

INDUSTRIAL BAKERY EQUIPMENT

KREAZOT
the way of process

**PRODUCT
CATALOG
2024**
ES



Kreazot se especializa en la fabricación de equipamiento para panaderías, centrándose especialmente en máquinas y líneas de producción para el manejo de masa. Más allá de esta especialización, sobresalimos en ofrecer soluciones integrales adaptadas para panaderías industriales de mediano y gran tamaño. Nuestro camino comenzó en 2005 y desde entonces nos hemos alineado diligentemente con las demandas del mercado y los requisitos de las panaderías.

Como socio fundamental para distribuidores y fabricantes que carecen de máquinas específicas en su línea de producción, Kreazot cubre vacíos cruciales. Nuestro objetivo principal es el alcance global, logrado a través de socios respetados y versados en sus respectivas regiones. Priorizamos la entrega de máquinas de primera calidad a precios competitivos a nuestros socios, ofreciendo además soporte adicional y facilidades en tecnología panadera.

KREAZOT
the way of process

KREAZOT MAKİNA
İML. İHR. İTH. SAN VE TİC. LTD. STİ

Fevzi Çakmak Mahallesi
KOBISAN 1 Sanayi Sitesi
67 K-L KONYA / TURKEY

+90 332 345 46 97

info@kreazot.com.tr



kreazot.com.tr



CONTINENT
Pesadoras



CORAL
Heñidoras



CASCADE
Cámaras de reposo



OCEAN
Formadoras



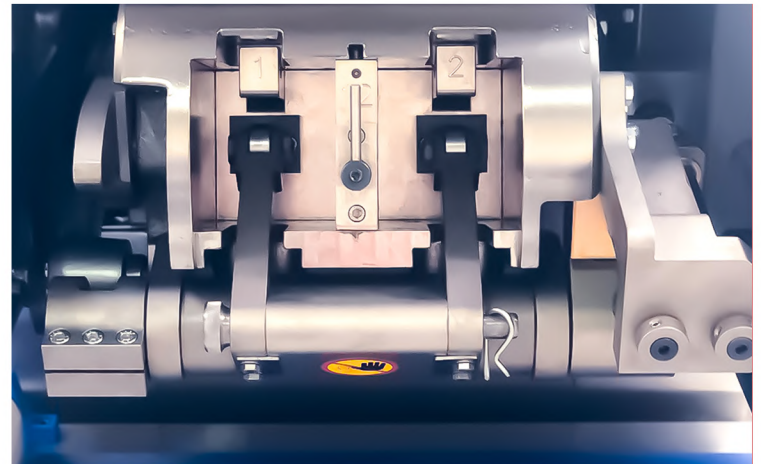
COLAS DE PAN

CONTINENT PESADORAS

Models CT1/CT2/CT3

CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Elección de 1, 2 o 3 pistones
- Material Ni-Resist para cámara de división, pistón principal, pistón de medición y base del depósito (resistente al desgaste, corrosión y oxidación)
- Cigüeñal de hierro fundido
- Componentes de acero endurecido por cuchilla
- Bomba de engrase marca BEKA-Groeneveld con 8 válvulas dosificadoras fijas
- Volumen de depósito de caída de acero inoxidable de 160 kg
- Paneles de acero inoxidable que rodean la máquina
- Ajuste de peso analógico con indicador de posición
- Ajuste de presión de resorte analógico con indicador de posición
- Ajustes de velocidad variable a través de inversor para corte principal, transportador principal y transportador de transporte
- Depósito de aceite de acero inoxidable con capacidad de 7 litros
- Alerta de suministro de aceite insuficiente
- Transportador de descarga desmontable para una limpieza conveniente
- Especificar el lado izquierdo o derecho del transportador de descarga cruzada al realizar el pedido
- Mecanismo de engrase de correa
- Contador electrónico de piezas
- Sensores magnéticos de seguridad
- Panel de control electromecánico

