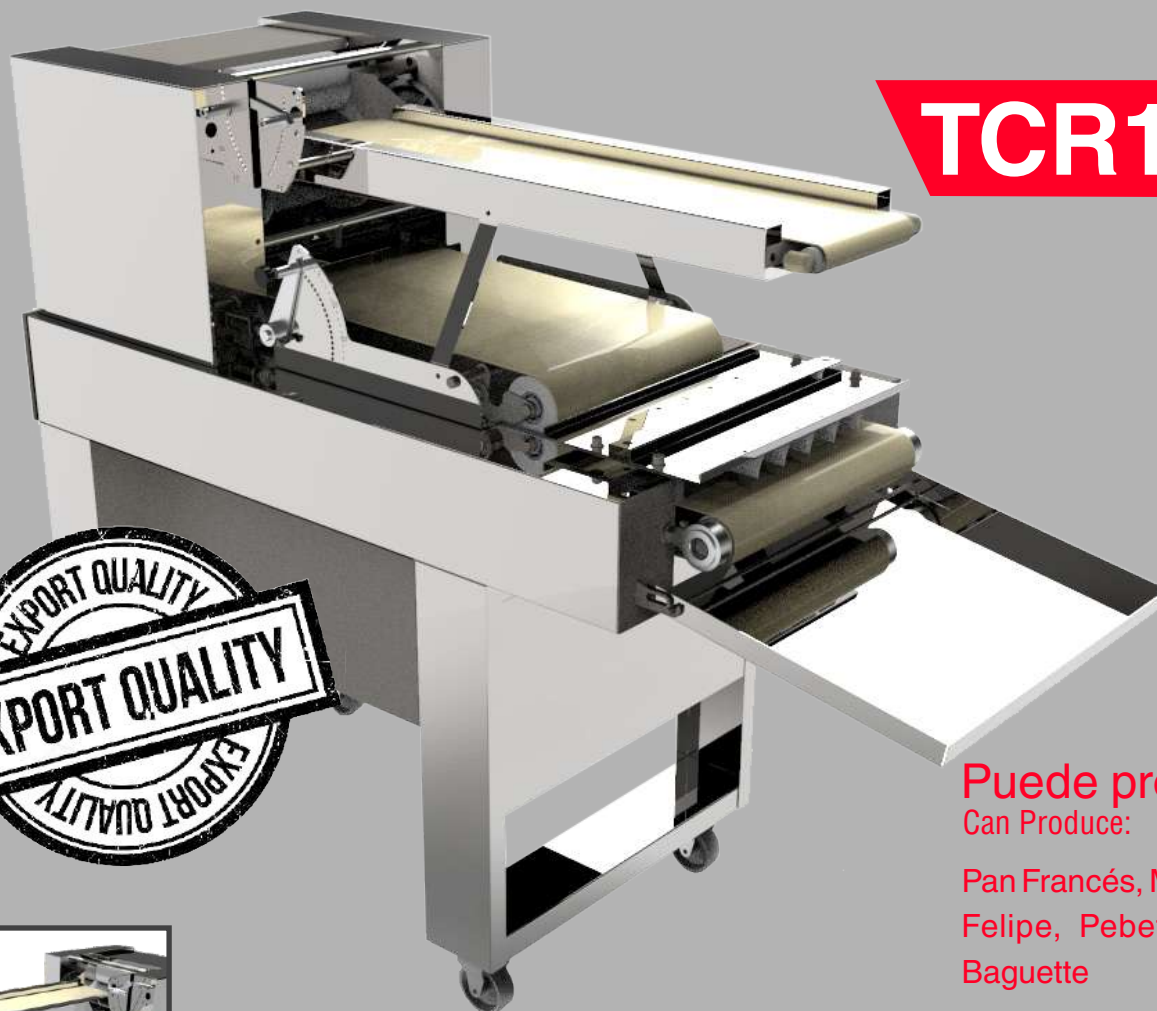
NCM: 8438.10

NALADISA: 8438.10

Construido en acero inoxidable cortado por láser y plegado por control numérico. Banda de entrada de PVC con 2 telas. Cabezal cortador y armadora de masa sin paños rotativos. Provisto de guías centradoras de extremo a extremo. Palanca de regulación de entrada de masa y para calibrador rotativo. Motor de 1HP de 1450RPM trifásico o monofásico. 4 ruedas plásticas de alto impacto, 2 giratorias con freno. Provisto de 3 moldes a elección para pan. Trinchas de 36cm de ancho y hasta 600gr de peso.

