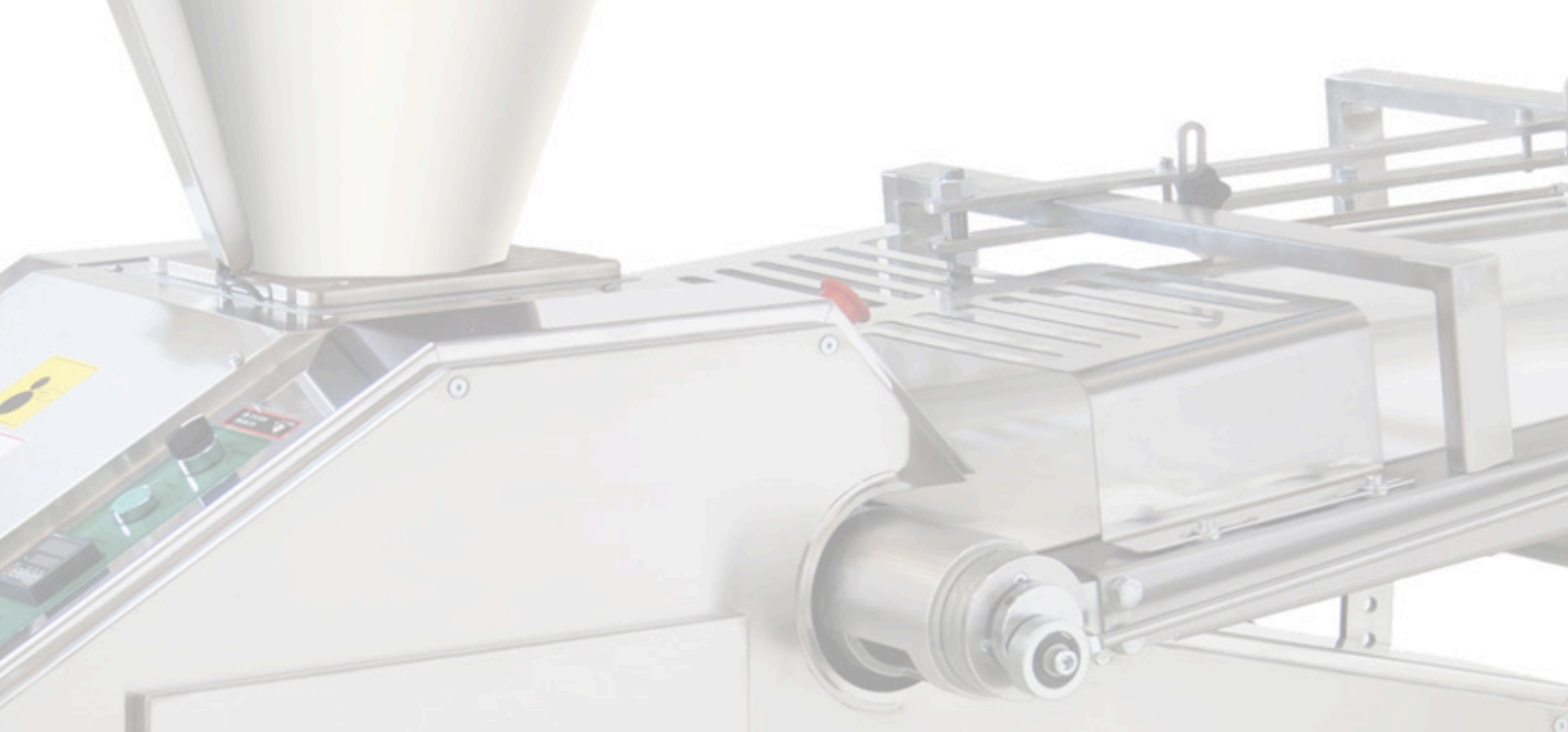




COLBAKE

Colom Bakery Equipment

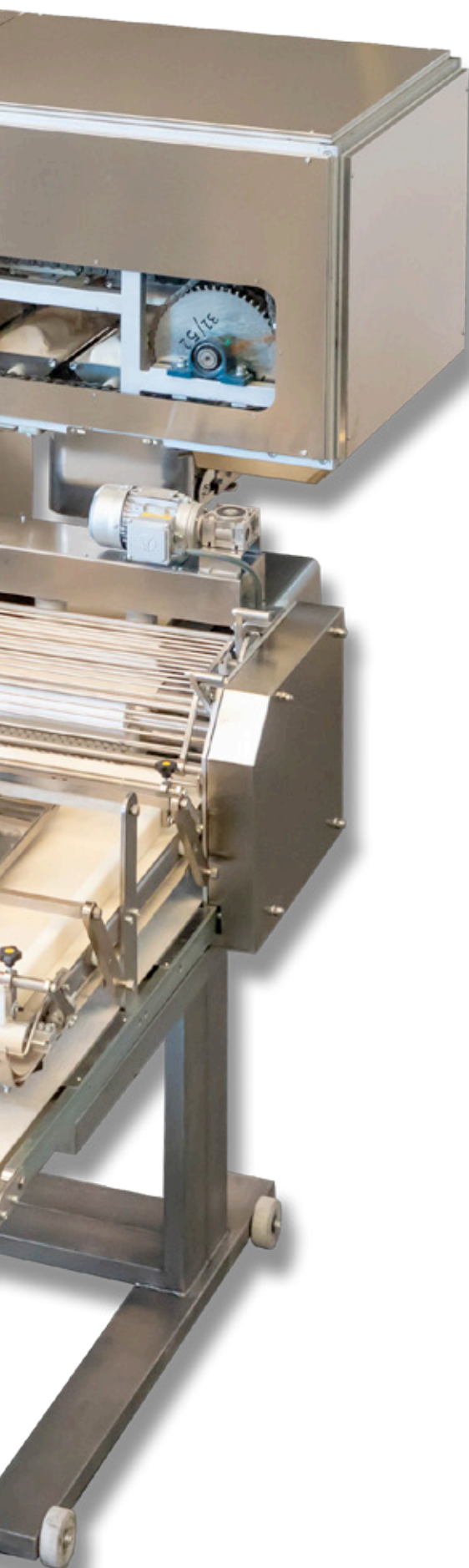


WWW.COLBAKE.COM

COLBAKE

Colom Bakery Equipment





COLBAKE
Colom Bakery Equipment

ÍNDICE | INDEX



**PESADORAS
DIVIDERS**

9



**HEÑIDORAS
ROUNDERS**

17



**CÁMARAS
PROOFERS**

23



**FORMADORAS
MOULDERS**

31



**ENTABLADORA
AUTOMATIC
PANNING**

39

WWW.COLBAKE.COM

NUESTRA HISTORIA



Desde 1985 trabajando en la fabricación y desarrollo de equipos para la industria de la panificación, hemos demostrado ser una empresa seria, capaz de competir en un mercado global y que exporta a todo el mundo.

Vicente Colom, socio fundador de uno de los principales fabricantes españoles de maquinaria de panadería decide en 2017 junto con sus hijos lanzar una nueva marca: COLBAKE. Respetando los valores adquiridos durante sus años de experiencia pero con el propósito de dar un salto cualitativo satisfaciendo aún mejor las necesidades de un mercado cada vez más exigente y dinámico, dotando a todos nuestros productos de la mejor calidad y tecnología.

Contamos para ello con más de 30 años de experiencia y un equipo joven con capacidades de ingeniería, gerencia y organización empresarial.

OUR HISTORY



Since 1985 we have been working in the manufacture and development of equipment for the bakery industry. We are endorsed as a serious company, capable of competing in a global market and exporting all over the world.

Vicente Colom, founding partner one of the leading spanish manufacturers of bakery machinery, decided in 2017 together with his sons to launch a new brand: COLBAKE. Respecting the values acquired during the years of experience, but with the purpose of making a qualitative leap, satisfying the needs of an increasingly demanding and dynamic market even better, endowing all our products with the best quality and technology.

We have more than 30 years of experience and a young team with engineering, management and business organization capabilities.



SERVICIO TÉCNICO



Nuestro principal objetivo es ofrecer un servicio técnico de total calidad, con toda la innovación necesaria para que nuestras máquinas sean capaces de trabajar 24 horas 7 días a la semana.

Disponemos en stock de todos los componentes de nuestras máquinas y los enviamos a cualquier parte del mundo el mismo día en que son pedidos. Ofrecemos a nuestros clientes todo nuestro apoyo técnico, con la información inmediata necesaria y en el formato o soporte que nos soliciten.

Ofrecemos un trato personal y cercano, solucionando de forma rápida y eficaz las necesidades de nuestros clientes.

TECHNICAL SERVICE



Our main objective is to offer a technical service of total quality and guaranteeing all the necessary innovation with the ability to work 24 hours 7 days a week.

We stock all the components of our machines and send them to any part of the world the same day they are ordered. We offer our clients all our technical support, with the necessary immediate information and in the format or support they request.

We offer a personal and close service, solving the needs of our customers quickly and effectively.

