



**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

# CATÁLOGO



Argentina



**SCHEPENS**  
BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**HORNO  
ESTÁTICO**

*STATIC OVEN*

**HORNO  
ESTÁTICO  
CV 70/5**

*STATIC OVEN CV 70/5*



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGÁ NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ESTÁTICO CV 70/5 · STATIC OVEN CV 70/5 · HORNO ESTÁTICO CV 70/5 · STATIC OVEN CV 70/5 · HORNO ESTÁTICO CV 70/5

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
5 de 70x45 cm o 60x40 cm	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
25 kg. por hora / hour	
Consumo: Resistencias eléctricas:	Consumption: Electric heat generator:
6.6 kw/h	
Temperatura máxima: 300°	Maximum temperature: 300°
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380V o 220V	

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (con mesa):	Height (with table):
1640 mm.	
Ancho:	Width:
660 mm.	
Profundidad:	Depth:
1250 mm.	
Peso:	Weight:
170 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso:	Minimun acces dimensions:
Ancho / width: 700 mm.	Alto / height: 1500 mm.

### HORNEADO UNIFORME EN TODAS LAS BANDEJAS

UNIFORM BAKING TRAYS

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, indoor and outdoor in 430 stainless steel.
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.
Aislante lana de roca mineral alta densidad. reduce pérdida de temperatura. contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.
Horneado uniforme.	Uniform baking.
Caudal de aire regulado para reducir la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between fan speed and air flow to minimize dehydration of the baked product.
Panel de mando: digital y electromecánico.	Control panel: electromechanical and digital.
Vaporización automática.	Steaming automatic.
Cantidad de motores: 2.	Amount motor: 2.
Potencia térmica: 21000 kcal/h	Termal power: 21000 kcal/h





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**HORNOS  
ROTATIVOS**

ROTATING RACK OVENS

**HORNO  
ROTATIVO  
KD 70/6**

ROTATING RACK OVEN KD 70/6



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ROTATIVO KD 70/6 · ROTATING RACK OVEN KD 70/6 · HORNO ROTATIVO KD 70/6 · ROTATING RACK OVEN KD 70/6 · HORNO ROTATIVO KD 70/6

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
6 de 70x45 cm	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
30 kg. por hora / hour	
Consumo:	Consumption:
Gas natural: 1.5m <sup>3</sup> /h	Natural gas: 1.5m <sup>3</sup> /h
GLP: 1 kg/h	GLP: 1 kg/h
Resistencias eléctricas:	Electric heat generator:
8 kw/h	
Temperatura máxima: 300°	Maximum temperature: 300°
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380V o 220V	

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (con mesa):	Height (with table):
1640 mm.	
Ancho:	Width:
970 mm.	
Profundidad:	Depth:
1300 mm.	
Peso:	Weight:
200 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso:	Minimum acces dimensions:
Ancho / width: 1000 mm.	Alto / height: 1900 mm.

### PUERTA DOBLE VIDRIADA Y BURLETE DE SILICONA

DOUBLE GLASS DOOR AND GASKET RUBBER

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Con opción a cámara fermentadora.	With option to proofer.
Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, indoor and outdoor in 430 stainless steel.
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.
Aislante lana de roca mineral alta densidad, reduce pérdida de temperatura, contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.
Horneado uniforme. Intercambiador humotubular paso directo.	Uniform baking. Heat exchanger pass direct.
Caudal de aire regulado para reducir la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between fan speed and air flow to minimize dehydration of the baked product.
Panel de mando: digital y electromecánico.	Control panel: electromechanical and digital.
Vaporización automática o por spray.	Steaming automatic or spray.
Cantidad de motores: 2.	Amount motor: 2.
Potencia térmica: 26000 kcal/h	Termal power: 26000 kcal/h

### CON OPCIÓN A CÁMARA FERMENTADORA

WITH OPTION TO PROOFER





**SCHEPENS**  
BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**HORNOS  
ROTATIVOS**

ROTATING RACK OVENS

**HORNO  
ROTATIVO  
FS 70/9**

ROTATING RACK OVEN FS 70/9



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGÁ NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ROTATIVO FS 70/9 · ROTATING RACK OVEN FS 70/9 · HORNO ROTATIVO FS 70/9 · ROTATING RACK OVEN FS 70/9 · HORNO ROTATIVO FS 70/9

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
9 bandejas 70x45 cm	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
45 kg. por hora / hour	
Consumo:	Consumption:
Gas natural: 3 m <sup>3</sup> /h	Natural gas: 3 m <sup>3</sup> /h
GLP: 1.8 kg/h	GLP: 1.8 kg/h
Resistencias eléctricas:	Electric heat generator:
14 Kw/H	
Temperatura máxima: 300°	Maximum temperature: 300°
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380V o 220V	

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (con mesa):	Height (with table):
2200 mm.	
Ancho:	Width:
1000 mm.	
Profundidad (incluye motores):	Depth (includ motors):
1500 mm.	
Peso:	Weight:
270 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso:	Minimun acces dimensions:
Ancho / width: 1100 mm.	Alto / height: 2000 mm.

