



SERTON
e n g i n y

Engineering Business



**DEDICATED TO PRODUCT
INNOVATION FOR FOOD
PROCESSING,
AGRICULTURAL,
CHEMICAL, MINING AND
RE-ENGINEERING SECTORS.**



The development of sophisticated and innovative machinery in the industrial world has been a constant challenge due to global demand from sectors such as the metallurgical, agricultural, mining, chemical and food processing industries. Serton Enginy has been matching these demands by developing a wide range of industrial plant and equipment that feature high technology applications and unmatched quality.

We welcome you to Serton Enginy.

El desarrollo de maquinaria sofisticada e innovadora se ha constituido en un desafío constante debido a la demanda global de sectores en evolución, como el de procesamiento de alimentos, agrícola, minero y químico. Serton Enginy viene respondiendo a estas demandas con el desarrollo de una gran variedad de plantas y equipos industriales de alta tecnología y con una calidad insuperable, buscando siempre la máxima simplicidad de uso y explotación.

Bienvenido a Serton Enginy.

Le développement d'une machinerie sophistiquée et innovatrice est un défi constant dû à la demande globale des secteurs en évolution, de la même manière que le traitement des aliments, agricole, minier ou chimique. Serton Enginy répond à ces demandes en développant une grande variété d'installations de traitement et d'équipements industriels de haute technologie à la qualité inégalable, en conciliant toujours la plus grande facilité d'usage et d'exploitation.

Bienvenu à Serton Enginy.



SERTON
enginy

Presentation. A few words from our CEO Director, Mr. Ramón Ventosa.

“I am glad to welcome you to Serton Enginy. Our company is an innovative engineering studio with a long track record and some very large clients. Established in 1976, Serton Enginy has been developing machinery and industrial plants for the alimentary, agricultural, chemical, metallurgical, mining and environmental sectors, as well as re-engineering for increased efficiency of operational processes.

Our mission is clear: to offer you high standard products and engineering solutions. In order to achieve this goal, we make use of the most up to date technology, computer work stations and design

software.

In this catalogue we present some of our solutions for the bakery industry through our division Serton Bakery Solutions.

Our design success is due to our staff of engineers, who have many years of experience in the bakery industry.

If you would like to discover more about our products, please go to our website www.sertonenginy.com.

I would like to thank you for your interest in our company. We will keep working hard in order to provide only the best solutions for your business.”

“Bien venido a Serton Enginy. Nuestra empresa es un pequeño e innovador estudio de ingeniería con años de experiencia en el mercado y clientes de gran nivel.

Nuestra misión es clara: ofrecer productos y soluciones de ingeniería de alta calidad. Para lograr tal objetivo, Serton Enginy utiliza la más alta tecnología, equipos informáticos y programas de diseño, CAD y simulación.

Si tiene interés en conocer más detalles sobre nuestros productos, acceda a nuestra página, www.sertonenginy.com.

Quisiera agradecerle una vez más su interés en nuestra empresa. Daremos continuidad a nuestro trabajo con el objetivo de ofrecerle solamente las mejores soluciones para su negocio”.

“Bienvenu à Serton Enginy. Notre entreprise est un studio d'ingénierie innovateur et de petite taille, avec à notre actif des années d'expérience sur le marché et avec des clients haut de gamme. Notre mission est claire : offrir des produits et solutions d'ingénierie de haute qualité. Pour atteindre cet objectif, Serton Enginy utilise la meilleure technologie, équipements informatiques et programmes de design, CAD et simulation.

Si vous désirez connaître plus de détails sur nos produits, vous pouvez consulter notre site Internet, www.sertonenginy.com.

Je souhaite vous remercier une fois de plus de l'intérêt que vous portez à notre entreprise. Nous continuerons à travailler dans l'objectif de vous offrir les meilleures solutions pour votre affaire”.



More than 60 products in just one click!