WWW.COLBAKE.COM





DIVIDER PESADORA

COLBAKE
Colom Bakery Equipment



Salem Bakery Equipment





- Error máximo de pesaje 2% (masa fresca sin fermentar).
- Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).
- La máquina puede dividir masa con un contenido mínimo de agua entre el 50% (50 litros de agua por cada 100kg de harina).
- Cuentapiezas que permite seleccionar el número de piezas a realizar.
- Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).
- Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

OPCIONAL

- Engrase automático para la tolva.
- Teflón extraíble para la tolva.
- Harinador con motor + invertir.
- Sistema para doblar el peso.
- Selección de peso motorizada.
- Variador de frecuencia electrónico.
- Engrase trasero para el tambor.
- Ruedas altas giratorias.

- Maximum weighing error 2% (unfermented fresh dough).

-Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for doughs with other ingredients ask us first).

-The machine can divide dough with a minimum water content of 50% (50 liters of water per 100kg of flour).

-Piece counter that allows to select the number of pieces to make.

-Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).

-Stainless steel covers.

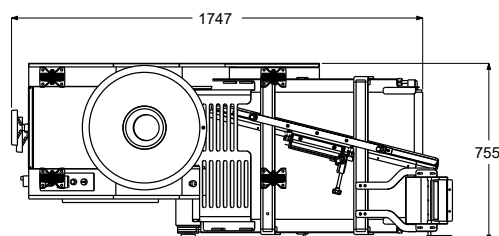
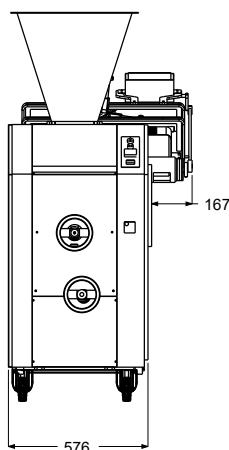
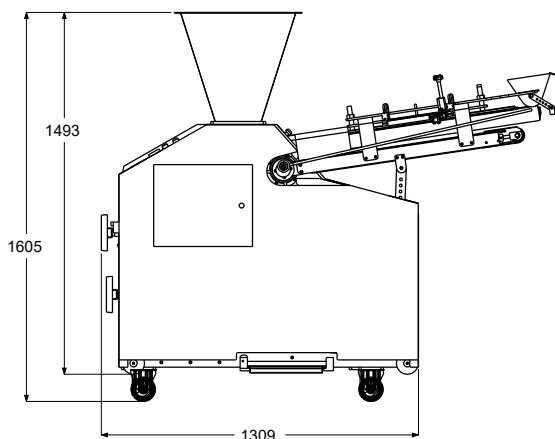
- Flour sifter.

-Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).

-Packaging dimensions: 2x1x1,5m.

OPTIONAL

- Automatic oiling system for the hopper.
- Removable Teflon for the hopper.
- Flour sifter with motor + inverter.
- Electronic frequency converter.
- Motorized weight selection.
- Back greasing system for the drum.
- High turning wheels (increases by 112 mm machine height).



DR

PESADORA CON HEÑIDORA DIVIDER WITH ROUNDER



9
COLBAKE



DIVIDER PESADORA



DV COLBAKE

Colom Bakery Equipment

- Error máximo de pesaje 2% (masa fresca sin fermentar).
- Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).
- La máquina puede dividir masa con un contenido mínimo de agua entre el 50% (50 litros de agua por cada 100kg de harina).
- Cuentapiezas que permite seleccionar el número de piezas a realizar.
- Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).
- Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

OPCIONAL

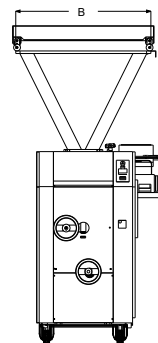
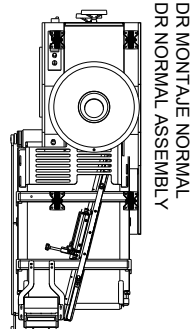
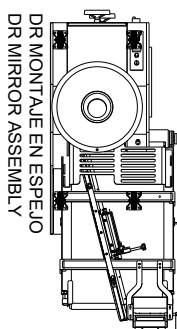
- Engrase automático para la tolva.
- Teflón extraíble para la tolva.
- Harinador con motor + invertir.
- Sistema para doblar el peso.
- Selección de peso motorizada.
- Variador de frecuencia electrónico.
- Engrase trasero para el tambor.
- Ruedas altas giratorias.

- Maximum weighing error 2% (unfermented fresh dough).
- Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for doughs with other ingredients ask us first).
- The machine can divide dough with a minimum water content of 50% (50 liters of water per 100kg of flour).
- Piece counter that allows to select the number of pieces to make.
- Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).
- Stainless steel covers.
- Flour sifter.
- Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).
- Packaging dimensions: 2x1x1,5m.

OPTIONAL

- Automatic oiling system for the hopper.
- Removable Teflon for the hopper.
- Flour sifter with motor + inverter.
- Electronic frequency converter.
- Motorized weight selection.
- Back greasing system for the drum.
- High turning wheels (increases by 112 mm machine height).

Rango de peso Weight range	
Ø Pistón (mm) Piston Ø (mm)	Peso mínimo - máximo Minimum-maximum weight
60	15-200
80	25-300
90	30-400
110	50-600
120	80-900
135	140-1300
150 (*)	200-1700



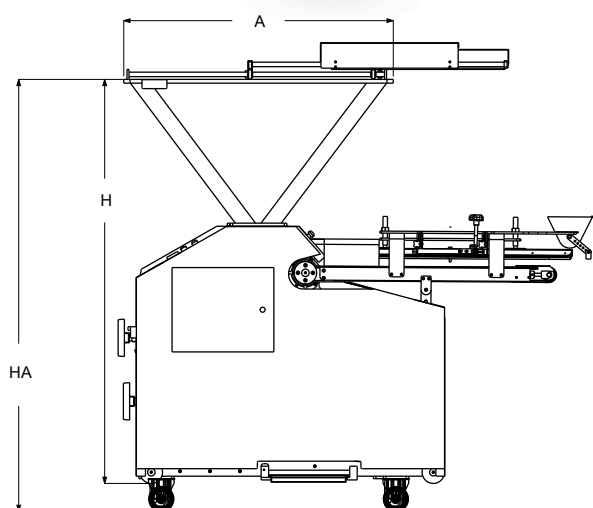
	Pistones	Producción Pcs / H	Diámetros pistón	Teja heñidora	% agua	Cinta transportadora	Potencia	Peso
	Pistons	Production	Pistons size	Prerounder	% water	Conveyor belt	Power(kg)	Weight (kg)
DR	1	1300-2400	Todos	SÍ	50-65	PVC 2100x540mm	1,5	700
DR2P	2	2600-4800	90, 80, 60		50-65	PVC 2100x540mm	1,5	750
DR3P	3	3900-7200	80, 60	SÍ	50-65	PVC 2100x640mm	1,5	800
DR4P	4	5200-9600	60	SÍ	50-65	PVC 2100x740mm	1,5	850
DR5P	5	6500-12000	60	SÍ	50-65	PVC 2100x740mm	1,5	880
DV	1	1300-2400	Todos	No	50-90	2100x300mm	1,5	670

DV

PESADORA SIN HEÑIDORA DIVIDER WITHOUT ROUNDER



11
COLBAKE



	Capacidad	Forma	Altura	Altura	A	B
	Capacity (liters)	Shape	H	HA		
H50L	50	Redonda/Conic	1493	1605	Ø 530	
H60L	60	Redonda/Conic	1433	1545	Ø 665	
H80L	80	Cuadrada/Square	1468	1580	680	680
H100L	100	Redonda/Conic	1583	1695	Ø 758	
H150L	150	Rectangular	1557	1669	900	780
H200L	200	Rectangular	1619	1731	1080	780
H250L	250	Rectangular	1678	1790	1170	850
H300L	300	Rectangular	1798	1910	1170	850

WWW.COLBAKE.COM



COLBAKE

DIVIDER - PESADORA



-Divide la masa igual que si se divide a mano, sin desgasificarla ni castigarla.

-Error máximo de pesaje 4% (el error puede ser mayor dependiendo del nivel de fermentación de la masa).

-Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para otros ingredientes consultar primero).

-Ideal para trabajar con masas con alta hidratación (más del 65% de agua).

-Producción máxima 1100 piezas/hora.

-Control mediante pantalla táctil. Posibilidad de almacenar hasta 40 productos diferentes.

-Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).

-Cubiertas de acero inoxidable.

-Cernedor de harina grande con motor trifásico y variador de frecuencia.

-Potencia: 1,9 Kw.

-Voltaje: 3x380V ó 1x220V.

-Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

-Peso: 700kg.

-Divides the dough as if it is divided by hand, without degassing or stressing it.

-Maximum error weighing 4% (the error may be higher depending on the level of fermentation of the dough).

-Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients consult first).

-Ideal to work with dough with high hydration (more than 65% water).

-Maximum production 1100 pieces / hour.

-Control via touch screen. Possibility of storing up to 40 different products.

-Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).

-Stainless steel covers.

-Large flour sifter with three-phase motor and frequency inverter.

-Power: 1,9 Kw.

-Voltage: 3x380V or 1x220V.