Made of laser-cut stainless steel and folded by numerical control. PVC infeed belt with 2 fabrics. Dough cutting head and dough erector with no rotating cloth. Provided with end-to-end centering guides. Dough inlet regulation lever and for rotary calibrator. 1HP motor of 1450 RPM three phase or single phase. 4 high impact plastic wheels, 2 swivel with brake. Provided with 3 molds to choose for bread. 36cm wide and up to 600gr of weight.

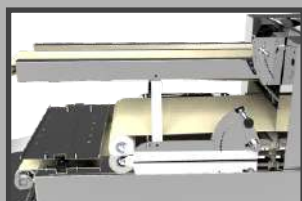
TCR110



Puede producir:

Can Produce:

Pan Francés, Mignon, Flauta, Felipe, Pebete. Pebeton y Baguette

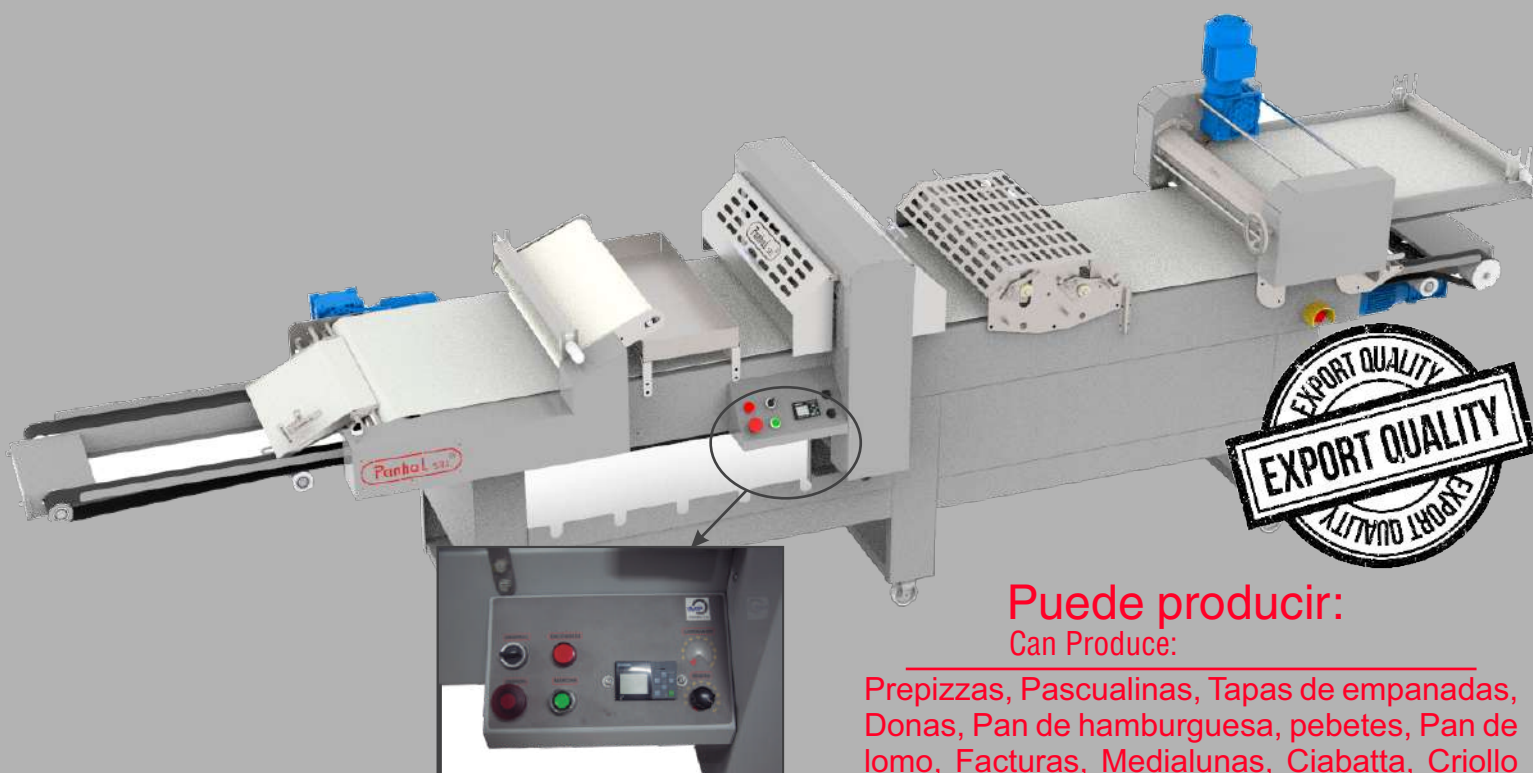


Gramajes min/max <i>min/max grammage</i>	100/360 gr
Capacidad de producción <i>Production capacity</i>	500 Kg/h
Motor <i>Engine</i>	1HP Monofásico/trifásico
Dimensiones (alt x anch x largo) (cm) <i>Dimensions (h x w x l) (cm)</i>	130 x 60 x 120
Peso <i>Weight</i>	125 Kg