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Con opción de cámara fermentadora	Option profers
Fronte, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, indoor and outdoor in 430 stainless steel.
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.
Aislante lana de roca mineral alta densidad, reduce pérdida de temperatura, contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.
Horneado uniforme, intercambiador humo tubular paso directo.	Uniform baking, heat exchanger pass direct.
Caudal de aire regulado para reducir la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between fan speed and air flow to minimize dehydration of the baked product.
Panel de mando: digital y electromecánico	Control panel: electromechanical and digital
Vaporización automática.	Steaming automatic.
Cantidad de motores: 2	Amount motor: 2
Potencia térmica: 30000 kcal/h	Termal power: 30000 kcal/h





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**HORNOS  
ROTATIVOS**

ROTATING RACK OVENS

**HORNO  
ROTATIVO  
MD 70/15**



ROTATING RACK OVEN MD 70/15



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ROTATIVO MD 70/15 · ROTATING RACK OVEN MD 70/15 · HORNO ROTATIVO MD 70/15 · ROTATING RACK OVEN MD 70/15 · HORNO ROTATIVO MD 70/15

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
15 bandejas 70x45	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
70 kg. por hora / hour	
Consumo:	Consumption:
Gas natural: 3 m <sup>3</sup> /h	Natural gas: 3 m <sup>3</sup> /h
GLP: 2 kg/h	GLP: 2 kg/h
Resistencias eléctricas:	Electric heat generator:
24 Kw/h	
Disponible: gas, electricidad, híbrido, diesel y pellets.	Option: gas, electricity, hybrid, diesel and pellets.
Temperatura máxima: 300°	Maximum temperature: 300°
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380V o 220V	

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye motores):	Height (includ motors):
2350 mm.	
Ancho:	Width:
1100 mm.	
Profundidad:	Depth:
1540 mm.	
Peso:	Weight:
590 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso (horno desarmado):	Minimun acces dimensions (oven disassembled):
Ancho / width: 800 mm.	Alto / height: 2000 mm.

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, interior and exterior in 430 stainless steel.	Panel de mando: digital y electromecánico	Control panel: electromechanical and digital
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.	Doble vaporización estática: en cascada y por baño en caliente. Uniformidad en la distribución de vapor.	High performance double steam system: in cascade and boiler. Uniform steam distribution.
Aislante lana de roca mineral alta densidad, reduce pérdida de temperatura, contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.	Cantidad de motores: 2	Amount of motor: 2
Horneado uniforme: Regulación de las pantallas de salida de aire caliente, situadas en ambos laterales del horno.	Uniform baking: Regulation of the hot air outlet screens, located on both sides of the oven.	Protección guarda motores	Motor protection
Intercambiador de calor de 3 pasos bimetálico. Aprovechamiento máximo del calor generado economizando energía.	Three-pass heat exchanger built in two metals, which makes the most of the heat generated by combustion, allowing a more uniform cooking and saving energy.	Quemador automático	Automatic burner
Relación equilibrada entre velocidad y caudal de aire para reducir al mínimo la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between speed and air flow to minimize dehydration of the cooked product.	Potencia térmica: 48000 kcal/h	Termal power: 48000 kcal/h
		Movimiento de carro: aéreo. Apto para medidas 70x45 cm y 60x40 cm.	Rack movement: air. Apt to measures 70x45 and 60x40 cm.
		Rampa de acero inoxidable con ligera inclinación para acceso del carro.	Stainless steel ramp with slight inclination for trolley access.

### AISLAMIENTO LANA DE ROCA MINERAL ALTA DENSIDAD

MINERAL WOOL INSULATION OF HIGH DENSITY





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**HORNOS  
ROTATIVOS**

ROTATING RACK OVENS

**HORNO  
ROTATIVO  
LG 70/17**



ROTATING RACK OVEN LG 70/17



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ROTATIVO LG 70/17 · ROTATING RACK OVEN LG 70/17 · HORNO ROTATIVO LG 70/17 · ROTATING RACK OVEN LG 70/17 · HORNO ROTATIVO LG 70/17

**DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION**

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
17 bandejas 70x45	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
78 kg. por hora / hour	
Consumo:	Consumption:
Gas natural: 5 m <sup>3</sup> /h	Natural gas: 5 m <sup>3</sup> /h
GLP: 2.9 kg/h	GLP: 2.9 kg/h
Resistencias eléctricas:	Electric heat generator:
30 Kw/H	
Disponible: gas, electricidad, híbrido, diesel y pellets.	Option: gas, electricity, hybrid, diesel and pellets.
Temperatura máxima: 300°	Maximum temperature: 300°
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380V o 220V	

**DIMENSIONES · DIMENSIONS**

Alto:	Height:
2500 mm.	
Ancho:	Width:
1100 mm.	
Profundidad:	Depth:
1540 mm.	
Peso:	Weight:
660 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso (horno desarmado):	Minimun acces dimensions (oven disassembled):
Ancho / width: 1110 mm.	Alto / height: 1500 mm.

**DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION**

Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, interior and exterior in 430 stainless steel.	Panel de mando: digital y electromecánico	Control panel: electromechanical and digital
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.	Doble vaporización estática: en cascada y por baño en caliente. Uniformidad en la distribución de vapor.	High performance double steam system: in cascade and boiler. Uniform steam distribution.
Aislante lana de roca mineral alta densidad, reduce pérdida de temperatura, contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.	Cantidad de motores: 3	Amount of motor: 3
Horneado uniforme: Regulación de las pantallas de salida de aire caliente, situadas en ambos laterales del horno.	Uniform baking: Regulation of the hot air outlet screens, located on both sides of the oven.	Protección guarda motores	Motor protection
Intercambiador de calor de 4 pasos bimetálico. Aprovechamiento máximo del calor generado economizando energía.	Four-pass heat exchanger built in two metals, which makes the most of the heat generated by combustion, allowing a more uniform cooking and saving energy.	Queimador automático	Automatic burner
Relación equilibrada entre velocidad y caudal de aire para reducir al mínimo la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between speed and air flow to minimize dehydration of the cooked product.	Potencia térmica: 50000 kcal/h	Termal power: 50000 kcal/h
		Movimiento de carro: plataforma, apto para medidas 70x45 y 60x40 cm	Rack movement: base apt to measures 70 x 45 and 60 x 40 cm
		Rampa de acero inoxidable con ligera inclinación para acceso del carro.	Stainless steel ramp with slight inclination for trolley access.

**DISPONIBLE: GAS, ELECTRICIDAD, HÍBRIDO DIESEL Y PELLETS**

OPTION: GAS, ELECTRICITY, HYBRID DIESEL AND PELLETS





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA



**HORNOS  
ROTATIVOS**

ROTATING RACK OVENS

**HORNO  
ROTATIVO  
BG 90/15**



ROTATING RACK OVEN BG 90/15



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ROTATIVO BG 90/15 · ROTATING RACK OVEN BG90/15 · HORNO ROTATIVO BG 90/15 · ROTATING RACK OVEN BG90/15 · HORNO ROTATIVO BG 90/15

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
15 bandejas 70x90	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
130 kg. por hora / hour	
Consumo:	Consumption:
Gas natural 8.3 m <sup>3</sup> /h	Natural gas: 8.3 m <sup>3</sup> /h
GLP: 3.5 kg/h	GLP: 3.5 kg/h
Disponible: gas, electricidad, híbrido, diesel y pellets.	Option: gas, electricity, hybrid, diesel and pellets.
Temperatura máxima:	Maximum temperature:
300°	
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380 V	

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye motores):	Height (includ motors):
2600 mm.	
Ancho:	Width:
1630 mm.	
Profundidad:	Depth:
2000 mm.	
Peso:	Weight:
1200 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso (horno desarmado):	Minimun acces dimensions (oven disassembled):
Ancho / width: 1120 mm.	Alto / height: 1580 mm.

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, interior and exterior in 430 stainless steel.	Panel de mando: digital y electromecánico	Control panel: electromechanical and digital
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.	Doble vaporización estática: en cascada y por baño en caliente. Uniformidad en la distribución de vapor.	High performance double steam system: in cascade and boiler. Uniform steam distribution.
Aislante lana de roca mineral alta densidad, reduce pérdida de temperatura, contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.	Cantidad de motores: 3	Amount of motor: 3
Horneado uniforme: Regulación de las pantallas de salida de aire caliente, situadas en ambos laterales del horno.	Uniform baking: Regulation of the hot air outlet screens, located on both sides of the oven.	Protección guarda motores	Motor protection
Intercambiador de calor de 4 pasos bimetálico. Aprovechamiento máximo del calor generado economizando energía.	Four-pass heat exchanger built in two metals, which makes the most of the heat generated by combustion, allowing a more uniform cooking and saving energy.	Quemador automático	Automatic burner
Relación equilibrada entre velocidad y caudal de aire para reducir al mínimo la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between speed and air flow to minimize dehydration of the cooked product.	Potencia térmica: 80.000 kcal/h	Termal power: 80.000 kcal/h
		Movimiento de carro: plataforma, apto para medidas 70x45 y 60x40 cm	Rack movement: base apt to measures 70x45 and 60x40 cm
		Rampa de acero inoxidable con ligera inclinación para acceso del carro.	Stainless steel ramp with slight inclination for trolley access.