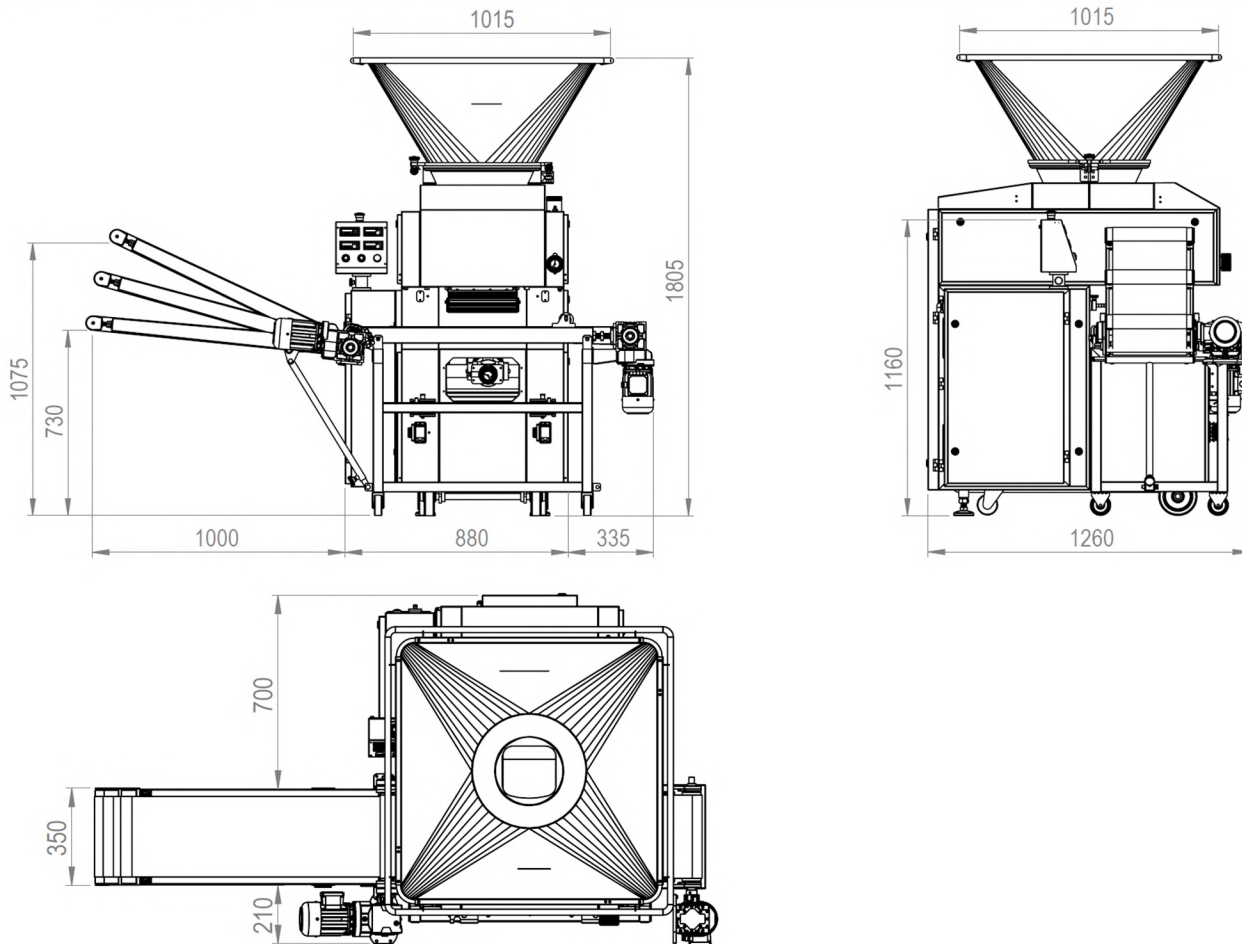


ADICIONES OPCIONALES

- Espolvoreador de harina automático
- Versión personalizada del transportador de descarga
- Función de engrase del depósito
- Volumen de depósito de caída de 250 kg recubierto con teflón
- Salvaguardia del transportador
- Interruptor de seguridad por cable de disparo para tolva
- Controlador HMI
- Controlador HMI (con ajuste automático de peso)

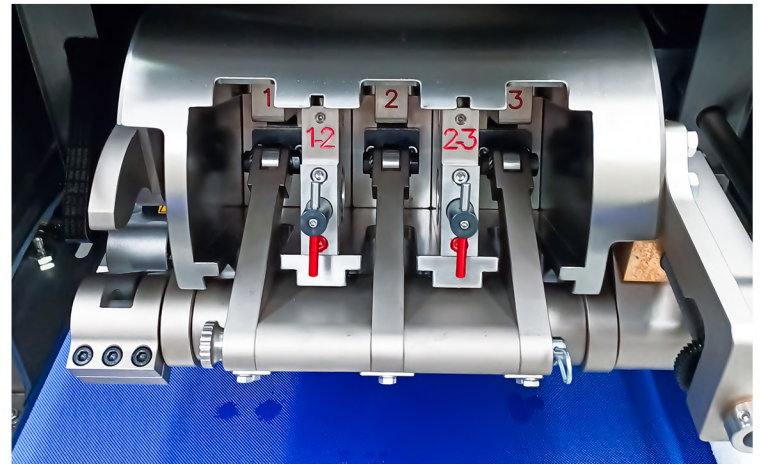
	CT1	CT2	CT3
Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	1200 pcs/h	2600 pcs/h	3900 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	400-2400 gr	110-1200 gr	100-650 gr
Número de pistons	1 piece	2 pcs	3 pcs
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE	3 Phase 400 V N+PE	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	1,86 kW	1,86 kW	1,86 kW
Consumo de aceite <i>en 1000 movimientos</i>	0,5-0,9 L/h	0,5-0,9 L/h	0,5-0,9 L/h
Dimensiones	880 mm (width) 1260 mm (length) 1805 mm (height)	880 mm (width) 1260 mm (length) 1805 mm (height)	880 mm (width) 1260 mm (length) 1805 mm (height)
Peso neto	850 kg	850 kg	850 kg

DIMENSIONES



CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Elección de 3 pistones
- Material Ni-Resist para cámara de división, pistón principal, pistón de medición y base del depósito (resistente al desgaste, corrosión y oxidación)
- Cigüeñal de hierro fundido
- Componentes de acero endurecido por cuchilla
- Bomba de engrase marca BEKA-Groeneveld con 8 válvulas dosificadoras fijas
- Volumen de depósito de caída de acero inoxidable de 160 kg
- Paneles de acero inoxidable que rodean la máquina
- Ajuste de peso analógico con indicador de posición
- Ajuste de presión de resorte analógico con indicador de posición
- Ajustes de velocidad variable a través de inversor para corte principal, transportador principal y transportador de transporte
- Depósito de aceite de acero inoxidable con capacidad de 7 litros
- Alerta de suministro de aceite insuficiente
- Transportador de descarga desmontable para una limpieza conveniente
- Especificar el lado izquierdo o derecho del transportador de descarga cruzada al realizar el pedido
- Mecanismo de engrase de correa
- Contador electrónico de piezas
- Sensores magnéticos de seguridad
- Panel de control electromecánico