MESA DE CORTE CON ENLATADOR CUTTING TABLE WITH TRAY

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

MC 3000



Puede producir:
Can Produce:

Prepizzas, Pascualinas, Tapas de empanadas, Donas, Pan de hamburguesa, pebetes, Pan de lomo, Facturas, Medialunas, Ciabatta, Criollo cuadrado, redondo y hexagonal, Galletería en general.

Mesa de corte por estampado para masas con liga, sin liga y de gran hidratación. Con levanta recorte. Corta masa de 1mm a 25mm de espesor y de 10mm a 1000mm de largo a través de un sistema de corte programable con controlador PLC. Sistema electrónico de frenado de motores y variación de velocidad. Posee protector de alta y baja tensión. Parada de emergencia. 3 rejillas protectoras con micro de parada.

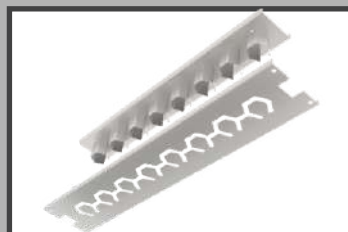
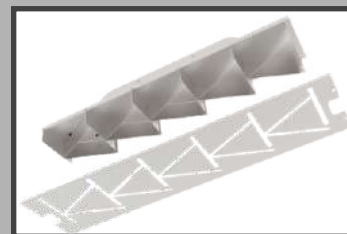
Stamping cutting table for doughs with or without bond and with high hydration. With trimming lifter. Cuts dough from 1mm to 25mm thick and from 10mm to 1000mm long through a programmable cutting system with PLC controller. Electronic motor braking system and speed variation. High and low voltage protector. Emergency stop. 3 protective grids with micro stop.

Motor trifásico 3 Motorreductores 1/2 HP
Three-phase motor 1 Motorreductor 1 HP

Dimensiones (alt x anch x larg) (mm) 1440 x 920 x 4370
Dimensions (h x w x l) (mm)

Consumo 1500 W
Consumption

Golpes por minuto 40 u - Ø 30 cm
Strokes per minute 560 u - Ø 8 cm
1000 u - 4,5 x 4,5 cm



HORNOS ROTATIVOS A GAS ROTARY OVENS

NCM: 8417.20
NALADISA: 8417.20



ZU-95

Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	380V / 3Kw
Capacidad de cocción <i>Baking capacity</i>	130 Kg/h
Potencia calórica máxima <i>Maximum caloric power</i>	60000 Kcal/h
Consumo gas natural - envasado <i>Gas consumption</i>	6,73 m ³ /h - 5,07 Kg/h
Consumo gasoil <i>Gasoil consumption</i>	4 Lt/h
Generador de vapor <i>Steam generator</i>	Alto rendimiento - cascada <i>High performance</i>
Aislamiento térmico <i>Thermal isolation</i>	Lana mineral <i>Mineral wool</i>
Recuperación térmica <i>Thermal recovery</i>	16 ^º /min. en precalentamiento <i>In preheat</i>
Luz cámara de cocción <i>Cooking chamber light</i>	Doble dicroica 12V / 20W <i>Double dichroic</i>
Cantidad de bandejas <i>Trays (number of trays)</i>	15/18
Medidas de bandejas (cm) / Moldes <i>Trays dimensions (cm) / Molds</i>	70 x 90
Medidas externas (atl x anc x prof) (mm) <i>Oven dimensions (h x w x l) (mm)</i>	2280 x 1480 x 2290
Tablero de control <i>Control panel</i>	Smart touch