### DOBLE SISTEMA DE VAPOR DE ALTO RENDIMIENTO

HIGH PERFORMANCE DOUBLE STEAM SYSTEM





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA



**HORNOS  
ROTATIVOS**

ROTATING RACK OVENS

**HORNO  
ROTATIVO  
TWIN RACK**



ROTATING TWIN RACK OVEN



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



HORNO ROTATIVO TWIN RACK · ROTATING TWIN RACK OVEN · HORNO ROTATIVO TWIN RACK · ROTATING TWIN RACK OVEN · HORNO ROTATIVO TWIN RACK

DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Cantidad de bandejas:	Number of trays:
Para 2 carros con 15 bandejas 90x70 cada uno.	
Paso entre bandejas: 100 mm.	Gap between trays: 100 mm.
Producción:	Production:
260 kg. por hora / hour	
Consumo:	Consumption:
Gas natural: 10 m³/h	Natural gas: 10 m³/h
GLP: 5,8 kg/h	GLP: 5,8 kg/h
Disponible: gas, electricidad, híbrido, diesel y pellets.	Option: gas, electricity, hybrid, diesel and pellets.
Temperatura máxima:	Maximum temperature:
300°	
Voltage de funcionamiento:	Operating voltage:
380 V	

DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye motores):	Height (includ motors):
2600 mm.	
Ancho:	Width:
2980 mm.	
Profundidad:	Depth:
2100 mm.	
Peso:	Weight:
1800 kg. aprox.	
Medidas mínimas de acceso (horno desarmado):	Minimun acces dimensions (oven disassembled):
Ancho / width: 1600 mm.	Alto / height: 2800 mm.

DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430.	Front, interior and exterior in 430 stainless steel.	Panel de mando: digital y electromecánico	Control panel: electromechanical and digital
Puerta doble vidriada y burlete de silicona.	Door with double glass and gasket rubber.	Doble vaporización estática: en cascada y por baño en caliente. Uniformidad en la distribución de vapor.	High performance double steam system: in cascade and boiler. Uniform steam distribution.
Aislante lana de roca mineral alta densidad, reduce pérdida de temperatura, contribuye a la economía energética.	Mineral wool insulation of high density, minimizing heat loss and contributing to increased energy saving.	Cantidad de motores: 6	Amount of motor: 6
Horneado uniforme: Regulación de las pantallas de salida de aire caliente, situadas en ambos laterales del horno.	Uniform baking: Regulation of the hot air outlet screens, located on both sides of the oven.	Protección guarda motores	Motor protection
Intercambiador de calor de 3 pasos bimetálico. Aprovechamiento máximo del calor generado economizando energía.	Three-pass heat exchanger built in two metals, which makes the most of the heat generated by combustion, allowing a more uniform cooking and saving energy.	Quemador automático	Automatic burner
Relación equilibrada entre velocidad y caudal de aire para reducir al mínimo la deshidratación del producto cocido.	Balanced relationship between speed and air flow to minimize dehydration of the cooked product.	Potencia térmica: 100000 kcal/h	Termal power: 100000 kcal/h
		Movimiento de carro: plataforma, apto para medidas 70x45 y 60x40 cm	Rack movement: base apt to measures 70x45 and 60x40 cm
		Rampa de acero inoxidable con ligera inclinación para acceso del carro.	Stainless steel ramp with slight inclination for trolley access.

INTERCAMBIADOR DE CALOR BIMETÁLICO: CONTROL SOBRE EMISIONES CONTAMINANTES

HEAT EXCHANGER BUILT IN TWO METALS:  
 CONTROL POLLUTING EMISSIONS





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERÍA

**SOBADORAS**

SHEETER

**SOBADORA  
SEMI  
AUTOMÁTICA**

SEMI-AUTOMATIC SHEETER



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



SOBADORA SEMI AUTOMÁTICA

SEMIAUTOMATIC SHEETER

SOBADORA SEMI AUTOMÁTICA

SEMIAUTOMATIC SHEETER

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Hasta 15 kg. de masa	Up to 15 kg. of mass
3 Rolos:	3 Roller:
600x170	
Motor 5,5 HP - 4.12 KW	Motor 5,5 HP - 4.12 KW
Voltage: Corriente de tres fases	Voltage: three phase
220/380V · Frecuencia 50 o 60 hz	
Transmisión: engranajes y cadena	Transmission: gears and chain
Regulación: apertura de rolo con volante sin fin	Roller opening regulation with endless flywheel
Visor digital en mm para verificación de apertura de rolos	Digital viewer in mm for roll opening verification
Espesor mínimo de laminado:	Minimum laminate thickness:
10 mm.	
Sistema de lonas en PVC	PVC tarps system
Parada de seguridad	Safety stop

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto:		Height:
1375 mm.		
Ancho:		Width:
950 mm.		
Profundidad:		Depth:
1200 mm.		
Peso:		Weight:
450 kg. aprox.		