ADICIONES OPCIONALES

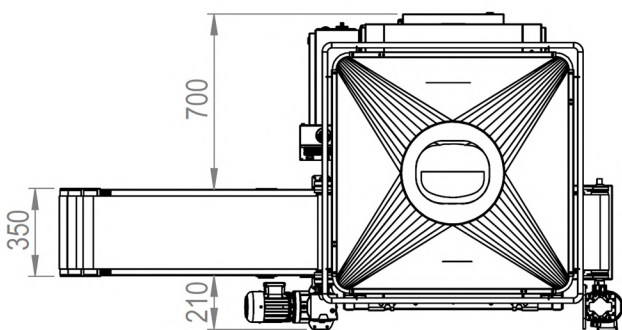
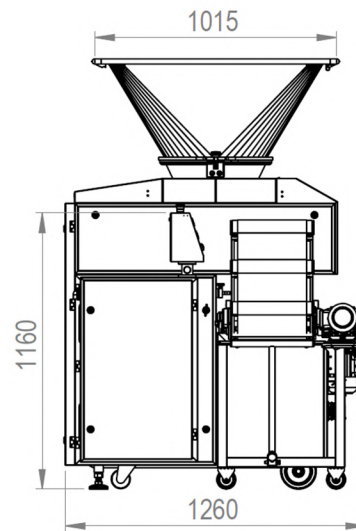
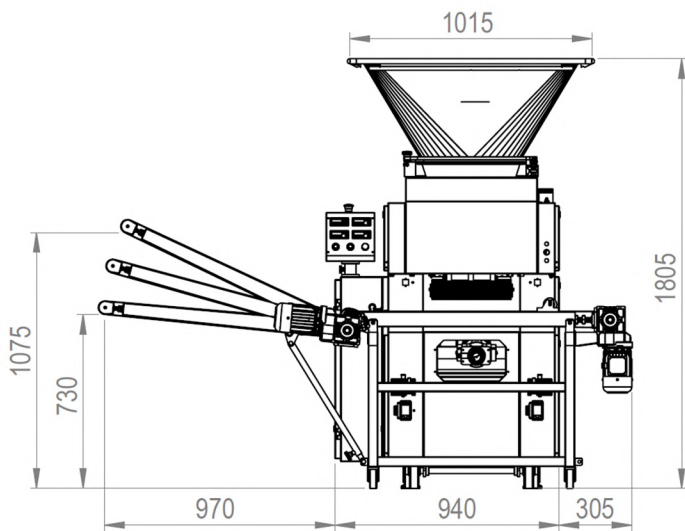
- Espolvoreador de harina automático
- Versión personalizada del transportador de descarga
- Función de engrase del depósito
- Volumen de depósito de caída de 250 kg recubierto con teflón
- Salvaguardia del transportador
- Interruptor de seguridad por cable de disparo para tolva
- Controlador HMI
- Controlador HMI (con ajuste automático de peso)

CT3 Mega

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	3900 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	100-1000 gr
Número de pistons	3 pcs
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	1,86 kW
Consumo de aceite <i>en 1000 movimientos</i>	0,5-0,9 L/h
Dimensiones	940 mm (width) 1260 mm (length) 1805 mm (height)
Peso neto	900 kg