ZU-96

Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	380V - 220V / 2Kw (*)
Capacidad de cocción <i>Baking capacity</i>	70 Kg/h
Potencia calórica máxima <i>Maximum caloric power</i>	41000 Kcal/h
Consumo gas natural - envasado <i>Gas consumption</i>	4,6 m ³ /h - 3,46 Kg/h
Consumo gasoil <i>Gasoil consumption</i>	2,5 Lt/h
Generador de vapor <i>Steam generator</i>	Alto rendimiento - cascada <i>High performance</i>
Aislamiento térmico <i>Thermal isolation</i>	Lana mineral <i>Mineral wool</i>
Recuperación térmica <i>Thermal recovery</i>	16 ^º /min. en precalentamiento <i>In preheat</i>
Luz cámara de cocción <i>Cooking chamber light</i>	Doble dicroica 12V / 20W <i>Double dichroic</i>
Cantidad de bandejas <i>Trays (number of trays)</i>	15/18
Medidas de bandejas (cm) / Moldes <i>Trays dimensions (cm) / Molds</i>	45 x 70
Medidas externas (atl x anc x prof) (cm) <i>Oven dimensions (h x w x l) (cm)</i>	200 x 100 x 174
Tablero de control <i>Control panel</i>	Smart digital (**)

HORNOS ROTATIVOS A GAS

ROTARY OVENS

NCM: 8417.20

NALADISA: 8417.20



ZU-97

Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	220V / 1Kw (*)
Capacidad de cocción <i>Baking capacity</i>	42 Kg/h
Potencia calórica máxima <i>Maximum caloric power</i>	30000 Kcal/h
Consumo gas natural - envasado <i>Gas consumption</i>	3,37 m3/h - 2,54 Kg/h
Consumo gasoil <i>Gasoil consumption</i>	1 Lt/h
Generador de vapor <i>Steam generator</i>	Alto rendimiento - cascada <i>High performance</i>
Aislamiento térmico <i>Thermal isolation</i>	Lana mineral <i>Mineral wool</i>
Recuperación térmica <i>Thermal recovery</i>	16%/min. en precalentamiento <i>In preheat</i>
Luz cámara de cocción <i>Cooking chamber light</i>	Doble dicroica 12V / 20W <i>Double dicroic</i>
Cantidad de bandejas <i>Trays (number of trays)</i>	45/70
Medidas de bandejas (cm) / Moldes <i>Trays dimensions (cm) / Molds</i>	122 x 100 x 174 (**)
Medidas externas (atl x anc x prof) (cm) <i>Oven dimensions (h x w x l) (cm)</i>	250 Kg
Tablero de control <i>Control panel</i>	Smart digital (***)



70/6-6B

Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	Monofásico 220V
Capacidad de cocción <i>Baking capacity</i>	25 Kg/h
Aislamiento térmico <i>Thermal isolation</i>	Lana mineral <i>Mineral wool</i>
Cantidad de bandejas <i>Trays (number of trays)</i>	6
Medidas de bandejas (cm) / Moldes <i>Trays dimensions (cm) / Molds</i>	45x70
Tablero de control <i>Control panel</i>	Smart digital

Horno Rotativo a gas para 6 bandejas 45x70cm. Construido en acero inoxidable. Tablero Digital. Doble control de temperatura. Cocción programable con alarma (0° a 300°). Vaporizador. Sistema de carro giratorio incluido. Salida de gases de combustión independiente. 2 toberas de regulación de calor. Con base porta bandejas.

Gas Rotary Oven for 6 trays 45x70cm. Built in stainless steel. Digital control panel. Double temperature control. Programmable cooking with alarm (0° to 300°). Vaporizer. Rotating trolley system included. Independent combustion gas outlet. 2 heat regulation nozzles. With tray holder base.

HORNOS ELÉCTRICO

ELECTRIC OVEN

NCM: 8516.60
NALADISA: 8516.60



Bandejas para hornos Oven Trays



NCM: 7616.99.00
NALADISA: 7616.99.00

ZU-2020

Tensión de funcionamiento Working voltage	380V - 220V / 10Kw
Capacidad de cocción Baking capacity	35 Kg/h
Potencia calórica máxima Maximum caloric power	7700 Kcal/h
Motor Engiene	1/2HP
Válvula Solenoide (Vapor) Solenoid Valve (steam)	Bobina 220v - conexión 1/2" Coil 220v - Conection 1/2"
Luz de Cámara de Cocción Cooking Chamber Light	2 microicas Led 22v-7W 2 Dichroic Led 220v-7W
Cantidad de bandejas Trays (number of trays)	5
Medidas de bandejas (cm) Trays Sizes (cm)	45 x 70 ó 40 x 60
Medidas externas (atl x anc x prof) (mm) Oven dimensions (h x w x l) (cm)	66 x 106 x 90(*)