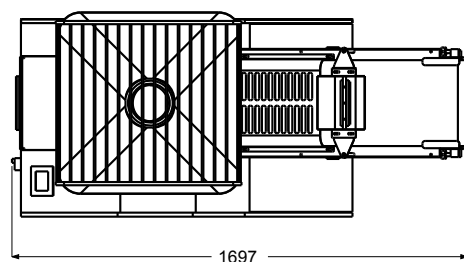
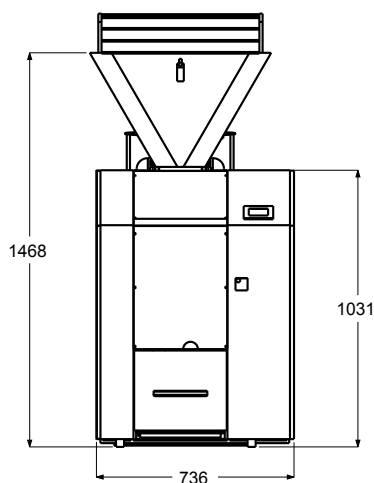
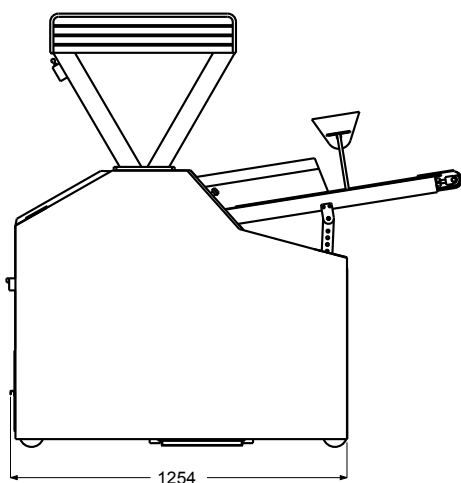
-Dimensions packing: 2x1x1,5m.

-Weight: 700kg

Rango de peso (el peso máximo dependerá del grado de fermentación de la masa)

Weight range (the maximum weight will depend on the dough fermentation degree)

Ø Pistón (mm)	Peso mínimo - máximo
Piston Ø (mm)	Minimum-maximum weight (g)
135	150-600
110	175-900
120	200-1300



DSF

PESADORA PARA MASA FERMENTADA VOLUMETRIC DIVIDER FOR FERMENTED DOUGH



13
COLBAKE





HEÑIDORAS ROUNDERS

COLBAKE
Colom Bakery Equipment



Colson Bakery Equipment

WWW.COLBAKE.COM



-Suitable for dough between 65 and 90 liters of water per 100kg of flour.

-Frequency converter, that allows to adjust the relative speed between the bands to obtain the desired degree of rounding.

-Suitable for pieces from 70g to 2200g.

-Wheel for adjusting the angle between both bands to adjust to the size of the pieces to be rounded.

-Flour collection tray.

-Stainless steel structure.

-Adjustable height (if special heights are needed, they can be made on request).

-Power: 1.1 Kw.

-Voltage: 1x220V

-Apta para masas entre 65 y 90 litros de agua por cada 100kg de harina.

-Variador de velocidad, que permite ajustar la velocidad relativa entre las bandas para obtener el grado de boleado deseado.

-Apta para piezas de 70g hasta 2200g.

-Ángulo entre las dos bandas regulable para ajustarse al tamaño de las piezas a bolear.

-Bandeja de recogida de harina.

-Estructura de acero inoxidable.

-Altura regulable (si se necesitan alturas especiales se pueden hacer bajo pedido).

-Potencia: 1,1 Kw.

-Voltaje: 1x220V.

OPCIONALES

HARINADOR 10L

-Harinador con capacidad de 10 litros.

-Motor trifásico controlado con variador de frecuencia electrónico.

-Potenciómetro para ajustar la cantidad de harina.

-Fabricado en acero inoxidable.

-Potencia: 0,18 Kw.

-Voltaje: 1x220 V.

OPTIONS

10L FLOUR SIFTER

-Flour sifter with 10 liters capacity.

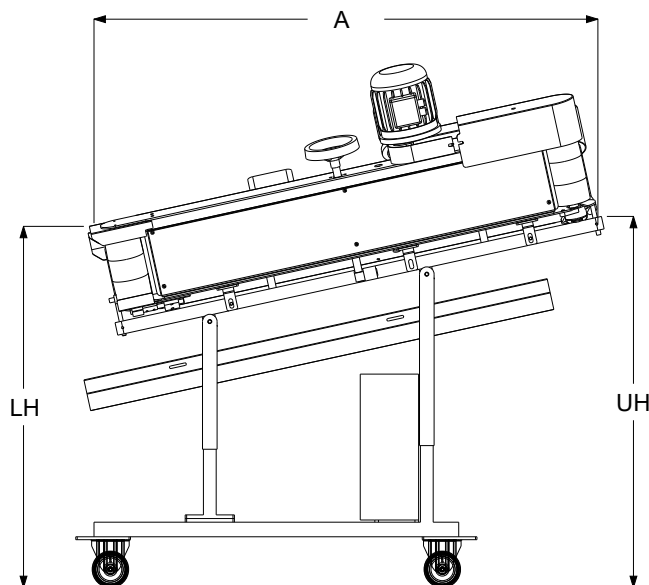
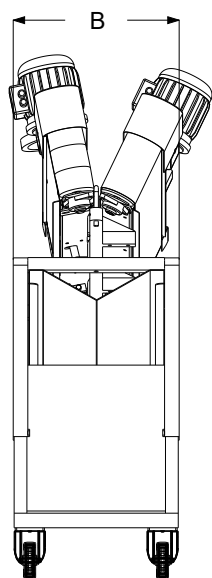
-Three phases motor controlled with electronic frequency converter.

-Potentiometer to adjust the amount of flour.

-Made of stainless steel.

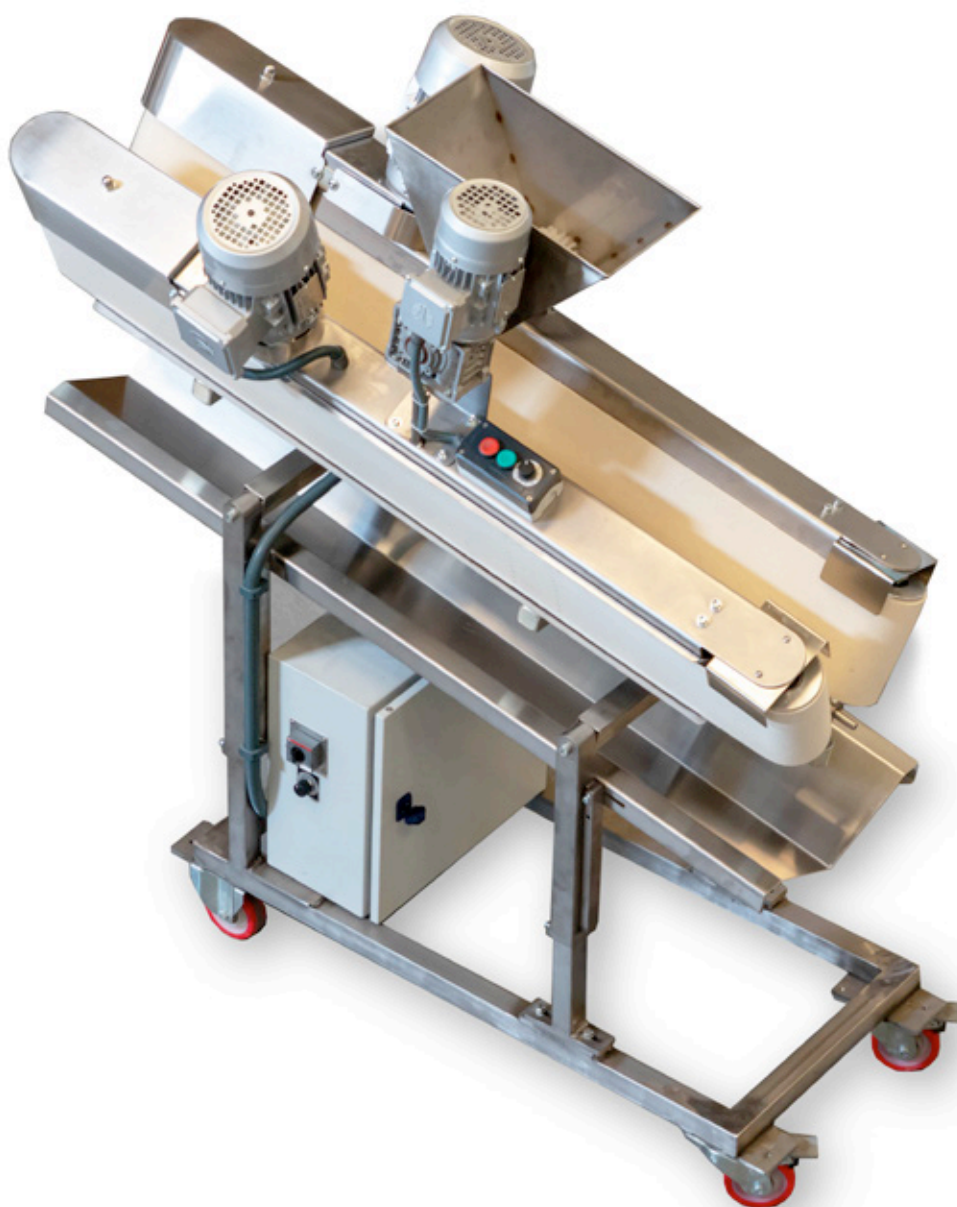
-Power: 0.18 Kw.