DIMENSIONES



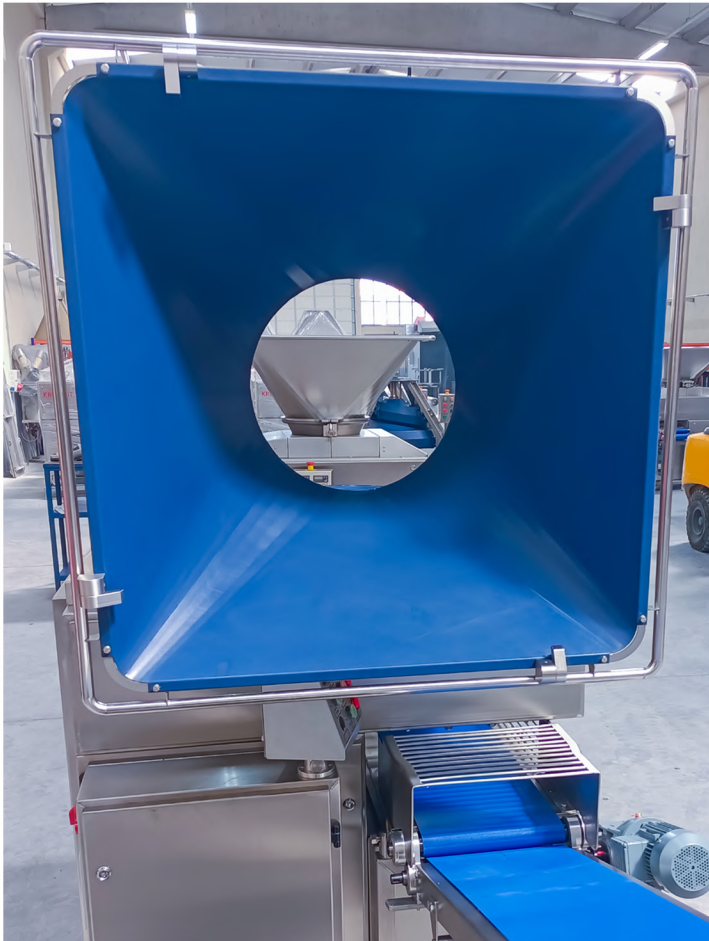
KREAZOT

the way of process

CONTINENT

Pesadoras





CORAL HEÑIDORAS

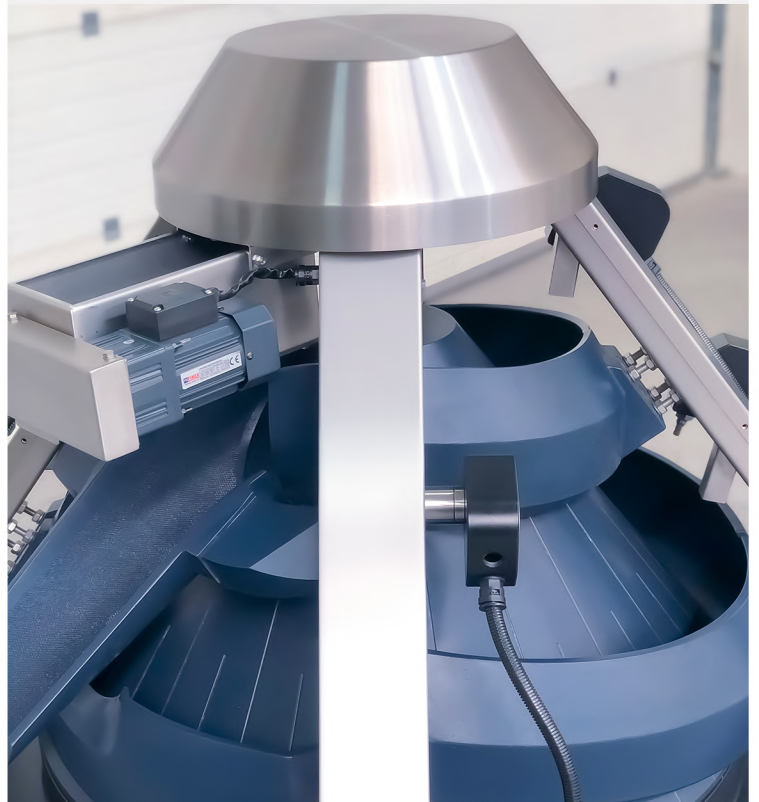
CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Marco y paneles circundantes totalmente fabricados en acero inoxidable.
- Cono de hierro fundido recubierto de teflón.
- Vías de aluminio fundido de 4.1 metros de longitud para redondeo, tanto en el interior como en el exterior, recubiertas de teflón.
- Bandeja de recolección de migajas de aluminio fundido recubierto de teflón.
- Chute de salida de aluminio fundido recubierto de teflón.
- Velocidad controlada por inversor para el cono.
- Cono equipado con un rodamiento superior.
- Cubierta de cabeza redonda fabricada en acero inoxidable.
- Espolvoreador de harina automático.
- Ruedas giratorias de acero inoxidable con pasadores de montaje.
- Panel de control electromecánico.



ADICIONES OPCIONALES

- 5 boquillas de pulverización de aceite en el cono.
- Soplador de aire con capacidad de calentamiento.
- Opción de un transportador de descarga de masa en lugar del chute.

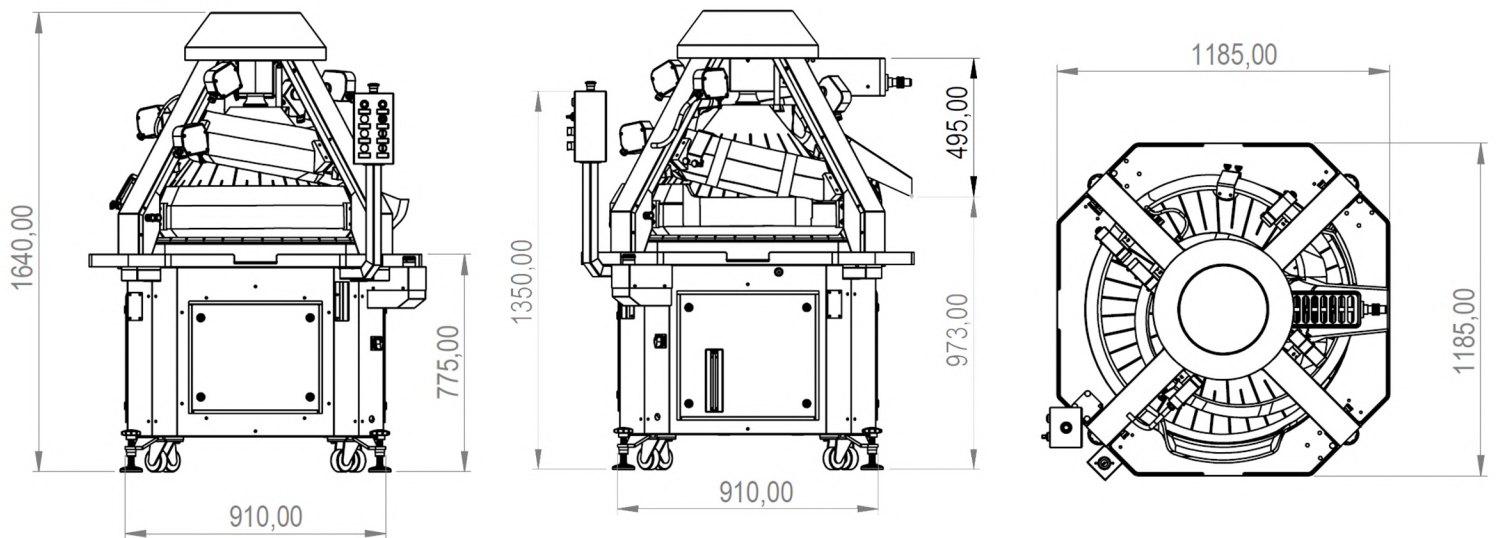


CORAL

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	1200 Up to 3900 pcs/hr min 26-max 55 rpm
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	90-1500 gr
Voltaje requerido	1,47 kW
Fuente de alimentación	3 Phase 400 V N+PE
Dimensiones	1185 mm (width) 1185 mm (length) 1640 mm (height)
Peso neto	600 kg