Bandeja de aluminio 40x60 transversal

Aluminum tray 40x60 transversal

Bandeja de aluminio 45x70 transversal

Aluminum tray 45x70 transversal

Bandeja de aluminio 60x80 transversal

Aluminum tray 60x80 transversal

Bandeja de aluminio 70x90 transversal

Aluminum tray 70x90 transversal

Bandeja enlozada de chapa N°20 - 40x60x2

ENAMELED sheet metal tray N°20 - 40x60x2

Bandeja enlozada de chapa N°20 - 40x60x5

ENAMELED sheet metal tray N°20 - 40x60x5

Bandeja enlozada de chapa N°20 - 45x70x2

ENAMELED sheet metal tray N°20 - 45x70x2

Bandeja enlozada de chapa N°20 - 45x70x5

ENAMELED sheet metal tray N°20 - 45x70x5

HORNOS CONVECTORES A GAS

CONVECTION OVENS

NCM: 841720
NALADISA: 841720



HC 4-70



HC 1100

Horno convector con panel de control autoprogramable. Uniformidad de cocción de todo tipo de alimentos. Sistema de humidificación por un pulsador de vapor. Construido en acero inoxidable con puerta de vidrio templado y aislación térmica de fibra mineral. Montado sobre una base estructural revestido en pintura epoxi.

Convection oven with self-programmable control panel. Uniform cooking of all types of food. Humidification system by a steam push button. Built in stainless steel with tempered glass door and mineral fiber thermal insulation. Mounted on a structural base coated in epoxy paint.

	HC 4-70	HC 1100
Cantidad de bandejas <i>Number of trays</i>	5	6
Tamaño de bandejas (mm) <i>Size of trays (mm)</i>	700x450	700x450
Rango de temperatura <i>Temperature range</i>	0° a 300°C	0° a 300°C
Tiempo de trabajo <i>Work time</i>	1 a 99 min	1 a 99 min
Dimensiones (alt x anch x prof) (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	961x1135x1514	1100x1200x1420
Estructura <i>Structure</i>	Acero inox. <i>Stainless steel</i>	Acero inox. <i>Stainless steel</i>

HORNOS CONVECTORES ELÉCTRICOS

ELECTRIC CONVECTION OVENS

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10



BETA-21

Cantidad de bandejas <i>Trays (number of trays)</i>	4
Medidas de bandejas (cm) <i>Trays dimensions (cm)</i>	44x32
Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	220V / 2,7Kw
Aislamiento térmico <i>Thermal isolation</i>	Lana mineral <i>Mineral wool</i>
Medidas externas (atl x anc x prof) (mm) <i>Oven dimensions (h x w x l) (mm)</i>	550 x 590 x 550
Peso <i>Weight</i>	42 Kg

Exterior construido en Acero Inoxidable. Cámara de cocción en acero inoxidable Porta bandejas cromados y desmontables. Termostato de seguridad. Panel de control electromecánico. Puerta de vidrio doble templado de alta temperatura.

Stainless steel exterior. Stainless steel cooking chamber. Chrome plated and removable tray holder. Safety thermostat. Electromechanical control panel. High temperature tempered double glass door.

BETA-107

Cantidad de bandejas <i>Trays (number of trays)</i>	4
Medidas de bandejas (cm) <i>Trays dimensions (cm)</i>	40 x 60
Humidificador <i>Humidifier</i>	Incorporado <i>included</i>
Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	380V / 5,4Kv
Aislamiento térmico <i>Thermal isolation</i>	Lana mineral <i>Mineral wool</i>
Medidas externas (atl x anc x prof) (mm) <i>Oven dimensions (h x w x l) (mm)</i>	640 x 870 x 720
Peso <i>Weight</i>	60 Kg

Exterior construido en Acero Inoxidable. Cámara de cocción en acero inoxidable Porta bandejas cromados y desmontables. Termostato de seguridad. Panel de control electromecánico con regulación de tiempo y temperatura. Puerta de vidrio doble templado de alta temperatura.

Stainless steel exterior. Stainless steel cooking chamber. Chrome plated and removable tray holder. Safety thermostat. Electromechanical control panel with time and temperature regulation. High temperature tempered double glass door.

ARMADORA DE PAN Y MEDIALUNAS MANUAL

MANUAL BREAD AND CROISSANT MAKING MACHINE

NCM: 8438.10

NALADISA: 8438.10

**Tensión de funcionamiento***Working voltage*

220V / 380V

Capacidad de Producción*Production capacity*

1000 piezas/h

1000 pieces/h

Medidas externas (atl x anc x prof) (mm)*Oven dimensions (h x w x l) (mm)*

350 x 390 x 750

Peso*Weight*

40 Kg

Construida en chapa de acero pre pintada blanca. Fácil de usar. Para gran producción Mantenimiento simple. Banda de entrada de PVC. Motor de 1/2 HP. Regulador de espesor manual.