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERÍA

**SOBADORAS**

*SHEETER*

**SOBADORA  
PANADERA  
INDUSTRIAL**

*INDUSTRIAL DOUGH SHEETER*



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGÁ NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 Maria Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



SOBADORA PANADERA INDUSTRIAL

INDUSTRIAL DOUGH SHEETER

SOBADORA PANADERA INDUSTRIAL

INDUSTRIAL DOUGH SHEETER

DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Hasta 20 kg. de masa	Up to 20 kg. of mass
2 Rolos:	2 Roller:
170x600	
Motor 5,5 HP · 4.12 KW	Motor 5,5 HP · 4.12 KW
Voltage: Corriente de tres fases	Voltage: three phase
220/380V · Frecuencia 50 o 60 hz	
Transmisión: engranajes y cadena	Transmission: gears and chain
Regulación: apertura de rolo palanca y excéntrico	Regulation: system through lever and eccentric shaft
Visor digital en mm para verificación de apertura de rolos	Digital viewer in mm for roll opening verification
Espesor mínimo de laminado:	Minimum laminate thickness:
1 mm.	
Mesa: acero inoxidable	Table: stainless Steel
Parada de seguridad	Safety stop

DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto:		Height:
	1470 mm.	
Ancho:		Width:
	940 mm.	
Profundidad:		Depth:
	1150 mm.	
Peso:		Weight:
	390 kg. aprox.	





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERÍA

**SOBADORAS**

SHEETER

**SOBADORA  
PASTELERA  
INDUSTRIAL**

PASTRY REINFORCED SHEETER



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



SOBADORA PASTELERA INDUSTRIAL

PASTRY REINFORCED SHEETER

SOBADORA PASTELERA INDUSTRIAL

PASTRY REINFORCED SHEETER

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Hasta 10 kg. de masa	Up to 10 kg. of mass
2 Rolos:	2 Roller:
500x110	
Motor 2HP · 1.5 KW	Motor 2HP · 1.5 KW
Voltage: Corriente de tres fases	Voltage: three phase
220/380V · Frecuencia 50 o 60 hz	
Transmisión: engranajes y cadena	Transmission: gears and chain
Regulación: apertura de rolo con palanca y excéntrico	Regulation: system through lever and eccentric shaft
Espesor mínimo de laminado:	Minimum laminate thickness:
1 mm.	
Mesa: acero inoxidable	Table: stainless Steel
Parada de seguridad	Safety stop

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto:		Height:
1260 mm.		
Ancho:		Width:
880 mm.		
Profundidad:		Depth:
900 mm.		
Peso:		Weight:
330 kg. aprox.		





**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**AMASADORAS**

MIXERS

**AMASADORA  
SEMI RÁPIDA**

SEMI FAST MIXER



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



AMASADORA SEMI RÁPIDA · SEMI FAST MIXER · AMASADORA SEMI RÁPIDA · SEMI FAST MIXER · AMASADORA SEMI RÁPIDA · SEMI FAST MIXER

## SCH 25KG(H) · 40KG(M) · 63LTS.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacidad harina: 25 kg.	Flour capacity: 25 kg.
Capacidad masa: 40 kg.	Dough capacity: 40 kg.
Capacidad litros: 63 lts.	Liters capacity: 63 lts.
Amasado mediante espiral	Kneading by Spiral tool
Panel de mando: electromecánico y digital	Control panel: electromechanical and digital
Voltage de funcionamiento: 380 V	Operating voltage: 380V
Línea de amasadora con batea giratoria	Kneader line with rotating bowl
Estructura de acero pintado	Painted steel structure
Batea y espiral en acero inoxidable	Stainless steel bowl and spiral
Protección móvil de la batea: rejilla de acero inoxidable	Mobile bowl protection: stainless steel grid
Cantidad de motores: 1	Number of motors: 1
Parada de seguridad	Safety stop

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1240 mm.		Height: 1240 mm.
Ancho: 420 mm.		Width: 420 mm.
Profundidad: 750 mm.		Depth: 750 mm.
Peso: 200 kg. aprox.		Weight: 200 kg. aprox.

## SCH 50KG(H) · 80KG(M) · 125LTS.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacidad harina: 50 kg.	Flour capacity: 50 kg.
Capacidad masa: 80 kg.	Dough capacity: 80 kg.
Capacidad litros: 125 lts.	Liters capacity: 125 lts.
Amasado mediante espiral	Kneading by Spiral tool
Panel de mando: electromecánico y digital	Control panel: electromechanical and digital
Voltage de funcionamiento: 380 V	Operating voltage: 380V
Línea de amasado con batea giratoria	Kneader line with rotating bowl
Estructura de acero pintado	Painted steel structure
Batea y espiral en acero inoxidable	Stainless steel bowl and spiral
Protección móvil de la batea: rejilla de acero inoxidable	Mobile bowl protection: stainless steel grid
Cantidad de motores: 1	Number of motors: 1
Parada de seguridad	Safety stop

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1240 mm.		Height: 1240 mm.
Ancho: 420 mm.		Width: 420 mm.
Profundidad: 750 mm.		Depth: 750 mm.
Peso: 455 kg. aprox.		Weight: 455 kg. aprox.