DIMENSIONES



CASCADE CÁMARAS DE REPOSO

Models CS340/CS480

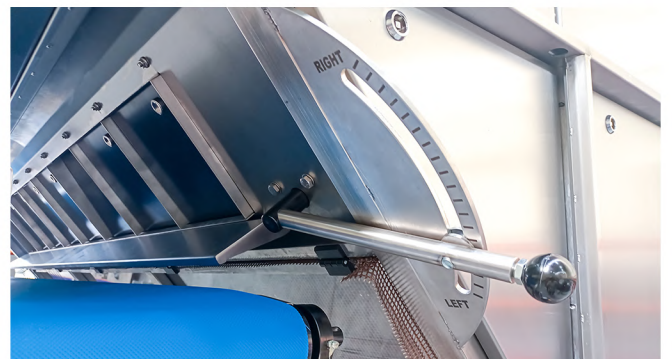
CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Estructura de acero inoxidable y oscilaciones en todo el equipo.
- Sistema modular no montado.
- Bolsillos redondos de malla de nylon, fácilmente extraíbles para limpieza, que admiten pesos de 100 a 1,250 gramos.
- 8 bolsillos modulados estándar en oscilaciones para todos los modelos.
- Transportador de entrada con control de fotocélula y accionamiento continuo.
- Cajones de colección ajustables para reposo de la masa, permitiendo el tiempo de fermentación deseado antes de que la pieza de masa salga.
- Transportador transversal de salida.
- Controlador de velocidad sincronizado alineado con el divisor.
- Gabinete eléctrico posicionado a altura de trabajo, equipado con suministro de energía y tomas para el divisor, redondeador y formador.
- Ventilador de circulación de aire e iluminación UV.
- Opciones de diseño flexibles, especificando la posición de entrada: lado derecho o izquierdo, frontal o trasero, requerido al realizar un pedido.
- Panel de control electromecánico.



ADICIONES OPCIONALES

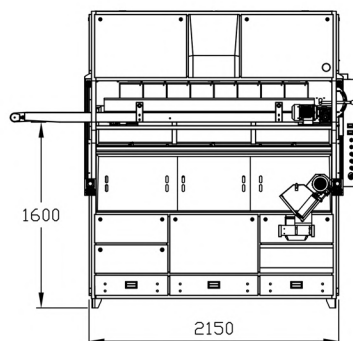
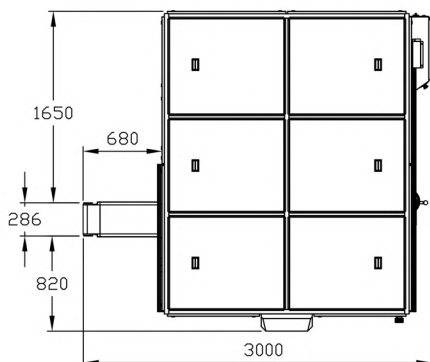
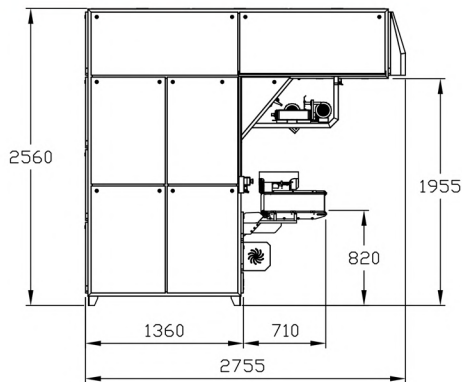
- Sistema de humidificación.
- Opción de entrada en la parte trasera.
- Espolvoreador de harina en el transportador de entrada.
- Transportador de salida de bypass.
(depende del proyecto de diseño de la línea, debe especificarse al hacer el pedido)



	CS340	CS480
Bolsillos efectivos	352 pcs	480 pcs
Bolsillos activos	320 pcs	448 pcs
Rango de peso	100-1600 gr	100-1600 gr
Rango de capacidad	1200-2400 pcs/hr	1800-3600 pcs/hr
Tipo de alimentación	*Single	**Dual
Presión del aire	-	6 bar
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	1,90 kW	1,90 kW
Dimensiones	2150 mm (width) 2755 mm (length) 2560 mm (height)	2150 mm (width) 3435 mm (length) 2560 mm (height)

**Sistema de correa trapezoidal para depósito único.*
*** Sistema de correa trapezoidal con válvula neumática para depósito doble.*
Rango de capacidad y peso según la consistencia de la masa.

DIMENSIONES



ADVANCED FORMADORAS

CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Construcción completa de acero inoxidable tanto para el marco como para los paneles circundantes.
- Procesos totalmente automatizados de torsión y bandejas.
- Opción para omitir la estación de torsión para panes abiertos.
- Utiliza una banda de línea limpia de color azul, recubierta con material de poli-olefina.
- Estación de corte para cortes completos y parciales.
- Banda de descarga de acero inoxidable para la transferencia sin problemas de los panes a la bandeja.
- Sistema de transportador de entrada integrado.
- Rodillos de centrado en el transportador de entrada ajustables para precisión.
- Tres pares de rodillos ajustables con indicadores de posición.
- Ajustes de velocidad facilitados por el inversor de frecuencia.
- Banda de alambre ajustable para preformado, transportador separado para un control mejorado.
- Ajustes individuales de velocidad del transportador mediante inversor de frecuencia.
- Placas de presión combinadas, fijas y motorizadas, con altura ajustable.
- Ventiladores de aire instalados en rodillos de laminado, banda de preformado y placa de presión.
- Guías laterales paralelas ajustables para garantizar longitudes consistentes de pan.