Made of white pre-painted steel sheet. Easy to use. For high production. Simple maintenance. PVC inlet belt. 1/2 HP motor. Manual thickness regulator.

SOBASOLA

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

SBS 270



Sobasola de 600mm de ancho con plato giratorio. Parada de emergencia. Comando con contactor Transmisión doble ASA60 3/4". Engranajes con dientes templados. Ejes en SAE1045. 3 correas B57. Montada 100% sobre rodamientos oscilantes.

600mm wide kneading machine with turntable. Emergency stop. Contactor control Double transmission ASA60 3/4". Gears with hardened teeth. SAE1045 shafts. 3 B57 belts. 100% mounted on oscillating bearings.



Rodillo (Ancho x Diámetro) (mm) <i>Rollers (Width x Diameter) (mm)</i>	600 x 270
Apertura de rodillo <i>Roller opening</i>	25mm
Peso <i>Weight</i>	800 Kg
Motor <i>Engine</i>	7,5 HP Trifásico
Dimensiones (alto x ancho x largo) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (mm)</i>	1490x1100x1230
Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	380V

SOBADORAS KNEADING MACHINES

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

SOB AI 4HP / **SOB AI 5,5HP**

Sobadoras fabricadas completamente en acero inoxidable. Con rodillos de 600mm de largo x 170mm de diámetro. Botón para parada de emergencia. Regulador de espesor numerado. Motor trifásico de 4 o 5,5HP. Aptas para todo tipo de masa.

Kneading machines made entirely of stainless steel. With 600mm long x 170mm diameter rollers. Emergency stop button. Numbered thickness regulator. Three-phase motor of 4 or 5,5HP. Suitable for all types of dough.



BATIDORA PLANETARIA PLANETARY MIXER

BP 60 A

Batidora, Mezcladora y Amasadora planetaria automática de 30 y 60 lts. Olla de acero inoxidable. 3 velocidades. Rejilla de protección con parada de emergencia. Tablero automático. Comando a botonera y control de tiempo. Capacidad de amasado 12Kg de harina. Motor de 1,5HP trifásico.

Mixer, Blender and Automatic Planetary Kneader of 30 and 60 lts. Stainless steel pot. 3 speeds. Protective grid with emergency stop. Automatic control panel. Push button control and time control. Kneading capacity 12Kg of flour. Three-phase 1,5HP motor.



ESTAMPADORA STAMPING MACHINE

NCM:8438.10
NALADISA:8438.10

ZU-E10

Construida en acero inoxidable. Moldes intercambiables. Laminador regulable. Parada de emergencia. PLC programable. Velocidad Variable. Produccion aproximada de 252 piezas por minuto

Stainless steel construction. Interchangeable molds. Adjustable laminator. Emergency stop. Programmable PLC. Variable speed. Approximate production of 252 pieces per minute.



Medidas de las bandejas (mm) <i>Tray sizes</i>	450x700
Tension <i>Voltage</i>	380V
Motor <i>Engine</i>	2x 1HP 0,75 Kw
Dimensiones (alt x anch x prof) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (cm)</i>	1150 x 810 x 3700
Peso <i>Weight</i>	250 Kg

ZU-L19

NCM:8438.10
NALADISA:8438.10

LAMINADORA VAIVEN SEESAW LAMINATING MACHINE



Diámetros de los cilindros (mm) <i>Cylinder diameters</i>	84
Velocidad de la cinta de salida <i>Output belt speed</i>	50cm/seg.
Separación de cilindros (mm) <i>Cylinder gap</i>	0,2 - 55
Tensión <i>voltage</i>	380V 50Hz Trifásica
Potencia motor <i>engine power</i>	0,75kw
Peso (Kg) <i>weight</i>	160
Medidas Cinta LargoxAncho (mm) <i>Belt Measurements (L x W) (mm)</i>	1200x600
Dimensiones plegada Alt.xAnc.xLarg. (mm) <i>Dimensions when folded (h x w x l) (mm)</i>	2000x1070x1100
Dimensiones desplegada Alt.xAnc.xLarg (mm) <i>Dimensions unfolded (h x w x l) (mm)</i>	1200x1070x3060