Dryers, cooling machines, recycling plants, bio-diesel plants, mills, etc. Please visit our webpage, www.sertonenginy.com. There you can find detailed aspects on every product and solution we provide, and download full product catalogues.

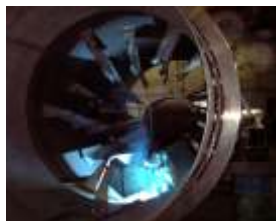
Find out how much you can benefit from Serton Engine's innovative and exclusive technologies.

Secadores, Enfriadores, Plantas de proceso, Plantas de reciclaje, Plantas de bio-diesel, molinos, etc. Visite nuestra página, www.sertonenginy.com. Encontrará características detalladas de casi todos los productos y soluciones de Serton Engine, además de poder bajar catálogos completos de productos.

Descubra cuanto puede beneficiar a su empresa la tecnología e innovaciones exclusivas de Serton Engine.

Séchoirs, refroidisseurs, installations de traitement, installations de recyclage, installations de biodiesel, moulins, etc. Venez visiter notre site, www.sertonenginy.com. Vous y trouverez les caractéristiques détaillées de presque tous les produits et solutions proposés par Serton Engine, en plus de la possibilité de télécharger les catalogues complets de produits.

Venez découvrir les avantages dont peut bénéficier votre entreprise grâce à la technologie et aux innovations exclusives de Serton Engine.





SERTON
bakery solutions

Serton Enginy Division
Dedicated Exclusively to
Product Innovation for the
Bakery Industry and Food
Processing.

Complete highly hydrated bread,
sandwich loaf, baguette and mini
baguette, breadcrumb production
lines...

...Semi automatic or automatic
robots; fully automatic in-line
proofing chambers; load depositors,
fully automatic storage system...

...Oven loaders and unloaders, etc...

Líneas de producción de pan
sobre-hidratado, pan de molde,
baguete y mini baguete, pan
rallado...

...Robots automáticos o semi-
automáticos; cámaras de
fermentación continuas;
estoques dinámicos...

Cargadores y descargadores
continuos de hornos, etc...

Lignes de production de pain
hydrater- hydraté, pain de
moule, baguete et mini baguete,
chapelure...

...Robots automatiques ou
semi-automatiques; chambres
de fermentation continues ;
estocs dynamiques...

...Expéditeurs et déchargeurs
continus de fours, etc...

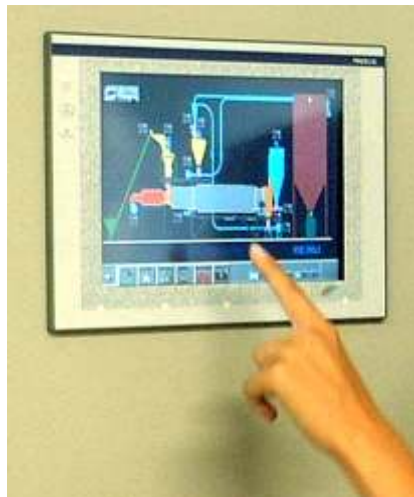




Have **total control** over your production chain with our **fully automatised** process.

Serton Enginy has production lines that are fully automated through easy to use touch screens, requiring minimal staff training. Therefore, all the decisions regarding the production and its respective adjustments are much easier and the quality of the products is guaranteed.

Serton Enginy dispone de líneas de producción con automatización a través de pantallas táctiles de fácil manejo, requiriendo apenas una pequeña formación por parte de su equipo humano. Se diseñan de manera que todas las decisiones del jefe de producción y los consecuentes ajustes se tornen más fáciles, garantizando la producción y la calidad del producto final.



Serton Enginy dispose de lignes de productions automatisées avec écran tactile facile d'usage, requérant tout juste une petite formation de l'équipe humaine. Elles sont conçues de manière à rendre plus faciles toutes les décisions du chef de production et les ajustements conséquents, tout en garantissant la production et la qualité du produit final.