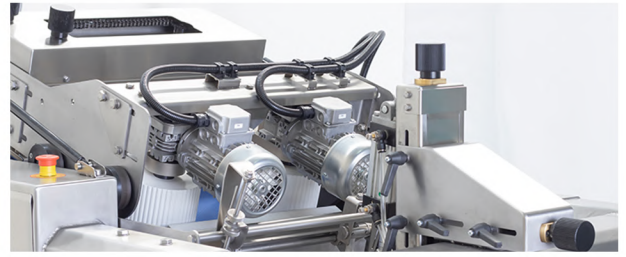
ADICIONES OPCIONALES

- Adición de esparcidor de harina.
- Sistema de bandejas personalizado para adaptarse a necesidades específicas.
- Aplicaciones de siembra personalizadas en una versión especializada.

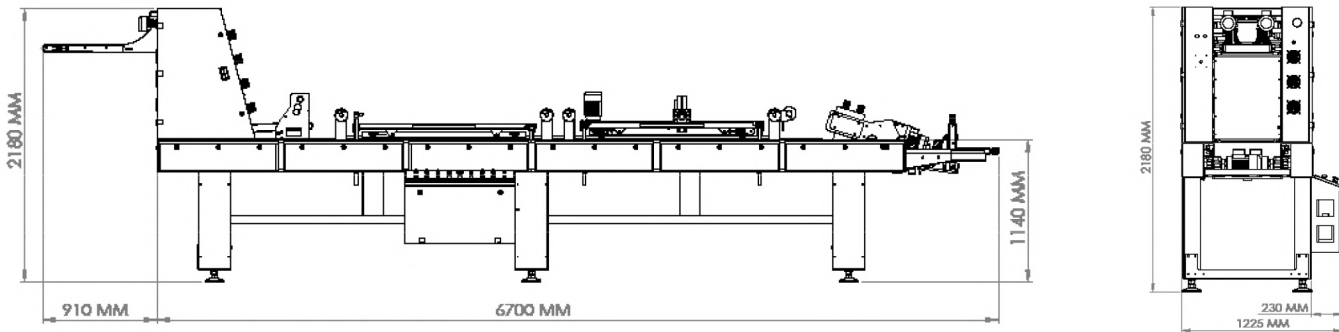


Advanced

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	3600 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	100-1200 gr
Longitud de la masa	380 mm
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	3,47 kW
Dimensiones	1225 mm (width) 7610 mm (length) 2180 mm (height)
Peso neto	1765 kg



DIMENSIONES



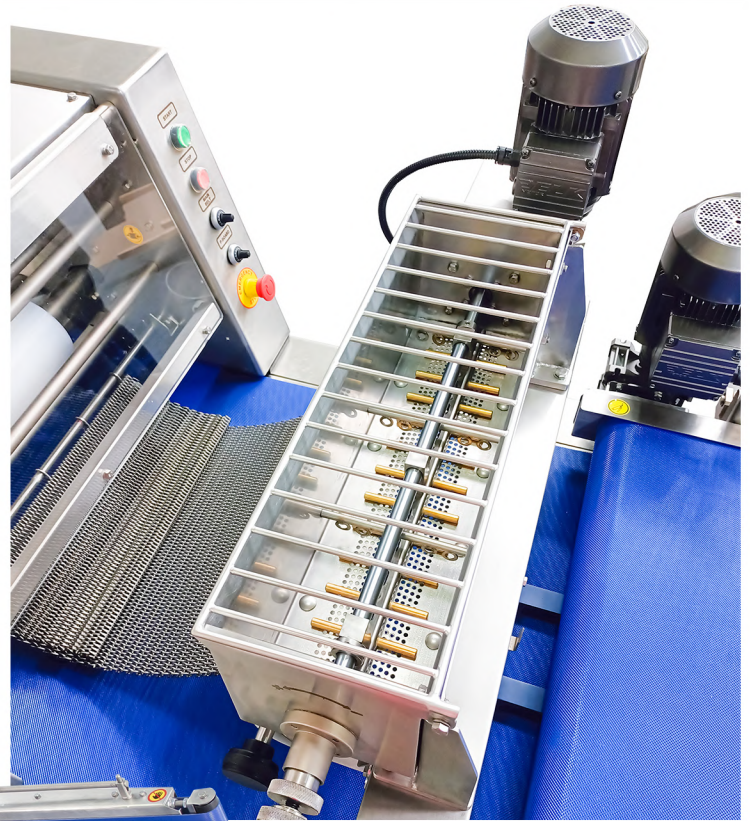
OCEAN COMBI FORMADORAS

CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Construcción robusta de acero inoxidable para el marco y paneles circundantes.
- Tolva de alimentación central, fácilmente ajustable para colocar la masa de manera precisa y consistente.
- Tres juegos de rodillos de presión antiadherentes con indicadores de posición y raspadores para evitar la adherencia.
- Banda de alambre de acero inoxidable para dar forma preliminar.
- Utiliza una banda de línea limpia de color azul, recubierta con material de poliolefina.
- Guías laterales paralelas ajustables (15-30 mm) equipadas con manijas giratorias.
- Dos placas de presión motorizadas con reguladores de velocidad.
- Unidad de accionamiento principal con regulador de velocidad para un rendimiento óptimo.
- Banda de descarga de acero inoxidable para transferencia sin problemas de la masa a la bandeja.
- Ruedas ajustables en altura con frenos para una movilidad sin esfuerzo.
- Unidad de control electromecánico para el control operativo.