AMASADORAS DOUGH MIXER

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10



RAPIDAS FAST

	AR 12	AR 25	AR 25 V2	AR 50	AR 50 V2	AR 100	AR 100 V2
Capacidad (kg. harina / kg. masa) <i>Capacity (kg. flour / kg. dough)</i>	12/20	25/40	25/40	50/80	50/80	100/160	100/160
Tipo de amasado <i>Type of kneading</i>	2 vel. 2 speeds	Semi rápida Semi-rapid	2 vel. autom. 2-speed auto	Semi rápida Semi-rapid	2 vel. autom. 2-speed auto	Semi rápida Semi-rapid	2 vel. autom. 2-speed auto
Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	220V	380V	220V	380V	380V	380V	380V
Motor <i>Engine</i>	3 HP	2 HP	2 HP	5,5 HP	5,5 HP	7,5 HP	7,5 HP
Dimensiones (alt x anch x prof) (cm) <i>Dimensions (h x w x l) (cm)</i>	77x44x85	106x66x100	106x66x100	116x80x128	116x80x128	120x94x150	120x94x150



CONVECIONALES STANDARD

	AR-07	AR-13	AR-50	AR-75	AR-150
Capacidad (kg. harina) <i>Capacity (kg. flour)</i>	7 Kg	13 Kg	35 Kg	50 Kg	100 Kg
Material de la olla <i>Pot material</i>	Acero inox. Stainless steel	Acero inox. Stainless steel	Hierro Iron	Hierro Iron	Hierro Iron
Tensión de funcionamiento <i>Working voltage</i>	220 V	220 V	380 V	380 V	380 V
Motor <i>Engine</i>	0,75 HP Monofásico	1 HP Monofásico	1,5 HP Trifásico	2 HP Trifásico	4 HP Trifásico
Funcionamiento <i>Functioning</i>	Sin mando Commandless	Con mando With command	Con mando With command	Con mando With command	Con mando With command

MEDIALUNERA CROISSANTS MAKER MACHINE

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

ZU-M11

Cinta transportadora de poliuretano. Vidrios laterales templados. Sistema centrador de masa. Amardores regulables en medida. Para de emergencia. Regulador para diferentes espesores de mesa. Motor monofásico.

Polyurethane transport belt. Tempered side glasses. Dough centering system. Adjustable sizers. Emergency stop. Regulator for different dough thickness. Single-phase motor.



Producción (unidades x minuto) <i>Production (units per minute)</i>	100/min
Tension <i>Voltage</i>	220V
Motor <i>Engine</i>	1HP
Dimensiones (alt x anch x larg) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (cm)</i>	1050 x 1050x 2000
Peso <i>Weight</i>	130 Kg

BIZCOMATIC

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

Construida en chapa pre pintada expoxi. Banda transportadora sintética. Tolla de acero inoxidable. Bandejas de 45cm de ancho máximo. Diseñada para trabajar masas sin liga. Incluye 6 matrices de corte.

Stainless steel construction. Synthetic conveyor belt. Stainless steel hopper. Trays of 45cm maximum width. Designed to work doughs without bond. Includes 6 cutting dies.



Producción (unidades x minuto) <i>Production (units per minute)</i>	300/min
Tension <i>Voltage</i>	220V o 380V
Motor <i>Engine</i>	1/2HP Trifásico 3/4HP Monofásico
Dimensiones (alt x anch x larg) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (cm)</i>	1220 x 720 x 1880
Peso <i>Weight</i>	130 Kg

CÁMARAS DE FRIO COLD STORAGE CHAMBERS

NCM: 8418.69

NALADISA: 8418.69

Gabinetes conformados por paneles de chapa pre pintada blanca de 50mm de espesor con aislación de 40Kg x m3. Rango de temperatura de 1°C a 5°C en media temperatura y hasta -24°C en baja temperatura. Sistema de control digital con ciclos de deshielo automático. Frío húmedo. Aptas para bandejas de 45x70 y 40x60.

Cabinets made of 50 mm thick white pre-painted sheet metal panels with 40 kg x m3 insulation. Temperature range from 1°C to 5°C in medium temperature and up to -24°C in low temperature. Digital control system with automatic defrost cycles. Wet cooling. Suitable for 45x70 and 40x60 trays.



Modelo Model	Cant. Bandejas quantity of trays	Dimensiones* Dimensions*	Uni. condensadora Cooling unit	Temperatura Temperature
CL 30	30	2350x600x1000	1/2HP	1°C a 5°C
CL 60	60	2350x850x1250	1/2HP	1°C a 5°C
CL 120	120	2350x1700x1250	3/4HP	1°C a 5°C

* Medidas expresadas en milímetros
* Dimensions expressed in millimeters

CÁMARAS FERMENTADORAS

FERMENTATION CHAMBERS

NCM: 8514.40
NALADISA: 8514.40

Gabinetes conformados por paneles de chapa pre pintada blanca de 50mm de espesor con aislación de 40Kg x m3. Temperatura máxima de trabajo de 35°C y humedad hasta 90%. Sistema de control digital de temperatura y entrada de agua para evitar desperdicios. Aptas para bandejas de 45x70 y 40x60.

