



# SERTON

bakery solutions



Soluções para padaria



**SERTON**  
enginy



# SERTON

bakery solutions

## Linhas de Produção



Plantas para a produção de pão sobre-hidratado, pão de caixa, pão baguete, mini baguete, carregador de fôrns, entre outros. Tudo feito à medida!







Mais de 30 empresas escolheram nossas soluções, incluindo algumas das maiores padarias industriais da Espanha.



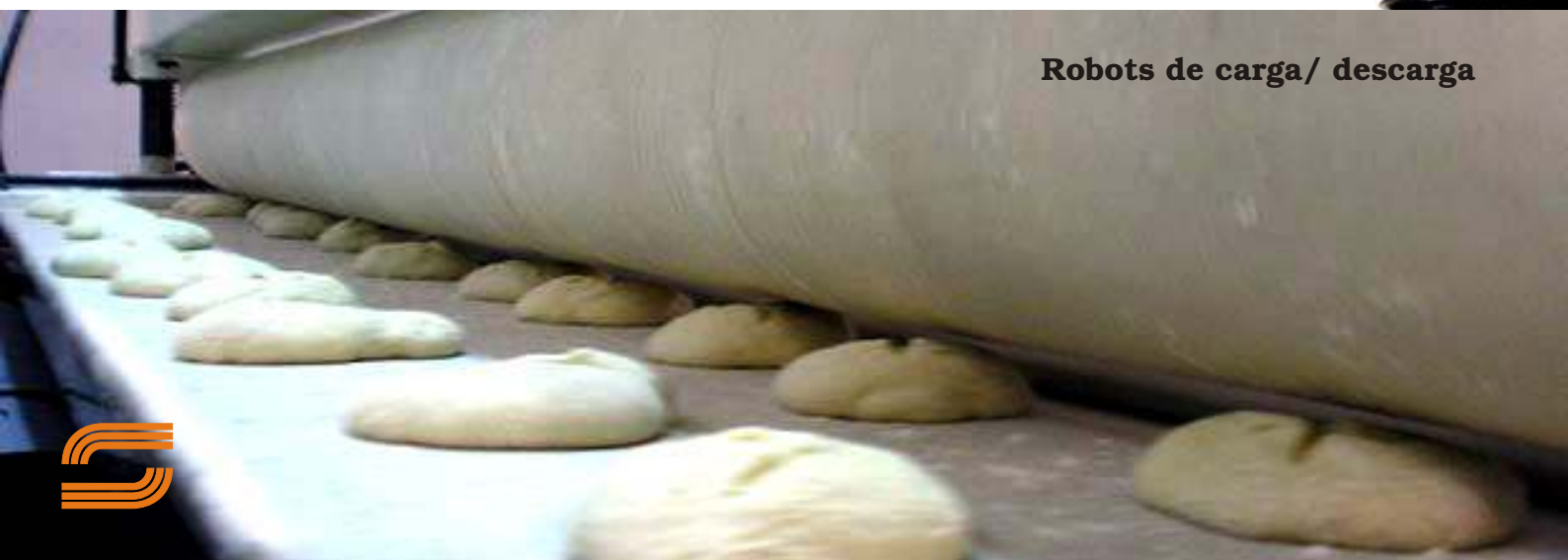
**SERTON**  
bakery solutions

## Linhas de Automação

Robots automáticos ou semi-automáticos para carga e descarga, corte e limpeza de productos da linha de produção.



**Robots de carga/ descarga**



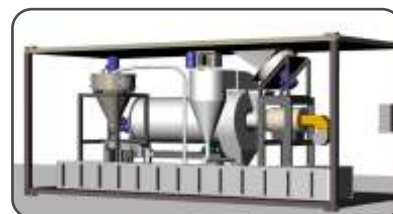


## Plantas de **Pão Ralado**

Plantas que oferecem uma solução perfeita para o tratamento do excedente de pão, pão de retorno e de crostas advindas do processo de produção. Transforme desperdício em rentabilidade!

### **Plantas Compactas**

- Plantas muito compactas;
- Sistema para ralar pão de retorno ou massas pré-cozidas;
- Pode ser integrado na unidade de corte de crostas de pão;
- Unidade fechada e higiênica;
- Capacidade entre 100-5000 Kg/h.





Máquina de engrassar



Serton Bakery Solutions também produz câmaras contínuas de fermentação, congelação, de estocagem dinâmico, depositador de barras, máquinas de engrassar bandejas, de reboçar com açúcar ou pão ralado, etc. Desenvolvidos à medida e utilizando-se dos mais rentáveis processos tecnológicos.

