



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA PANADERIA Y PASTELERIA

EL SURTIDO MAS COMPLETO Y LA MEJOR ATENCION PARA
TODAS SUS NECESIDADES DE EQUIPOS INDUSTRIALES

PLANTA Y EXHIBICIÓN



ASOC. MONTE CARLOS ETAPA II - MZ. E, LT. 11
SAN MARTÍN DE PORRES - LIMA



FIJO: (01) 724-8231
MOV: 9201-81048 | CLARO: 9671-91042



EMAIL: INFO@PALBER.PE
EMAIL: VENTAS@PALBER.PE

WWW.PALBER.PE



HORNOS ROTATIVOS

Los Hornos Rotativos Palber es ideal para hornear todo tipos de productos de panaderia, pasteleria y afines. Fabricado en Acero Inoxidable AISI 304 para una mayor durabilidad.



CARACTERÍSTICAS:

- Estructura exterior e interior en acero inoxidable aisi 304.
- Panel de mando:
Pirómetro analogo digital, 2 temporizadores, alarma y control de vapor, switch de luz, switch de extractor, switch de ventilador y switch de quemador.
- Disponible en petroleo / gas.
- Motores eléctricos trifásicos / monofásicos.

INCLUYE:

- 02 coches en acero al carbono.
- Bandejas en aluzin: 45cm x 65cm
- Chimeneas de humos y vapores (04 metro cada uno).

MODELO:

- 09 bandejas (producción: 216 panes cada 15 minutos).
- 12 bandejas (producción: 288 panes cada 15 minutos).
- 15 bandejas (producción: 360 panes cada 15 minutos).
- 18 bandejas (producción: 432 panes cada 15 minutos).
- 36 bandejas (producción: 864 panes cada 15 minutos).

HORNOS ESTACIONARIOS



CARACTERÍSTICAS:

- Estructura en Acero Inoxidable.
- De 2 y 3 parrillas.
- Mesa de reposo con ruedas en Acero al Carbono.
- Diferentes medidas.



AMASADORA SOBADORA

La Amasadora PALBER es de estructura robusta y alta durabilidad, gracias a su espiral permite un amasado y sobado mas rapido sin perjudicar la calidad del producto final. Sus 2 velocidades permiten trabajar todo tipo de masas (blandas, semiduras o duras). Amasa y Soba desde una capacidad minima de un 01 kg.



CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de Acero al Carbono.
- Taza en Acero Inoxidable AISI 304.
- Rejilla en Seguridad de Acero Inoxidable AISI 304.
- Espiral en acero inoxidable AISI 304.
- Pulsador de parada de emergencia.
- Motor eléctrico de 2 velocidades Trifásico / Monofásico.

Modelo: 15K, 25K, 50K, 100K

BATIDORAS

Las Batidoras PALBER es de estructura robusta, tiene un sistema de velocidad variable de uso facil y eficiente, en la cual permite varias funciones tales como batir, mezclar o amasar cualquier tipo de masa ligera como: fondant, clara de huevo, bizcochos o merengues.



CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de Acero al Carbono.
- Sistema de velocidad variable.
- Taza en Acero Inoxidable AISI 304.
- Motor eléctrico Trifásico / Monofásico.

INCLUYE:

- 01 Canastilla (Batido)
- 01 Paleta (Cremado)
- 01 Decorador de Tortas.

Modelo: 15L, 30L, 60L y 80L

DIVISORA DE PEDESTAL

La Divisora de Pedestal PALBER de estructura robusta de facil manejo, divide la masa en 30 partes iguales desde una capacidad m snima de 01 kilo hasta la capacidad m mxima de 03 kilos.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de fierro fundido.
- De fácil mantenimiento.
- Cuchillas en Acero Inoxidable AISI 304.
- Palancas cromadas.