Built in **PLC** and **SCADA**.

By using the most current computer programs we offer real production process control over every piece of equipment: auto-regulation processes, proofing time, general and specific equipment temperature, power consumption, recipe memory, maintenance procedures, independent fault control and security alarm, etc.

Utilizando los softwares mas actualizados, Serton Enginy ofrece un control efectivo de todo el proceso de producción sobre cada equipo: procesos de auto-regulación; tiempo de fermentación, humedad; temperatura general y específicas de cada equipo; consumo de energía, memoria de recetas; acciones de mantenimiento preventivo; control de fallos independientes, alarmas de seguridad;...

Grâce à l'utilisation des logiciels les plus actualisés, Serton Enginy offre un contrôle effectif sur chaque équipement de la filière de production : processus d'autorégulation, temps de fermentation, humidité, température générale et spécialités de chaque équipement ; consommation d'énergie, mémoire de prescriptions ; maintenance préventive ; contrôle des failles indépendantes, alarmes de sécurité...



Our team is **fully committed** to our clients.

Our engineers work hard to meet industry demands by offering a complete service from the business plan up to its full implementation. And beyond... We optimise our internal processes in order to fulfil your needs, in a rapid and effective way. Furthermore, we work hand in hand with our clients, in a truly collaborative relationship.



Serton Enginy trabaja para solucionar las demandas de la industria, ofreciendo un servicio completo desde el plan de negocio hasta su implementación. Y vamos más allá... Optimizamos nuestros procesos para satisfacer sus necesidades, de una manera rápida y efectiva. Asimismo, trabajamos en conjunto con el cliente en una relación de verdadera colaboración.

L'objectif de Serton Enginy est de répondre aux demandes de l'industrie, en offrant un service complet depuis le plan d'affaire jusqu'à sa mise en œuvre. Et nous allons encore plus loin... Nous optimisons nos processus pour satisfaire vos besoins, de façon rapide et effective. De la même manière, nous travaillons en étroite collaboration avec le client.

Engineering expertise

Line configurations are tailored to suit client needs. Serton engineers can also make use of existing client machinery and adapt any plant and machinery to the constraints of the site.



La configuración de las líneas se desarrolla a medida de la necesidad presentada por el cliente. Además, los ingenieros de Serton pueden llevar a cabo una completa reingeniería de líneas y maquinaria ya existentes, o bien la adaptación de cualquier planta o maquinaria a las características del nuevo proceso.

Les lignes de production sont configurées sur mesure en fonction des nécessités du client. De plus, les ingénieurs de Serton peuvent réaliser une réingénierie complète des lignes et des machines existantes, ou bien adapter toute installation ou machinerie aux caractéristiques du nouveau processus.



Our flagship product: Breadcrumb Plants

Serton Bakery Solutions offers a seamless solution for the treatment of surplus or reject bread and crusts from the production process. Turn waste product into income!

Serton Bakery Solutions ofrece también una solución perfecta para el tratamiento del excedente o restos y cortezas advenidos del proceso de producción. ¡Transforme residuos de producción en rentabilidad!

Serton Bakery Solutions offre aussi une solution parfaite pour le traitement de l'excédent, restes ou croûtes de pain résultant du processus de production. Transformez les résidus de production en profit!



Complete dedicated breadcrumb production lines with a capacity of up to 5000kg/ h per line



Breadcrumb Compact Plant

Small occupied space;
Option to crumb return bread;
Integration into decrusting unit;
Sealed and hygienic unit;
Output from 100-5000 kilos p/h.



Plantas muy compactas;
Sistema para rallar el pan de retorno;
Integrable en la unidad de corte de corteza;
Unidad cerrada e higiénica;
Capacidad entre 100-5000 Kg/h.



Installations très compactes;
Système pour râper les retours;
Intégrable au sein de l'unité de coupe des croûtes ;
Unité fermée et hygiénique;
Capacité entre 100 et 5000 Kg/h.