-Voltage: 1x220V.



BR

BAND ROUNDER HEÑIDORA DE BANDAS



17
COLBAKE

	A (mm)	B (mm)	LH (mm)	UH (mm)	Potencia	Voltaje	Peso
	A (mm)	B (mm)	LH (mm)	UH (mm)	Power (kw)	Voltage	Weight (kg)
BR14	1400	500	780-1000	880-1110	1,1	1x220V	250
BR19	1900	500	780-1000	880-1110	1,1	1x220V	280
BR30	3000	500	780-1000	880-1110	1,1	1x220V	350

WWW.COLBAKE.COM

COLBAKE

ROUNDERS - HEÑIDORAS

**ROUNDERS
HEÑIDORAS**

Colem Bakery Equipment



CR

**CONIC ROUNDER
HEÑIDORA CÓNICA**



-Apta para masas entre 50 y 65 litros de agua por cada 100kg de harina.

-Apta para piezas desde 100 hasta 2000g.

-Canales recubiertos con Teflón antiadherente.

-Harinador regulable a la salida.

-Cubiertas de acero inoxidable.

-Dimensiones: 90x90x140cm.

-Altura de carga: 83cm.

-Altura de descarga: 89cm.

-Longitud de los canales de boleado: 4m.

-Potencia: 0,8 Kw.

-Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V
(requiere variador electrónico de frecuencia).

-Se puede fabricar con la estructura en acero inoxidable
(consultar precio).

-Suitable for dough between 50 and 65 liters of water per 100kg of flour.

-Suitable for pieces from 100 to 2000g.

-Channels coated with non-stick Teflon.

-Adjustable flour sifter at the exit.

-Stainless steel covers.

-Dimensions: 90x90x140cm.

-Height of load: 83cm.

-Unloading height: 89cm.

-Length of the rounding channels: 4m.

-Power: 0.8 Kw.

-Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V
(requires electronic frequency converter).

-It can be manufactured with the structure in stainless steel
(ask price).

CYLR

HEÑIDORA CILÍNDRICA CYLINDRICAL ROUNDER



19
COLBAKE

-Apta para masas entre 53 y 65 litros de agua por cada 100kg de harina.

-Apta para piezas desde 15 hasta 800g.

-Espiral cubierta con Teflón antiadherente.

-Dimensiones: 60x60x89cm.

-Altura de carga: 115cm.

-Altura de descarga: 75cm.

-Potencia: 1,5 Kw.

-Voltaje: 1x220V.

-Suitable for dough between 53 and 65 liters of water per 100kg of flour.

-Suitable for pieces from 15 to 800g.

-Spiral covered with non-stick Teflon.

-Dimensions: 60x60x89cm.

-Height of load: 115cm.

-Height of unload: 75cm.

-Power: 1,5 Kw.

-Voltage: 1x220V (equipped with electronic frequency converter).



CÁMARAS PROOFERS

COLBAKE
Colom Bakery Equipment



Colson Bakers Equipment

WWW.COLBAKE.COM



- Capacidad flexible: puede cargar 5, 6 ó 7 piezas por cangilón.
- Trabajo en sistema estático: las piezas de masa están todo el tiempo en la misma posición.
- Permite cargar piezas redondas o piezas ya alargadas (ideal para hacer baguettes largas).
- Descarga mediante cinta transportadora.
- Peso máximo de las piezas a cargar: 1200g.
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Balancines lisos (sin nidos individuales).
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).

OPCIONAL

- Control de temperatura.
- Control de humedad.
- Panel con apertura fácil + ventana para ver el interior de la máquina.
- Toma de corriente extra para otras máquinas.
- Control mediante pantalla táctil.
- Estructura de acero inoxidable.
- Carga mediante cinta transportadora auxiliar.

Flexible capacity: it can load 5, 6 or 7 per tray.

-Work in static system: the dough pieces are in the same position all the time.

-Allows to load round pieces or with long shape (ideal for making long baguettes).

-Unload with conveyor belt.

-Weight of the pieces to be loaded: up to 1200g.

-Stainless steel covers.

-Flour sifter.

-Flat trays (without pockets).

-Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).

OPTIONAL

-Temperature control.

-Humidity control.

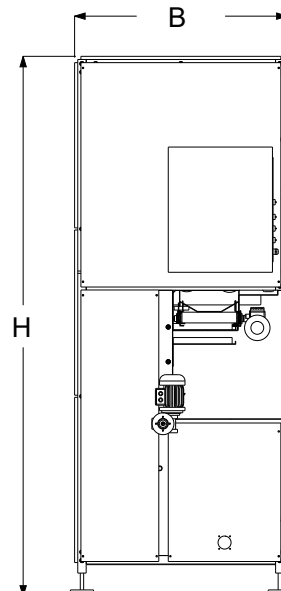
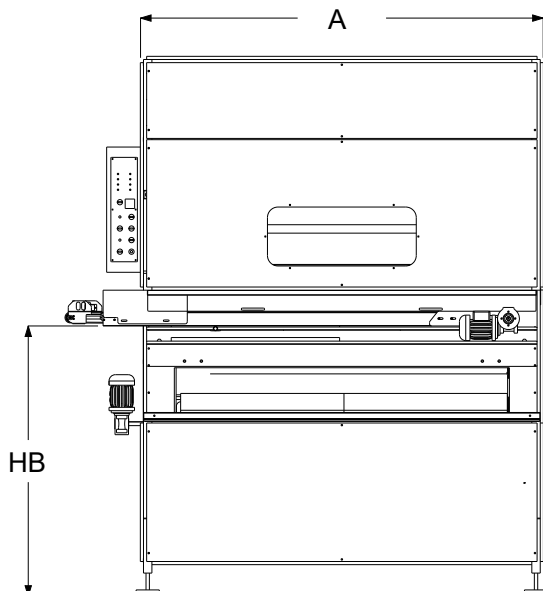
-Panel with easy opening + window to see the inside of the machine.

-Extra power socket for connecting other machines.

-Control by touch screen.

-Stainless steel structure.

-Loading by conveyor belt.



SPV

CÁMARA ESTÁTICA STATIC PROOFER



23

COLBAKE

	Capacidad cargando 5 piezas	Capacidad cargando 6 piezas	Capacidad cargando 7 piezas	A (mm)	B (mm)	H (mm)	HB (mm)	Potencia	Peso
								Power (kw)	Weight (Kg)
SPV34	170	204	238	1915	1010	2300	1280	1,5	850
SPV40	200	240	280	1915	1010	2560	1280	1,5	900
SPV56	280	336	392	1915	1010 (+420)	2800	1280	1,5	1000
SPV65	325	390	455	1915	1440	2560	1280	1,5	1200
SPV75	375	450	525	1915	1440	2800	1280	1,5	1300
SPV33HU	165	198	231	1915	1010	2540	1520	1,5	850
SPV40HU	200	240	280	1915	1010	2800	1520	1,5	900
SPV58HU	290	348	406	1915	1440	2560	1520	1,5	1200
SPV83HU	415	498	581	1915	1440(+370)	3040	1520	1,5	1400

WWW.COLBAKE.COM

PROOFERS - CÁMARAS

COLBAKE



- Capacidad flexible: puede cargar 1, 2 ó 3 piezas por cangilón.
- Trabajo en sistema estático: las piezas de masa están todo el tiempo en la misma posición.
- Peso máximo de las piezas a cargar: 800g.
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Balancines de 3 nidos.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V
(requiere variador electrónico de frecuencia)

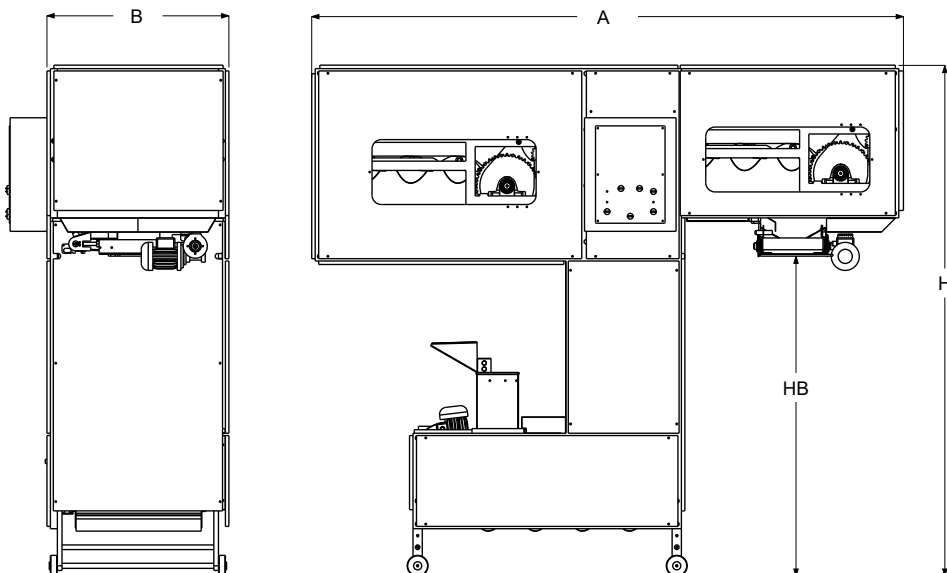
OPCIONAL

- Control de temperatura.
- Control de humedad.
- Panel con apertura fácil + ventana para ver el interior de la máquina.
- Toma de corriente extra para otras máquinas.
- Control mediante pantalla táctil.
- Estructura de acero inoxidable.
- Carga mediante cinta transportadora auxiliar.