REBANADORA

Las Rebanadoras PALBER est n diseñadas para rebanar todo tipo de pan de molde y otros productos obteniendo rebanadas de espesor de 12mm.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de Acero al carbono.
- Cuchillas en Acero al carbono / Acero Inoxidable AISI 304.
- Tableros, Protectores y Palanca en Acero Inoxidable AISI 304.
- Embolsador en Acero Inoxidable AISI 304.
- Bandeja de residuos en Acero Inoxidable AISI 304
- Motor Eléctrico 1.5HP Trifásico / Monofásico.





HORNO CONVECTOR

Horno Convector, permite hornear diferentes tipos panes y pasteles, cuenta con vaporizador automático, este modelo de Horno convector es ideal para pequeña producción

- Estructura Interior y exterior en Acero Inoxidable AISI 304 Y Acero Brillante 430.
- Sistema de ventilación mediante un difusor.
- Sistema de vaporizador.
- Iluminación.
- Quemador atmosférico de gran rendimiento.
- Encendido y apagado automático del quemador a gas (GNV/GLP).
- Control de temperatura digital.
- Sistema de encendido y apagado de la puerta.

MODELO:

- HC- 4B
- HC- 6B
- HC- 8B

CÁMARA DE FERMENTACIÓN

La cámara fermentación permite acelerar el proceso elaboración.

- Estructura interna y externa en Acero Inoxidable AISI 304 Y Acero brillante 430.
- Sistema de calentamiento a base de resistencia eléctrica.
- Controlador de temperatura y humedad.
- Sistema de protección ante un imprevisto en el sistema eléctrico.

MODELOS:

- 02 coches
- 04 coches



SOBADORA

Las Sobadoras PALBER esta diseñada para sobar todo tipo de masas y también para darle espesor deseado obteniendo una masa uniforme de esas manera obtener un buen producto. Capacidad de Producción: 30 Kilos de masa preparada.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de Acero al carbono.
- Pulsador de emergencia.
- Pedal de emergencia.
- Rodillos en Acero Inoxidable AISI 304.
- Protectores laterales en Acero Inoxidable AISI 304.
- Protector de Rodillos en Acero Inoxidable AISI304.
- Tableros en Acero Inoxidable AISI 304.
- Limpiador en Acero Inoxidable calidad AISI 304.
- Bandeja recuperadora de harina en Acero Inoxidable AISI 304.
- Motor Eléctrico de 4 HP Trifásico / Monofásico.



MAQUINA PARA LA ELABORACION DE FIDEOS

Máquina semi automática para la elaboración de fideos para producción continua.

REALIZA 3 FUNCIONES:

- 1ra Función: Mezcla los insumos para forma la masa de fideos, pizza y afines.
- 2da Función: Lamina la masa obtenido una masa consistente.
- 3ra Función: Corte de la masa obteniendo los fideos.

DIMENSIONES:

- Ancho: 0.75cm
- Alto: 1.35cm
- Largo: 1.15cm

CARACTERÍSTICAS:

- Tolva de Acero Inoxidable AISI 304 (capacidad es de 9 kilos).
- Rodillos en Acero inoxidable AISI 304.
- Protectores de Acero Inoxidable AISI 304.
- Tablero en Acero Inoxidable AISIS 304
- Manijas en acero inoxidable AISI 304.
- 02 Cortadores de 38 cm cada uno (2 tipos de corte), a medida del cliente.
- Motor Eléctrico 4 HP Trifásico / Monofásico.



EXHIBIDORA DE PANES

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura en Acero Inoxidable AISI 304.
- Vidrio Curvo de 8mm.
- 2 repisas de vidrio.
- 3 Y 4 pozas
- Sistema de iluminación led.
- Cinta decorativa a gusto del cliente.



MODELO:

- Modelo 01: 1.20cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 02: 1.50cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 03: 1.80cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).

MESAS DE TRABAJO

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura en Acero Inoxidable AISI 304.

INCLUYE:

- 2.20cm (largo)x 1.15cm (Ancho) x 0.90cm (Altura).
- 1.80cm (largo)x 0.90cm (Ancho) x 0.90cm (Altura).
- 1.50cm (largo)x 0.90cm (Ancho) x 0.90cm (Altura).