## SCH 100KG(H) · 163KG(M) · 250LTS.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacidad harina: 100 kg.	Flour capacity: 100 kg.
Capacidad masa: 163 kg.	Dough capacity: 163 kg.
Capacidad litros: 250 lts.	Liters capacity: 250 lts.
Amasado mediante espiral	Kneading by Spiral tool
Panel de mando: electromecánico y digital	Control panel: electromechanical and digital
Voltage de funcionamiento: 380 V	Operating voltage: 380V
Línea de amasadora con batea giratoria	Kneader line with rotating bowl
Estructura de acero pintado	Painted steel structure
Batea y espiral en acero inoxidable	Stainless steel bowl and spiral
Protección móvil de la batea: rejilla de acero inoxidable	Mobile bowl protection: stainless steel grid
Cantidad de motores: 1	Number of motors: 1
Parada de seguridad	Safety stop

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1400 mm.		Height: 1400 mm.
Ancho: 600 mm.		Width: 600 mm.
Profundidad: 900 mm.		Depth: 900 mm.
Peso: 595 kg. aprox.		Weight: 595 kg. aprox.



**AMASADORAS**  
MIXERS

**AMASADORAS  
ITALIANAS**

ITALIANS MIXERS



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGÁ NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



AMASADORAS ITALIANAS

ITALIANS MIXERS

AMASADORAS ITALIANAS

ITALIANS MIXERS

AMASADORAS ITALIANAS

## AMASADORA STAR 40

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Capacidad harina: 25 kg.	Flour capacity: 25 kg.
Capacidad masa: 40 kg.	Dough capacity: 40 kg.
Cantidad de motores: 1	Cuantity motor: 1
Potencia motor: 3 KW	Motor power: 3 KW

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1235 mm.	Height: 1235 mm.
Ancho: 545 mm.	Width: 545 mm.
Profundidad: 1025 mm.	Depth: 1025 mm.
Peso: 235 kg.	Weight: 235 kg.

## AMASADORA VIS 120

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Capacidad harina: 75 kg.	Flour capacity: 75 kg.
Capacidad masa: 120 kg.	Dough capacity: 120 kg.
Cantidad de motores: 2	Cuantity motor: 2
Potencia motor batea: 0,55 KW	Bowl motor: 0,55 KW
Potencia motor espiral: 6,2 KW	Spiral motor: 6,2 KW

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1522 mm.	Height: 1522 mm.
Ancho: 775 mm.	Width: 775 mm.
Profundidad: 1248 mm.	Depth: 1248 mm.
Peso: 545 kg.	Weight: 545 kg.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Panel de mando: Electromecánico o digital.	Control panel: electro-mechanical or Electronic with bypass selector.
Voltaje: 380 V	Voltage: 380 V
Línea de amasadoras con batea giratoria y espiral en acero inoxidable.	Kneader line with rotating bowl and spiral in stainless Steel.
Estructura en acero pintado.	Painted steel structure.
Protección móvil de la batea: rejilla de acero inoxidable.	Mobile bowl protection: stainless steel grid.
Modelos: VIS 80 · VIS 120 · VIS 200 Posibilidad de inversión en la rotación de la batea en primera velocidad.	Models: VIS 80 · VIS 120 · VIS 200 Possibility of bowl inversion in 1st speed.
Parada de seguridad.	Safety stop.
Origen: Italia	Origin: Italy.

## AMASADORA VIS 80

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Capacidad harina: 50 kg.	Flour capacity: 50 kg.
Capacidad masa: 80 kg.	Dough capacity: 80 kg.
Cantidad de motores: 2	Cuantity motor: 2
Potencia motor batea: 0,55 KW	Bowl motor: 0,55 KW
Potencia motor espiral: 4,8 KW	Spiral motor: 4,8 KW

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1406 mm.	Height: 1406 mm.
Ancho: 694 mm.	Width: 694 mm.
Profundidad: 1122 mm.	Depth: 1122 mm.
Peso: 340 kg.	Weight: 340 kg.

## AMASADORA VIS 200

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Capacidad harina: 125 kg.	Flour capacity: 125 kg.
Capacidad masa: 200 kg.	Dough capacity: 200 kg.
Cantidad de motores: 2	Cuantity motor: 2
Potencia motor batea: 0,75 KW	Bowl motor: 0,75 KW
Potencia motor espiral: 10,3 KW	Spiral motor: 10,3 KW

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 1612 mm.	Height: 1612 mm.
Ancho: 940 mm.	Width: 940 mm.
Profundidad: 1560 mm.	Depth: 1560 mm.
Peso: 730 kg.	Weight: 730 kg.