- Flexible capacity: it can load 1, 2 or 3 pieces per tray.
- Work in static system: the dough pieces are in the same position all the time.
- Weight of the pieces to be loaded: up to 800g.
- Stainless steel covers.
- Flour sifter
- 3 pocket trays.
- Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V
(requires electronic frequency converter).

OPTIONAL

- Temperature control.
- Humidity control.
- Panel with easy opening + window to see the inside of the machine.
- Extra power socket for connecting other machines.
- Control by touch screen.
- Stainless steel structure.
- Loading by conveyor belt.



SPT

CÁMARA ESTÁTICA STATIC PROOFER



25
COLBAKE

	Capacidad	A (mm)	B (mm)	H (mm)	HB (mm)	Potencia	Peso
						Power (kw)	Weight (Kg)
SPT138	138	2130	785	2100	1280	0,91	850
SPT177	177	2550	785	2100	1280	0,91	900
SPT243	243	2550	785	2340	1280	0,91	1000
SPT276	276	2800	785	2100	1280	0,91	1200
SPT348	348	2800	785	2340	1280	0,91	1300
SPT782R	78	2550	785	2540	1520	0,55	850

WWW.COLBAKE.COM

COLBAKE

PROOFERS - CÁMARAS





-Trabajo en sistema dinámico: cada vez que las cadenas dan una vuelta completa las piezas de masa cambian a la siguiente bolsa.

-Sistema de carga mediante rampa de entrada.

-Descarga con rampa en los modelos DP y con cinta transportadora en los modelos DPB.

-Cangilones de 10 nidos en los modelos DP y de 7 nidos en los modelos DPB.

-Cestas individuales de plástico inyectado (sólo en los modelos DPB).

-Cubiertas de acero inoxidable.

-Cernedor de harina.

-Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).

OPCIONAL

-Control de temperatura.

-Control de humedad.

-Panel con apertura fácil + ventana para ver el interior de la máquina.

-Toma de corriente extra para otras máquinas.

-Control mediante pantalla táctil.

-Estructura de acero inoxidable.

-Carga mediante cinta transportadora.

-Work in dynamic system: every time the chains make a complete turn the pieces of dough change to the next pocket.

-Loading system by means of entrance ramp.

-Unloading with ramp in the DP models and with conveyor belt in the DPB models.

-Trays with 10 pockets in the DP models and with 7 pockets in the DPB models.

-Individual plastic injected pockets (only for DPB models).

-Stainless steel covers.

-Flour sifter.

-Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).

OPTIONAL

-Temperature control.

-Humidity control.

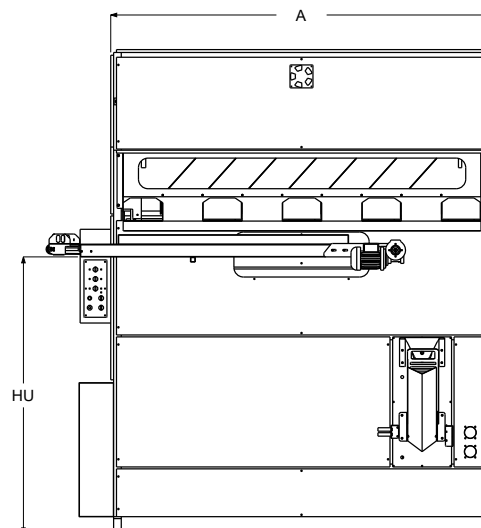
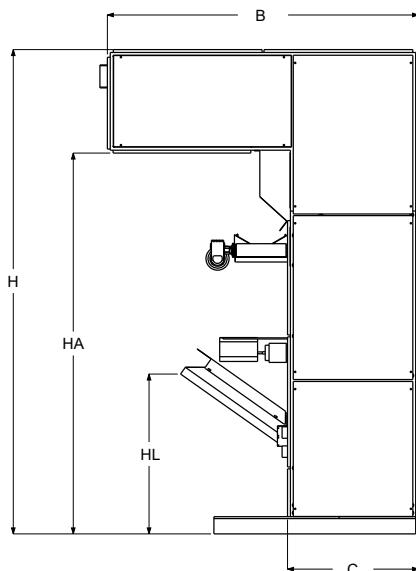
-Panel with easy opening + window to see the inside of the machine.

-Extra power socket for connecting other machines.

-Control by touch screen.

-Stainless steel structure.

-Loading by conveyor belt.



DPB

CÁMARA DINÁMICA DYNAMIC PROOFER



27
COLBAKE

	Capacidad	A (mm)	B (mm)	C (mm)	H (mm)	HU (mm)	Potencia	Peso
							Power (kw)	Weight (Kg)
DP210	210	600g	1738	925	2080	1310	0,55	850
DP300	300	600g	1738	1350	2466	1310	0,55	900
DP380	380	600g	1738	1350	2846	1310	0,55	1000
DPB160	160	1500g	1995	1177	2560	1450	0,75	1200
DPB190	190	1500g	1995	1630	2800	1450	0,75	1300
DPB274	274	1500g	1995	1630	2540	1450	0,75	850
DPB400	400	1500g	1995	1760	2800	1450	0,75	900
DPB600	600	1500g	1995	2792	2650	1450	0,75	1200

WWW.COLBAKE.COM

COLBAKE

PROOFERS - CÁMARAS





FORMADORAS MOULDERS

COLBAKE
Colom Bakery Equipment



Colson Bakery Equipment

WWW.COLBAKE.COM

MOULDERS FORMADORAS

Colem Bakery Equipment



M70 U

COLBAKE

-Rodillos de acero inoxidable cubiertos de material antiadherente.

-Anchura estándar de las lonas de formación de 700 mm.
-Rodillo de prelaminado de altura regulable

-Separación regulable de los rodillos de laminado.

-Volante de regulación de la separación entre las prensas, para controlar la longitud de la pieza obtenida.

-Volante de ajuste de la forma de las puntas de las barras, para obtener pan con las puntas agudas o de formas más redondeadas.

-Cubiertas y caballete de acero inoxidable.

-Bandeja de recogida para los productos formados.

-Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V
(requiere variador electrónico de frecuencia).

-Dimensiones embalaje: 2x1x1,6m.

-Stainless steel rollers covered in non-stick material.

-Standard width of 700 mm for formation belts

-Adjustable separation of sheeting rollers.

-Adjustable height of the pre-sheeting roller.

-Wheel for regulation of the separation between the presses, to control the length of the breads.

-Wheel for adjustment of the shape of the tips of the breads, to make bread with sharp tips or more rounded tips.

-Covers and foot of stainless steel.

-Collection tray for the formed breads.

-Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V
(requires electronic frequency converter).

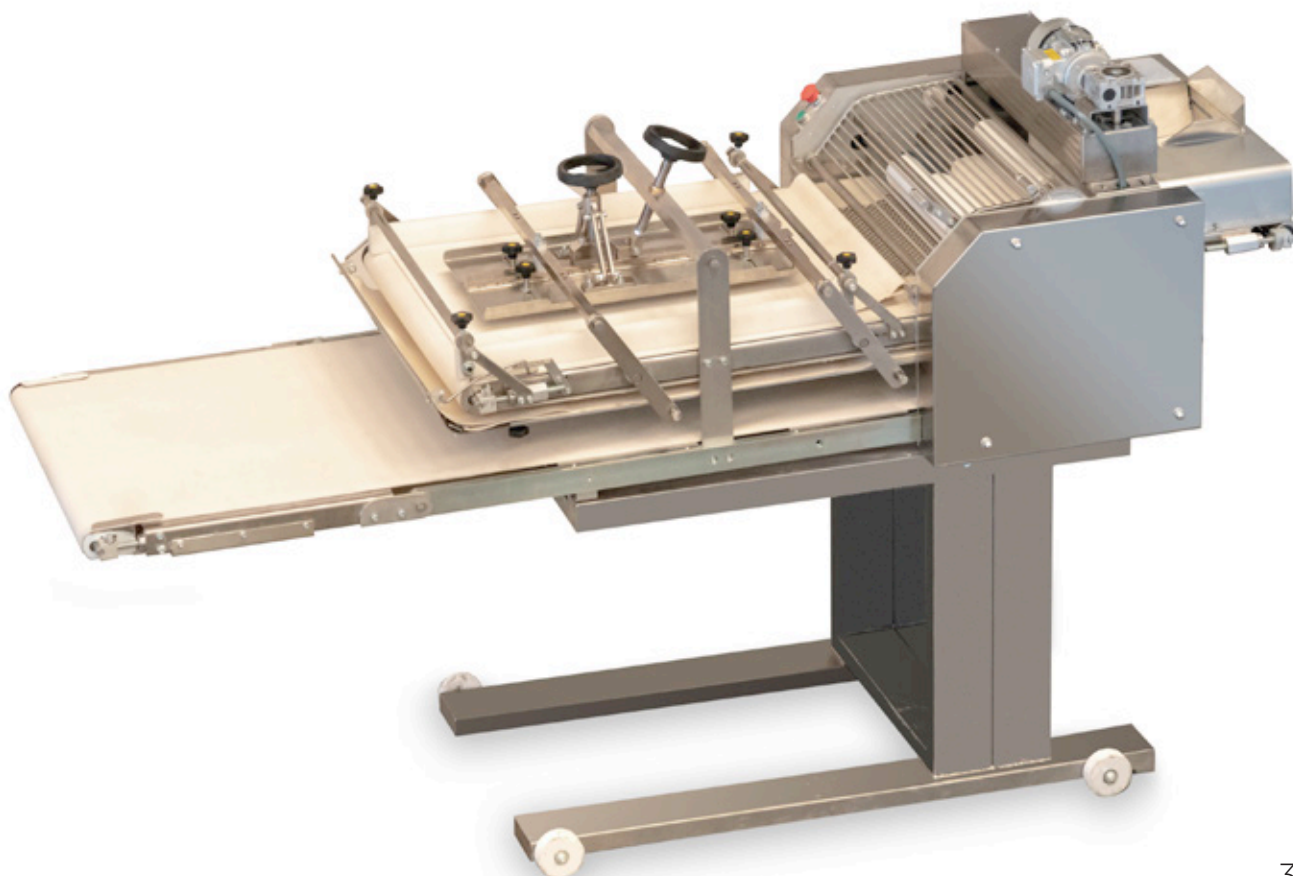
-Packing dimensions: 2x1x1,6m.