Cabinets made of 50 mm thick white pre-painted sheet metal panels with 40 kg x m3 insulation. Maximum working temperature of 35°C and humidity up to 90%. Digital temperature control system and water inlet to avoid waste. Suitable for 45x70 and 40x60 trays.



EQUIPO FERMENTADOR

FERMENTATION UNIT

Equipo fermentador para cámaras modulares. Capacidad de trabajo hasta 8 carros con bandejas 45x70. Sistema de control digital de temperatura y entrada de agua

Fermenter equipment for modular storage chambers. Working capacity up to 8 racks with 45x70 trays. Digital control system of temperature and water inlet.

Modelo Model	Cant. Bandejas quantity of trays	Dimensiones* Dimensions*	Voltaje Voltage
CF 15	15	2000x570x1000	220V
CF 30	30	2000x825x1360	220V
CF 60	60	2000x1660x1360	220V

* Medidas expresadas en milímetros
* Dimensions expressed in millimeters

BOLLERA DE MESA TABLE KNEADER

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

Estructura interior de acero inoxidable. Cabezal diseñado para mayor eficacia. Moldes de fundición de aluminio macizo, recubiertos de pintura de uso bromatológico. Correa fácilmente reemplazable. 7 moldes superiores intercambiables.

Stainless steel inner structure. Head designed for greater efficiency. Molds made of solid cast aluminum, coated with paint for bromatological use. Easily replaceable strap. 7 interchangeable upper molds.



Capacidad de producción <i>Production Capacity</i>	55u/min
Tension <i>Voltage</i>	220V o 380V
Motor <i>Engine</i>	1HP
Dimensiones (alt x anch x prof) (mm) <i>Dimensions (h x w x l) (mm)</i>	450 x 650 x 700

RALLADORAS DE PAN BREAD GRATERS

NCM: 8509.40
NALADISA: 8509.40



	Producción Production	Motor Engine	Bocas Mouths	Rejillas Meshes
RP1-3RC	65Kg/h	1HP Monofásico	1	3
RP1-1,5HP	100Kg/h	1,5HP Trifásico	1	1
RP1-4HP	300Kg/h	4HP Trifásico	2	1

CARROS Y FUNDAS PARA BANDEJAS

TRAY CARTS AND CART COVERS

NCM: 500720
NALADISA: 500720

Carro para bandejas de 450x700 o 700x900. Con enganche superior para hornos rotativos o para transporte. Fabricados en caño y revestidos en pintura para alta temperatura. Con ruedas resistentes al calor.

Cart for 450x700 or 700x900 trays. With upper coupling for rotary ovens or for transport. Manufactured in pipe and coated in high temperature paint. With heat resistant wheels.

Dimensiones (mm)

Dimensions (mm)

Carro 450x700

Carro 700x900

500x750x1700

750x950x1800



Carro desarmable para hornos rotativos o transporte.
Disassembled trolley for rotary ovens or transport.

DOSIFICADOR DE LÍQUIDOS AUTOMÁTICO

AUTOMATIC LIQUID DISPENSER

NCM: 8438.10
NALADISA: 8438.10

Dosificador con medidor de temperatura. Panel digital. Rango de trabajo de 0,1 a 999,9Lts. Programable cada 0,10Lts. Precisión de +/- 1%. Conexión de agua de 3/4" de entrada y salida. Caudal de 1 a 40Lts./min. Temperatura máxima de trabajo de 80°C

Dispenser with temperature meter. Digital panel. Working range from 0,1 to 999,9Lts. Programmable every 0,10Lts. Accuracy of +/- 1%. Water connection 3/4" inlet and outlet. Flow rate from 1 to 40Lts./min. Maximum working temperature of 80°C.



Panhel[®] S.R.L.



DIRECCIÓN

Av. Amadeo Sabattini 4462 - Córdoba Capital -
Argentina - CP: 5006



CORREO Y PÁGINA WEB

e-comex@panhelsrl.com.ar / www.panhelsrl.com.ar



NÚMEROS DE CONTACTO

Tel/Fax: +54 9 0351 4588557

Cel.: +54 9 351 6273863/64
+54 9 351 6281324