**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA

**DIVISORAS**

*DOUGH DIVIDERS*

**DIVISORA  
VOLUMÉTRICA**

*VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER*



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



DIVISORA VOLUMÉTRICA · VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER · DIVISORA VOLUMÉTRICA · VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER · DIVISORA VOLUMÉTRICA

#### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Dispositivo que divide masa en el volumen deseado gracias al peso de la masa cargada en la tolva y al vacío creado por el pistón trabajando en el cilindro.	<i>The cutting and weighing machine is the device that divides the dough in the desired volume thanks to the weight of the dough loaded in the bunker and the vacuum created by the piston working in the cylinder.</i>
Pistón:	<i>Piston:</i>
120 mm.	
Rango de peso de la masa:	<i>Dividing range:</i>
150 - 750 grs.	
Contador automático de bollos.	<i>Automatic counter.</i>
Estructura y tolva en acero inoxidable.	<i>Stainless steel structure and hopper.</i>
Lubricación del pistón por bomba de aceite.	<i>Piston lubrication by oil pump.</i>
Ruedas giratorias con freno.	<i>Rolling wheels with brake.</i>



**ESTRUCTURA Y TOLVA EN ACERO INOXIDABLE**

STAINLESS STEEL STRUCTURE AND HOPPER

**CONTADOR AUTOMÁTICO DE BOLLOS**

AUTOMATIC COUNTER

#### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto:		<i>Height:</i>
1300 mm.		
Ancho:		<i>Width:</i>
590 mm.		
Profundidad:		<i>Depth:</i>
1100 mm.		
Peso:		<i>Weight:</i>
100 kg.		



**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERÍA

**FORMADORAS  
DE PAN**

*BREAD MOULDER*

**FORMADORAS  
DE PAN**

*BREAD MOULDER*



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



FORMADORAS DE PAN

BREAD MOULDER

FORMADORAS DE PAN

BREAD MOULDER

FORMADORAS DE PAN

RODAMIENTOS BLINDADOS

SHIELDED BEARINGS

DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Rango de peso de la masa:	Dough weight range:
10 - 500 grs.	
Producción: 36 trinchas por minuto.	Production: 36 units per minute.
Capacidad: 800/1000 kg. de masa por hora.	Capacity: 800/1000 kg dough per hour.
Motor: 1 HP	Motor: 1 HP
Voltaje: 220 V	Volatge: 220 V
Rodamientos blindados	Shielded Bearings

DIMENSIONES · DIMENSIONS

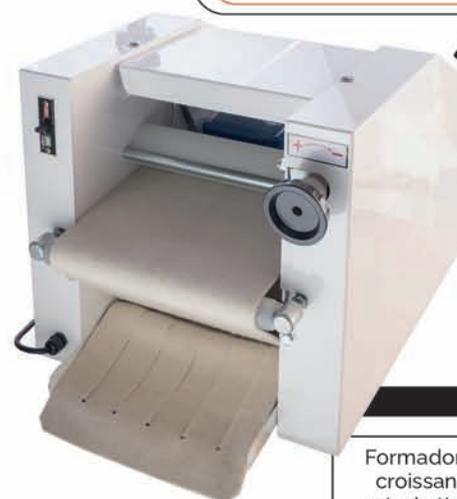
Alto: 1300 mm.	Height: 1300 mm.
Ancho: 590 mm.	Width: 590 mm.
Profundidad: 1100 mm.	Depth: 1100 mm.
Peso: 100 kg.	Weight: 100 kg.



**FORMADOR DE PAN**  
 MOULDER BREAD

RANGO DE PESO DE LA MASA: 10 A 150 GRS.

DOUGH WEIGHT RANGE:  
 10- 150 GRS.



**FORMADOR DE PAN DE MESA**  
 DOUGH MOULDER ON TABLE

DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Formador de media luna, croissant, miñón, felipe y todo tipo de masa que deba ser enrollada.	Moulder media luna, croissant, miñón, felipe and any dough that needs to be rolled.
Rango de peso de la masa:	Dough weight range:
10 - 150 grs.	

DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 550 mm.	Height: 550 mm.
Ancho: 380 mm.	Width: 380 mm.
Profundidad: 390 mm.	Depth: 390 mm.
Peso: 42 kg.	Weight: 42 kg.



**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA



## CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

PROOFERS



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGÁ NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



CÁMARAS DE FERMENTACIÓN · PROOFERS · CÁMARAS DE FERMENTACIÓN · PROOFERS · CÁMARAS DE FERMENTACIÓN · PROOFERS



### CARACTERÍSTICAS GENERALES GENERAL SPECIFICATIONS

Panel de mando: electromecánico y digital	Control panel: electromechanical and digital
Voltage: 380V con neutro	Voltage: 380V with neutral
Frente, interiores y exteriores en acero inoxidable 430	Front, interior and exterior in 430 stainless steel
Placas aisladas con telgopor	Insulated plates with styrofoam
Tablero de mando con control de temperatura digital	Dashboard with digital temperature control
Depósitos de agua de acero 304	304 steel water tanks
Control de humedad mediante humidistato	Humidity control with humidistat

### 1P · 2C70-45

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puerta de acceso: 1	Access door: 1
Capacidad: 2 carros (45x70 cm)	Capacity: 2 racks (45x70 cm)
Consumo eléctrico: 10 amps.	Electrical consumption: 10 amps.
Versión apta para voltaje: 220 V	Compatible version voltage: 220 V

#### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye tablero potencia): 2200 mm.	Height (includes power board): 2200 mm.
Ancho: 880 mm.	Width: 880 mm.
Profundidad: 1720 mm.	Depth: 1720 mm.