BATIDORAS DE 3 VELOCIDADES

Las Batidoras Industriales PALBER es de uso facil, de 3 velocidades fijas (baja, media y alta), permite efectuar cualquier tipo de elaboracion.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de Acero al Carbono.
- Taza en Acero Inoxidable AISI 304.
- Motor eléctrico de 3 velocidades Trifásico / Monofásico.

INCLUYE:

- 01 Canastilla (Batido)
- 01 Paleta (Cremado)
- 01 Decorador de Tortas.



Modelo: 15L, 30L, 60L y 80L



LICUADORAS INDUSTRIALES

Ideal para todo tipo de licuados.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado íntegramente en Acero Inoxidable AISI 304
- Vaso volcable.
- De fácil Transporte.

Modelo: 10L, 15L, 20L

EXHIBIDORA DE TORTAS

Diseñadas para la conservación de todo tipos de postres, tortas y afines, debido a su sistema de aire forzado.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura en Acero Inoxidable AISI 304.
- Vidrio Curvo de 8mm.
- 2 o 3 repisas de vidrio.
- Sistema de iluminación led.
- Motor eléctrico y ecológico según el Modelo.
- Cinta decorativa a gusto del cliente.



MODELO

- Modelo 01: 1.20cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 02: 1.50cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 03: 1.80cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).

EXHIBIDORA DE EMBUTIDOS

Diseñadas para la conservación de todo tipos de postres, tortas y afines, debido a su sistema de aire forzado.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura en Acero Inoxidable AISI 304.
- Sistema de refrigeración por gravedad.
- Vidrio Curvo de 8mm.
- 2, 3,4 repisas de vidrio.
- Sistema de iluminación led.
- Motor eléctrico y ecológico según el Modelo.
- Cinta decorativa a gusto del cliente.

MODELO:

- Modelo 01: 1.20cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 02: 1.50cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 03: 1.80cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 04: 2.00cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).



EXHIBIDORAS DE PASTELES SECO

Diseñadas para la conservación de todo tipos de postres, tortas y afines, debido a su sistema de aire forzado.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura en Acero Inoxidable AISI 304.
- Vidrio Curvo de 8mm.
- 2 o 3 repisas de vidrio.
- Sistema de iluminación led.
- Cinta decorativa a gusto del cliente.



MODELO:

- Modelo 01: 1.20cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).
- Modelo 02: 1.50cm (largo) x 1.40cm (alto) x 0.75cm (ancho).

DE TODO EN ACCESORIOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA

REPISAS

EN ACERO INOXIDABLE AISI 304.



ESTANTES
EN ACERO INOXIDABLE
AISI 304.

CANASTILLA
PALETA
DECORADOR DE TORTAS



Coches

Modelo:

- 10 Bandejas
- 12 Bandejas
- 15 Bandejas
- 18 Bandejas



Coches
transportadores en
Acero Inoxidable
AISI 304.



Nuestros productos demuestran Calidad y Garantía.



18 años en el mercado

NUESTRA FILOSOFÍA ES EL TRABAJO EN EQUIPO
PARA ALCANZAR NUESTRO OBJETIVO DE AYUDAR
A NUESTROS CLIENTES, EN SU CRECIMIENTO
DE SUS OPERACIONES

Contactanos:

**PARA MAYOR INFORMACIÓN
CONTÁCTENOS SIN COMPROMISO
Y CON GUSTO ATENDEREMOS SU CONSULTA:**

ASOC. MONTE CARLOS ETAPA II - MZ. E, LT. 11
SAN MARTÍN DE PORRES - LIMA



FIJO: (01) 724-8231
MOV: 9201-81048 | CLARO: 9671-91042



EMAIL: INFO@PALBER.PE
EMAIL: VENTAS@PALBER.PE



WWW.PALBER.PE