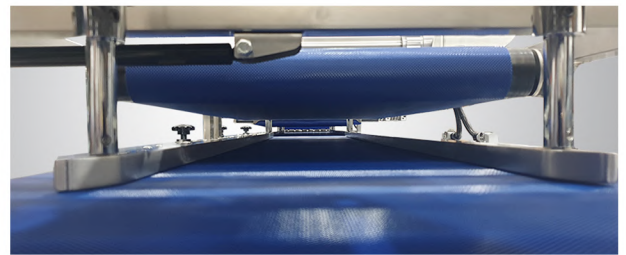
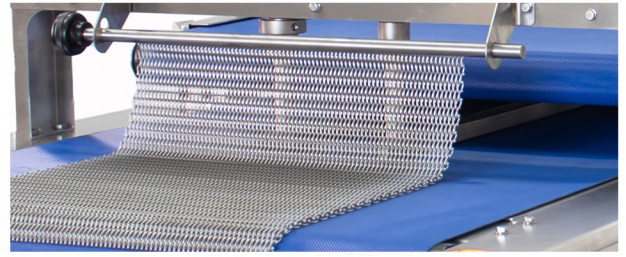
ADICIONES OPCIONALES

- Esparcidor de harina.
- Transportador de entrada (alternativa a la tolva de entrada).
- Estación de corte para cortes precisos completos o parciales, adecuada para mini baguettes, bollos, etc.
- Sistema de bandejas personalizado para cumplir con requisitos específicos.
- Placa de presión personalizada diseñada para extremos puntiagudos (modelo SHARP).
- Aplicaciones de siembra especializadas en una versión personalizada.

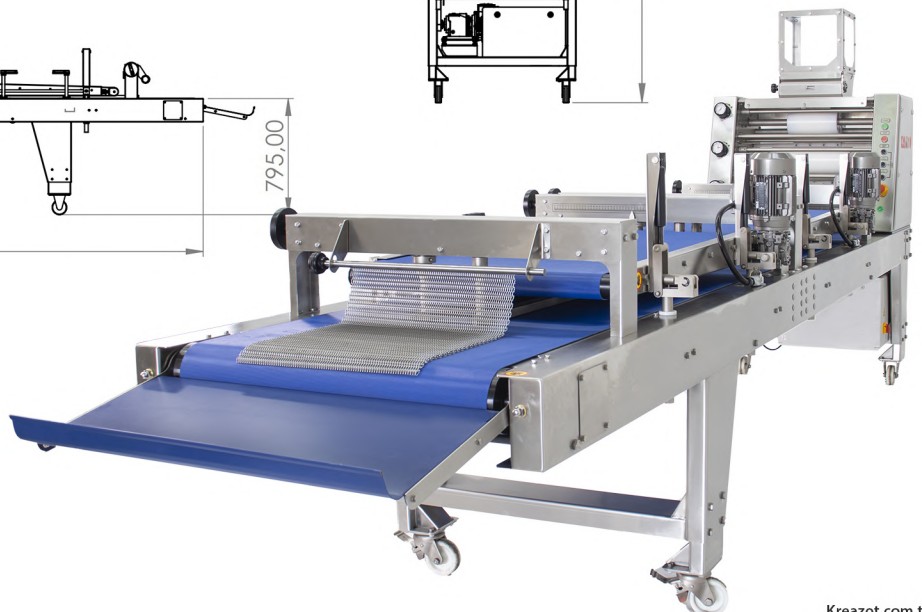
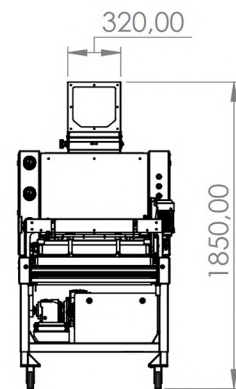
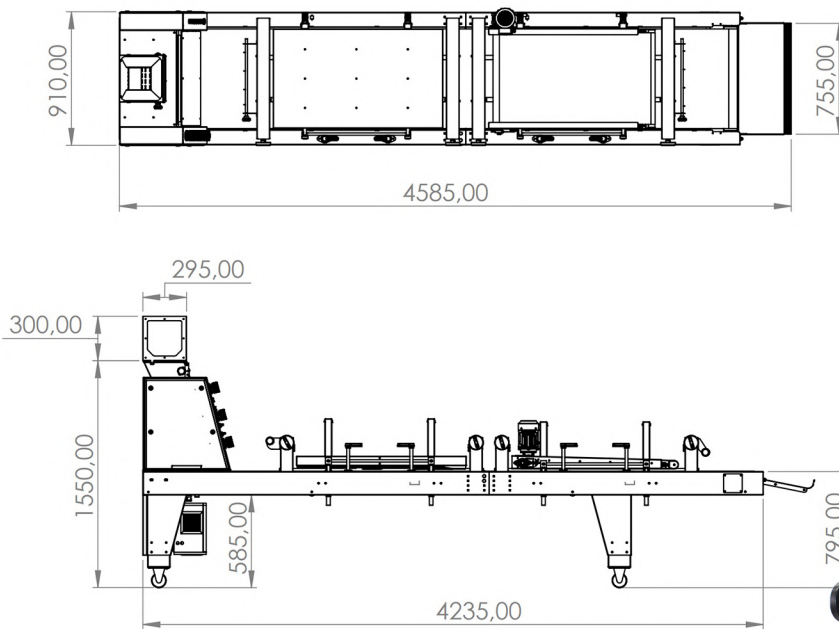


Combi

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	3600 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	100-2000 gr
Longitud de la masa	600 mm
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	2,24 kW
Dimensiones	910 mm (width) 4585 mm (length) 1850 mm (height)
Peso neto	800 kg