	Baguette	Barra / French	Vienna	Pan de molde / Tin bread	Panecillo / Roll	Sharp ends	Hot dog
							
M70-U	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
M70-B	✓	✓			✓	✓	
M70-RO			✓	✓			
M70-PL			✓	✓			
M70-2R						✓	✓

M70 U

FORMADORA UNIVERSAL UNIVERSAL MOULDER



31
COLBAKE

	Recorridos	Vías	Centrador	Tipo de prensa	Guías laterales	Potencia	Peso
	Pressing path	Rows	Centering	Pressing type	Side guides	Power (kw)	Weight (Kg)
M70-U	2	1	De serie / Included	Alas en V / Wings in V	De serie / Included	0,55	450
M70-B	2	1	Opcional / Opcional	Clásica con pesos / Classic with weights		0,55	400
M70-RO	1	1	De serie / Included	Alas en V / Wings in V	De serie / Included	0,75	425
M70-PL	1	1	De serie / Included	Alas en V / Wings in V	De serie / Included	0,75	380
M70-2R	1	2	De serie / Included	Intercambiables / Interchangeable	De serie / Included	0,75	450

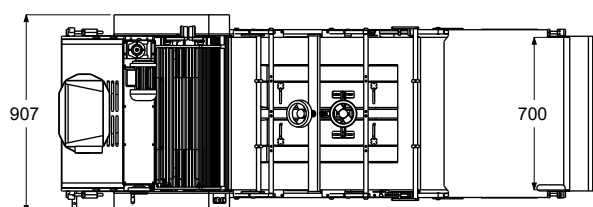
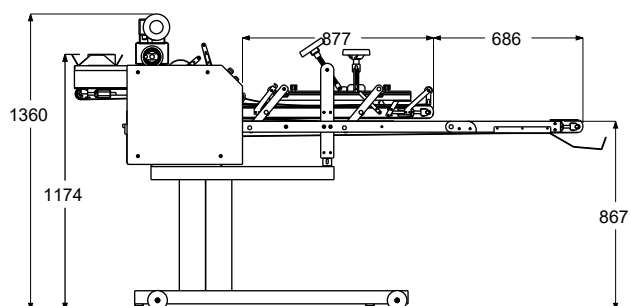
**MOULDERS
FORMADORAS**



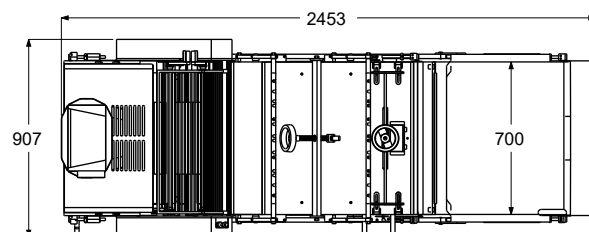
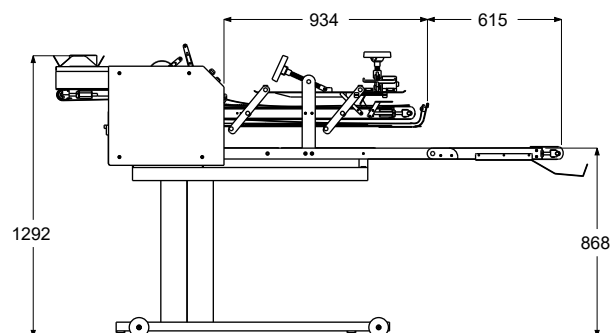
Colem Bakery Equipment

**M70
COLBAKE**

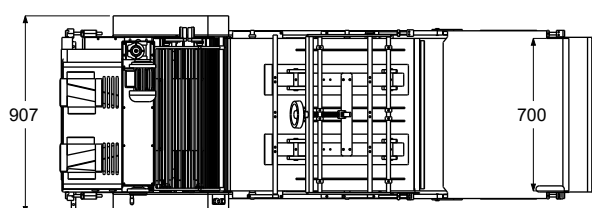
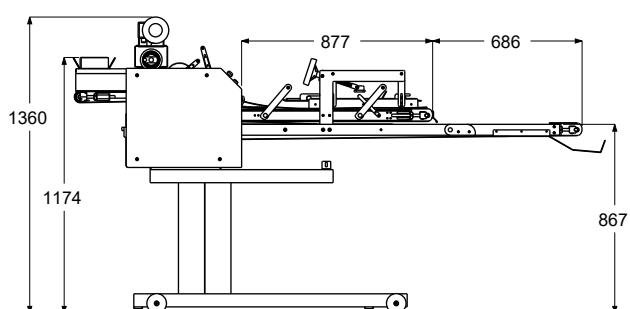
M70 RO



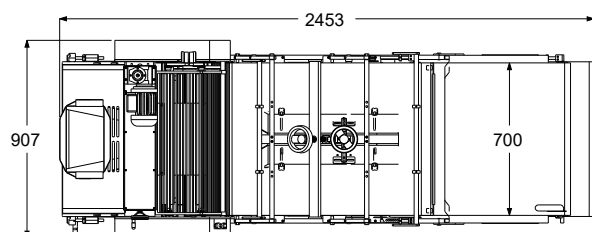
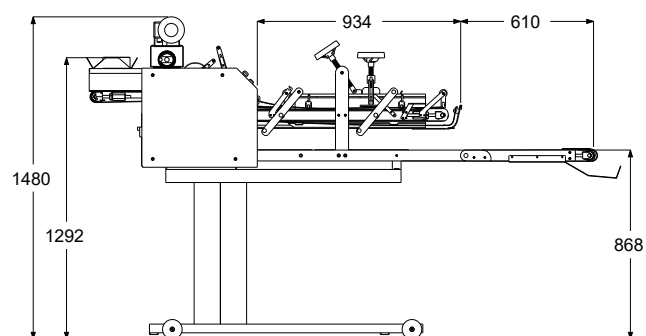
M70 B



M70 2R

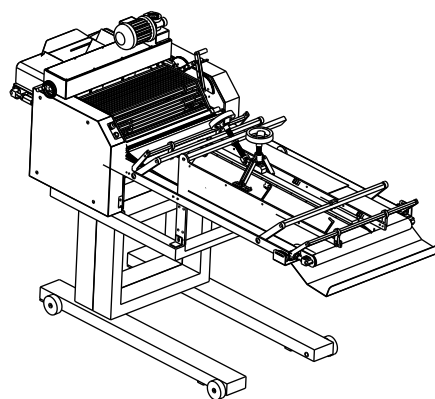
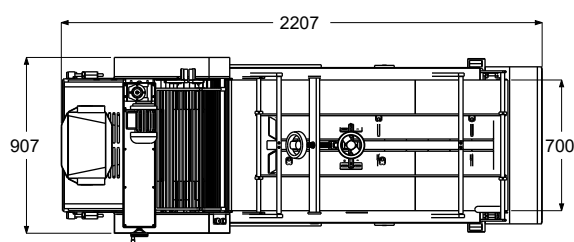
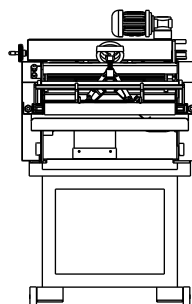
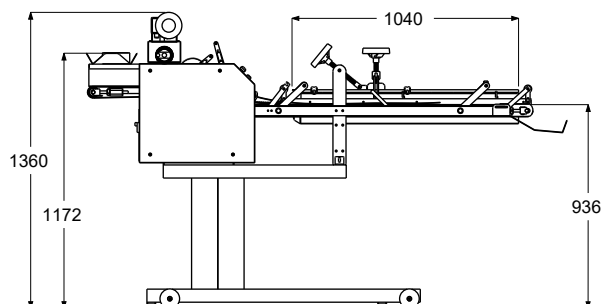