### 2P · 8C70-45 · 4C70-90

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puerta de acceso (paralelas): 2	Access doors (parallels): 2
Capacidad:	Capacity:
8 carros 70x45 cm o 4 carros 70x90 cm	
Consumo eléctrico: 16 amps.	Electrical consumption: 16 amps.

#### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye tablero potencia): 2200 mm.	Height (includes power board): 2200 mm.
Ancho: 2300 mm.	Width: 2300 mm.
Profundidad: 2200 mm.	Depth: 2200 mm.

### 2P · 4C70-45 · 2C70-90

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puerta de acceso (paralelas): 2	Access doors (parallels): 2
Capacidad:	Capacity:
4 carros 45x70 cm o 2 carros 70x90 cm	
Consumo eléctrico: 12 amps.	Electrical consumption: 12 amps.

#### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye tablero potencia): 2200 mm.	Height (includes power board): 2200 mm.
Ancho: 2300 mm.	Width: 2300 mm.
Profundidad: 1295 mm.	Depth: 1295 mm.

### 4P · 8C70-90

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puertas de acceso (paralelas y enfrentadas): 4	Access doors (parallels and in front): 4
Capacidad: 8 carros 70x90 cm	Capacity: 8 racks 70x90 cm
Consumo eléctrico: 24 amps.	Electrical consumption: 24 amps.

#### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto (incluye tablero potencia): 2200 mm.	Height (includes power board): 2200 mm.
Ancho: 2300 mm.	Width: 2300 mm.
Profundidad: 4130 mm.	Depth: 4130 mm.



**SCHEPENS**

BAKING SYSTEMS - EQUIPOS PARA PANADERIA



**UTILERÍA**

*PROPS*

# MESA DE TRABAJO, CARROS Y BANDEJAS

WORK TABLE, RACKS AND TRAYS



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y  
DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO



Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

ventas@schepens.com.ar  
 adcomercial@schepens.com.ar

WhatsApp: +54 9 343 5090 516



MESA DE TRABAJO, CARROS Y BANDEJAS · WORK TABLE, RACKS AND TRAYS · MESA DE TRABAJO, CARROS Y BANDEJAS · WORK TABLE, RACKS AND TRAYS

## CARROS RACKS

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Carro 45x70x15 estantes	Rack 45x70x15 levels
Carro 60x40x15 estantes	Rack 60x40x15 levels
Carro 70x90x15 estantes	Rack 70x90x15 levels
Acero inoxidable	Stainless steel
Opción: caño laminado o acero inoxidable.	Option: tubing sae1010 or stainless steel.



## MESA DE TRABAJO WORK TABLE

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

Estructura en caño tubular laminado 50x50x1.2 de espesor o caño en acero inoxidable.	Square pipe structure 50x50x1.2 thick or SS tube.
Mesa inferior en placa de MDF.	Lower table in MDF panels.
Mesa superior en placa de MDF revestida en acero inoxidable 430 esmerilado esp. 1.2 mm.	Upper table in MDF panels with satin polished 430 SS coating, thickness 1.2 mm.
Cajón de utensillos.	Through-Drawer for tools.
Ruedas giratorias (opcionales).	Casters (optional).

### DIMENSIONES · DIMENSIONS

Alto: 850 mm.	Height: 850 mm.
Ancho: 2300 mm.	Width: 2300 mm.
Profundidad: 1120 mm.	Depth: 1120 mm.
Consúltenos por otros modelos y dimensiones.	Consult us for other models and dimensions.

## BANDEJAS TRAYS

### DESCRIPCIÓN · DESCRIPTION

1 Bandeja facturera aluminizada:	Pastries trays:	45x70x1.5 cm - 40x60x1.5 cm
2 Bandeja baguetera:	Baguette baking trays:	45x70 / 80 g ondas - waves
3 Bandeja lisa perforada:	Perforated flat tray:	70x45 cm





 Intendente Varisco 703 · Área Industrial  
 María Grande (CP 3133) · Entre Ríos · Argentina

 Teléfono: +54 9 0343 4940 240 / 706 / 343

 [ventas@schepens.com.ar](mailto:ventas@schepens.com.ar)  
 [adcomercial@schepens.com.ar](mailto:adcomercial@schepens.com.ar)

 WhatsApp: +54 9 343 5090 516

  
Schepens S.R.L.

  
@schepens.srl

  
Schepens SRL Oficial

[www.SCHEPENS.com.ar](http://www.SCHEPENS.com.ar)