M70 U

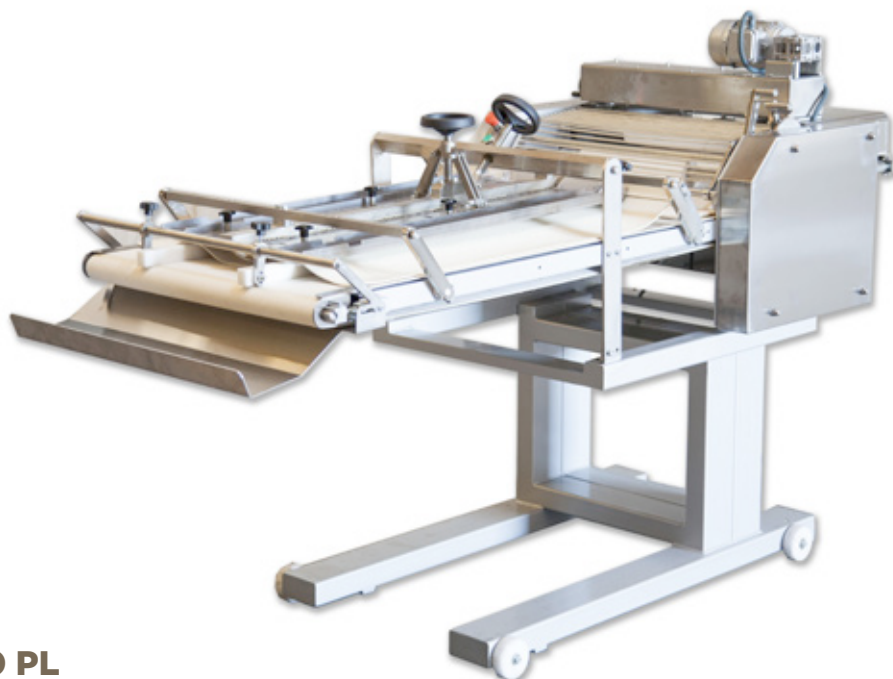


M70

FORMADORAS MOULDERS



M70 PL



M70 PL

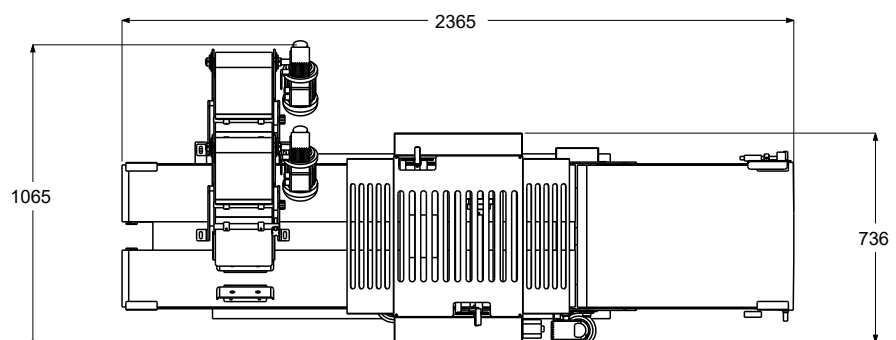


FORMADORA DE TELERAS MEXICANAS, PAPOSECOS PORTUGUESES O KEBAB

- Rodillo aplanador fabricado en material antiadherente.
- Discos marcadores fabricados en material antiadherente.
- Altura regulable del rodillo aplanador y discos marcadores.
- Prensa de preformado con cinta transportadora con sistema de centrado.
- Doble cinta transportadora para una fácil retirada de los productos ya formados.
- Manejo muy sencillo.
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Potencia: 0,55 Kw.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).
- Dimensiones embalaje: 2,4x1x1,6m.
- Peso: 350kg.

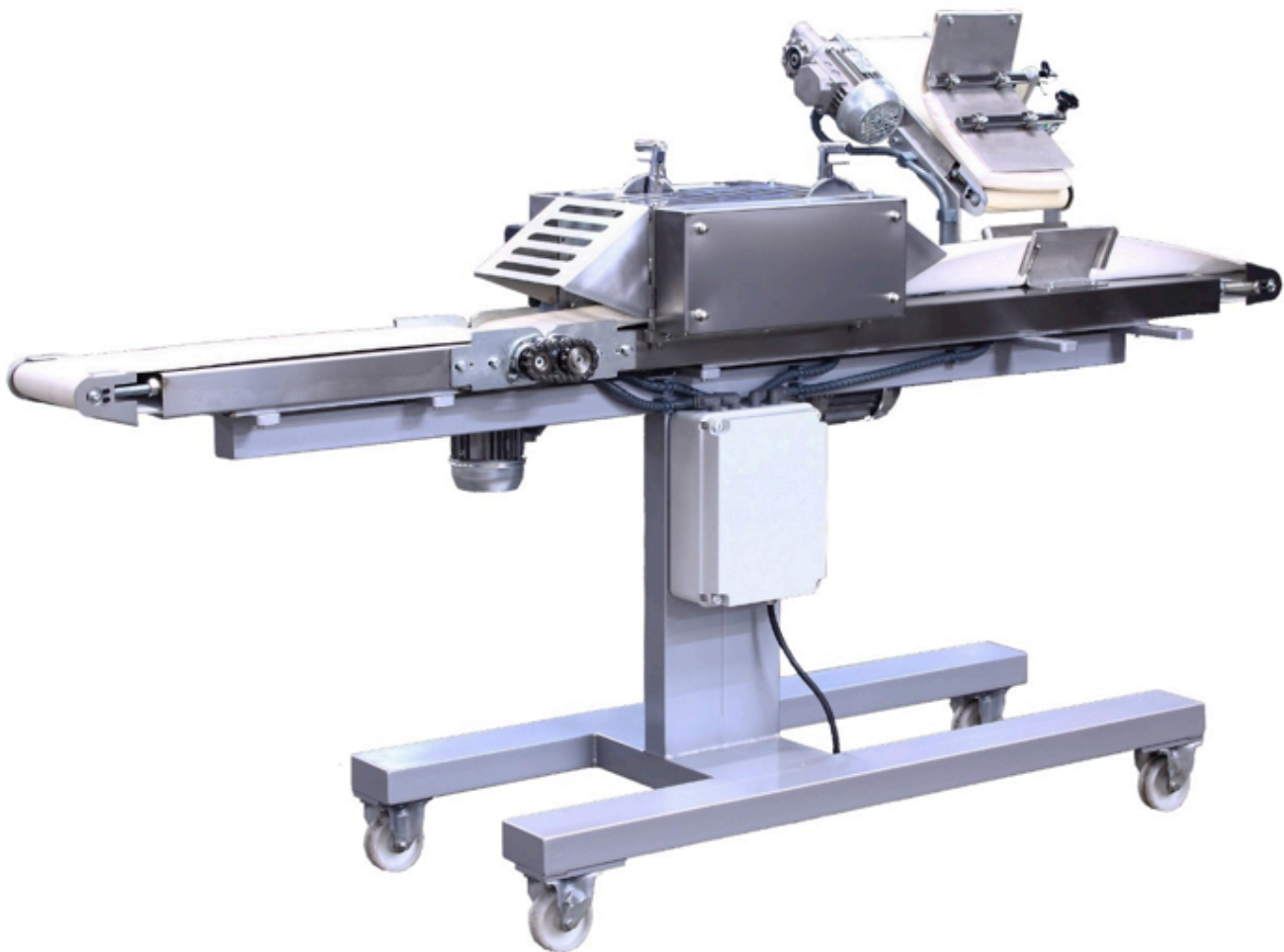
MOULDER FOR MEXICAN TELERA BREAD, PORTUGUESE PAPOSECOS OR KEBAB BREAD

- Flattening roller made of non-stick material.
- Marking discs manufactured in non-stick material.
- Adjustable height of the flattening roller and marking discs.
- Preforming press with conveyor belt with centering system.
- Double conveyor belt for easy removal of already formed products.
- Very simple use and maintenance.
- Stainless steel covers.
- Power: 0,55 Kw.
- Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).
- Packing dimensions: 2,4x1x1,6m.
- Weight: 350kg.

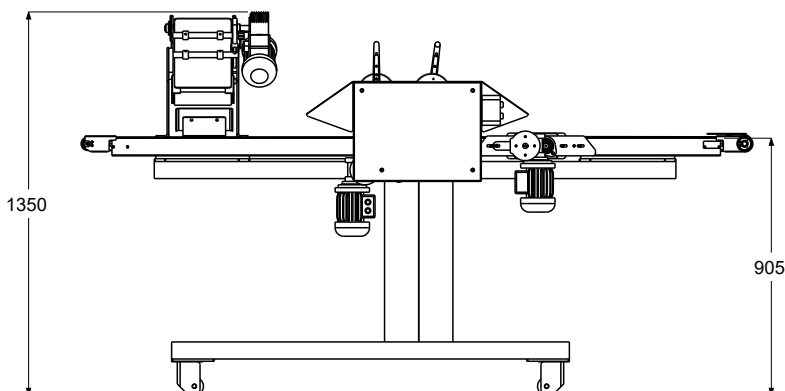


TM^{1R} Y R2

FORMADORA DE TELERAS MEJICANAS
MOULDER FOR MEXICAN TELERA BREAD



35
COLBAKE



WWW.COLBAKE.COM





ENTABLADORAS AUTOMATIC PANNING

COLBAKE
Colom Bakery Equipment



Colson Bakery Equipment

PANNING ENTABLADORA

Colom Bakery Equipment



AP

COLBAKE

-Esta máquina deposita automáticamente el pan formado en las bandejas.

-Permite trabajar con bandejas de diferentes longitudes y número de canales.

-Dispone de un acumulador para aproximadamente 10 bandejas vacías.

-Puede entablar uno o varios productos por canal (ya sea cortando una baguette en varios trozos o de uno en uno).

-Opcionalmente se puede hacer para trabajar también con diferentes anchos de bandeja.

MÁQUINAS QUE COMPONEN LA LÍNEA DE LA FOTO:

MACHINES IN THE LINE OF THE PICTURE:

-DV120-H200L (divisora) (divider)

-SPV58HU (cámara reposo) (proofer)

-M70-PAN (formadora especial para entabladora)
(special moulder for panning)

-AP (entabladora automática)
(automatic panning machine)

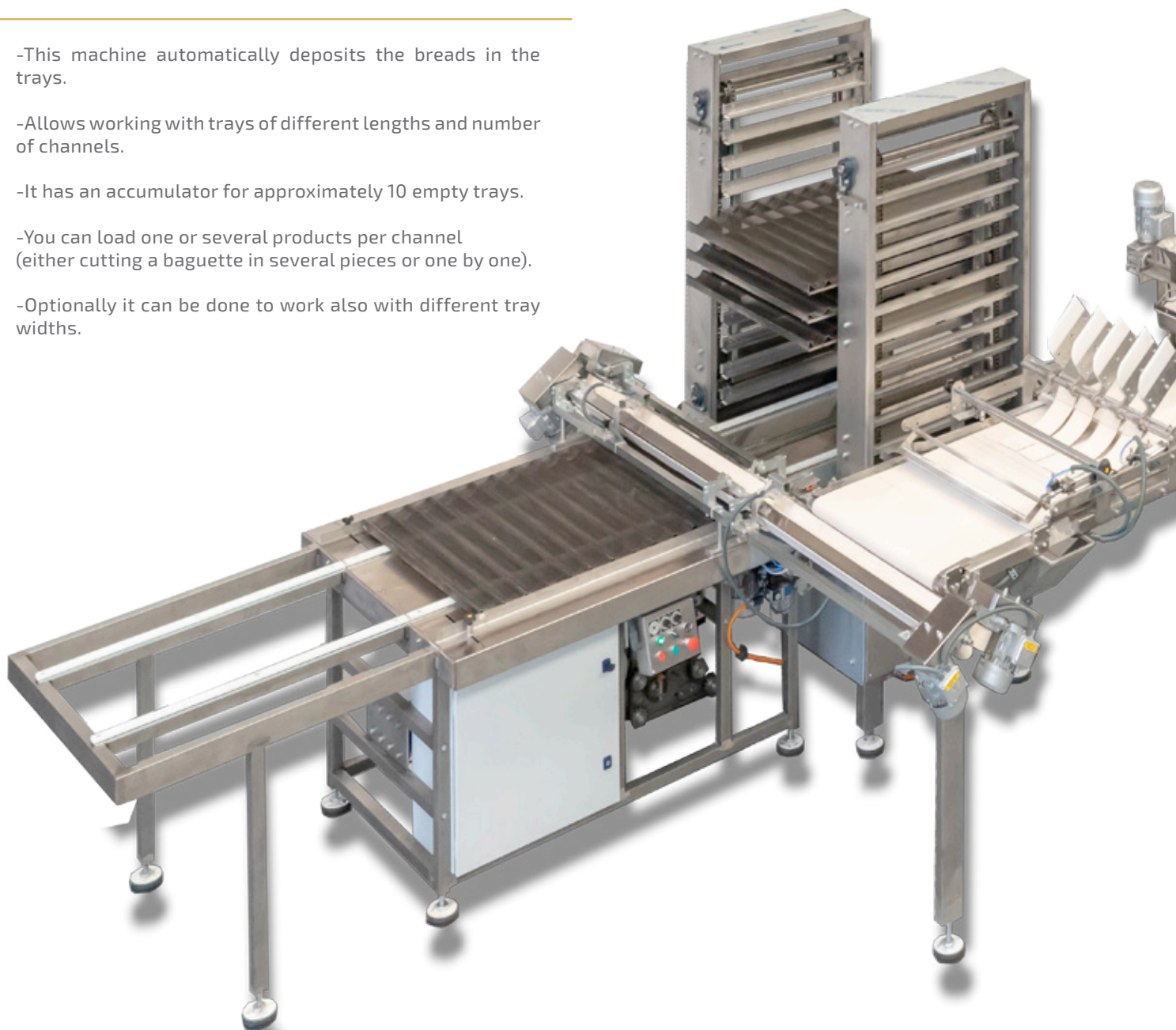
-This machine automatically deposits the breads in the trays.

-Allows working with trays of different lengths and number of channels.

-It has an accumulator for approximately 10 empty trays.

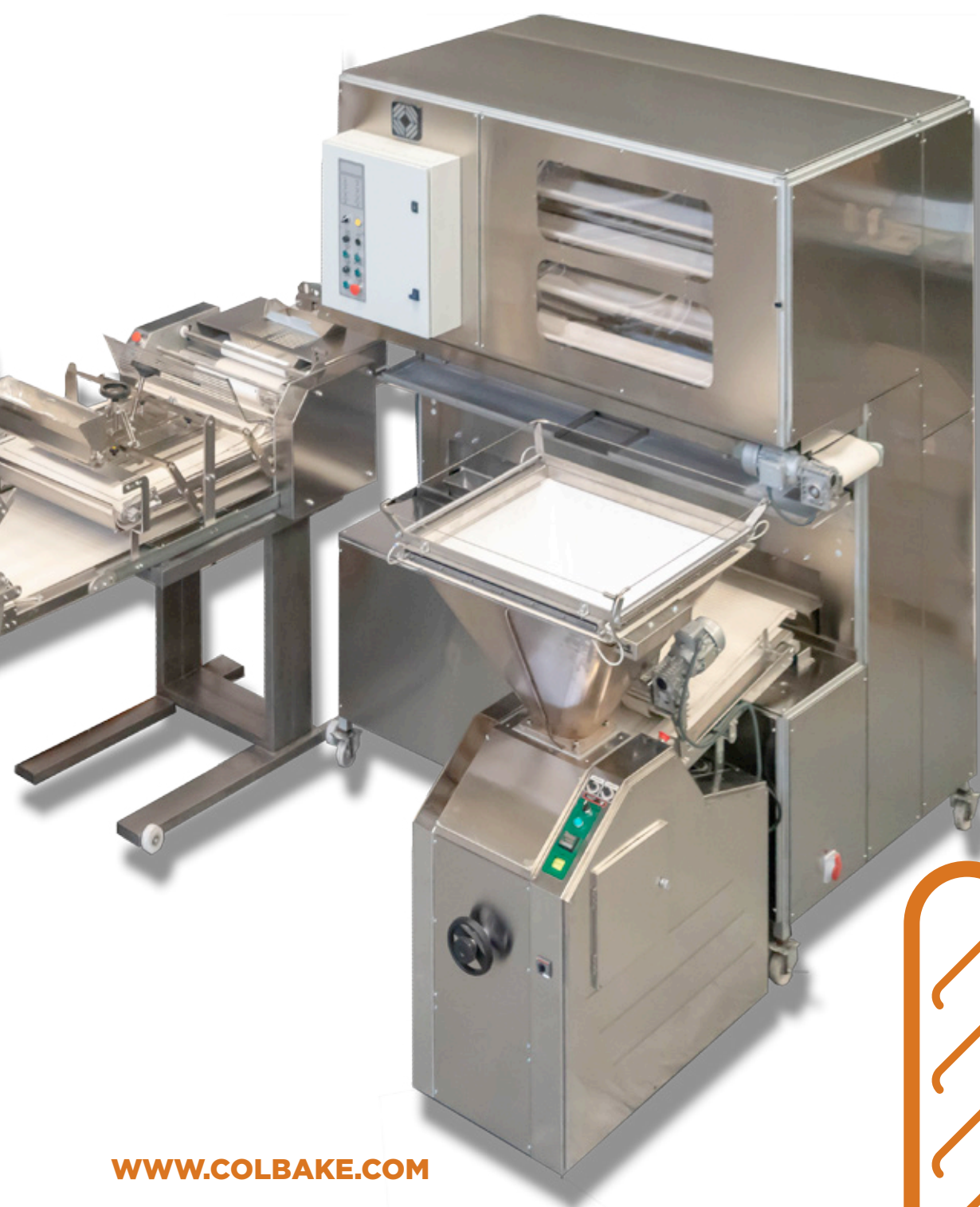
-You can load one or several products per channel (either cutting a baguette in several pieces or one by one).

-Optionally it can be done to work also with different tray widths.



A^P

ENTABLADORA AUTOMÁTICA AUTOMATIC PANNING



39
COLBAKE

WWW.COLBAKE.COM

ENTABLADORAS - AUTOMATIC PANNING COLBAKE



COLBAKE
Colom Bakery Equipment

Av. Enrique Gimeno 100,
12006, Castellón, España
Tel. +34 964 25 54 87
colbake@colbake.com
www.colbake.com