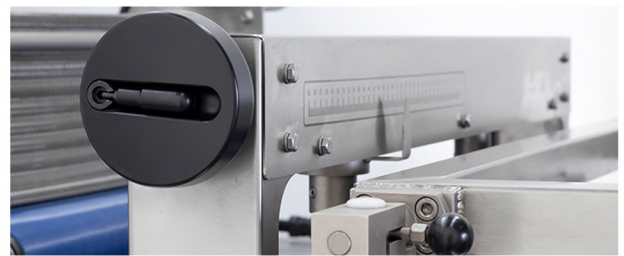
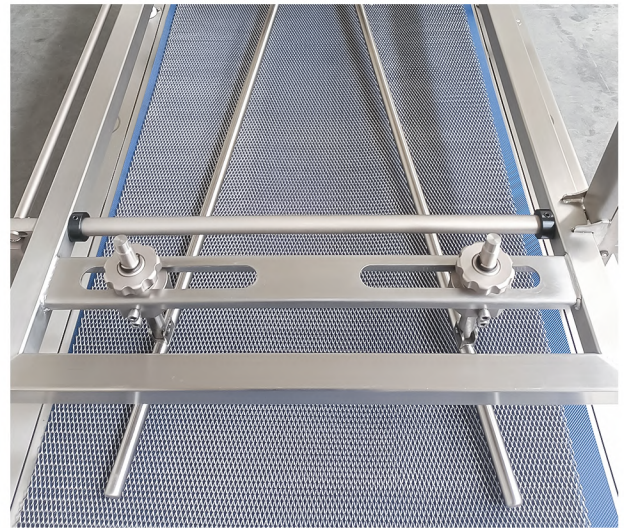


DIMENSIONES

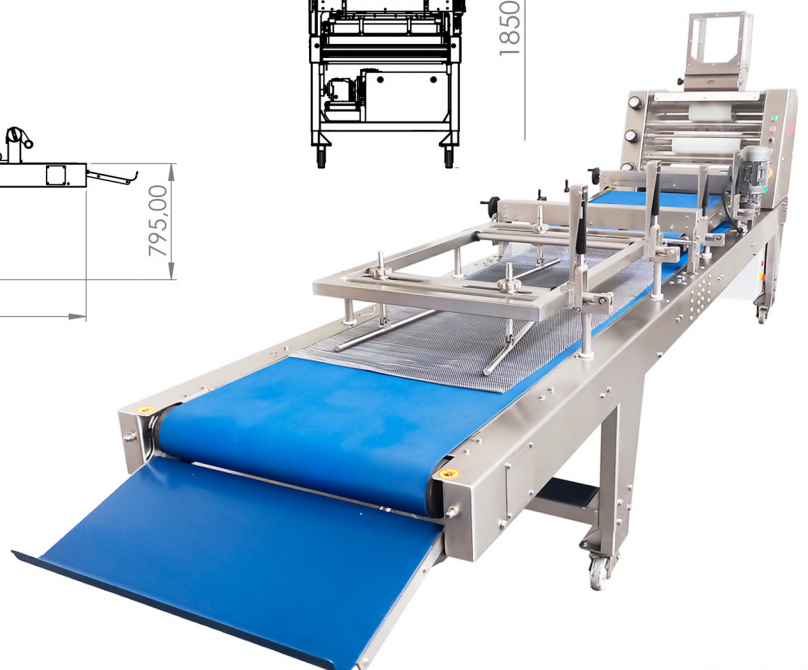
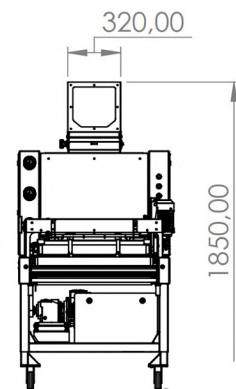
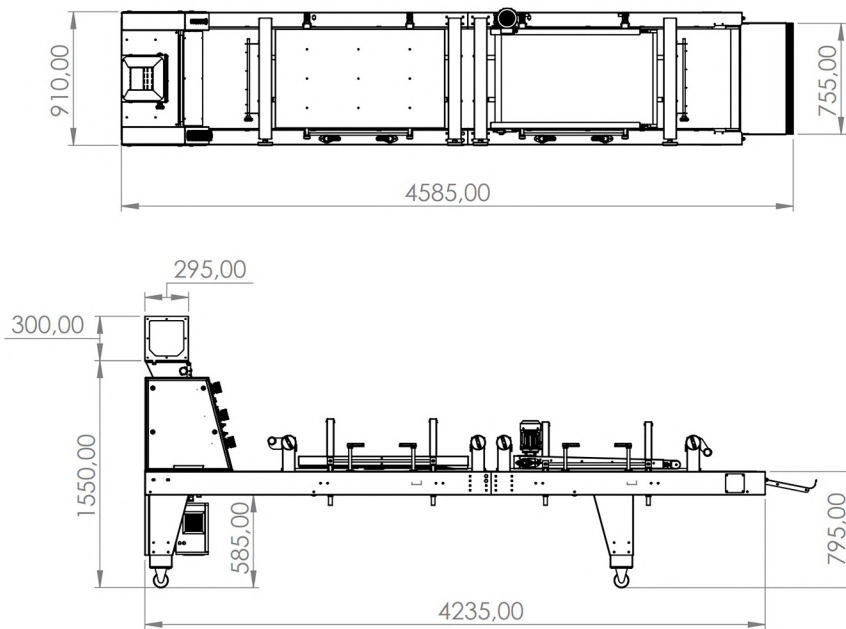


Combi Sharp

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	3600 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	100-2000 gr
Longitud de la masa	600 mm
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	2,24 kW
Dimensiones	910 mm (width) 4585 mm (length) 1850 mm (height)
Peso neto	800 kg



DIMENSIONES



OCEAN M

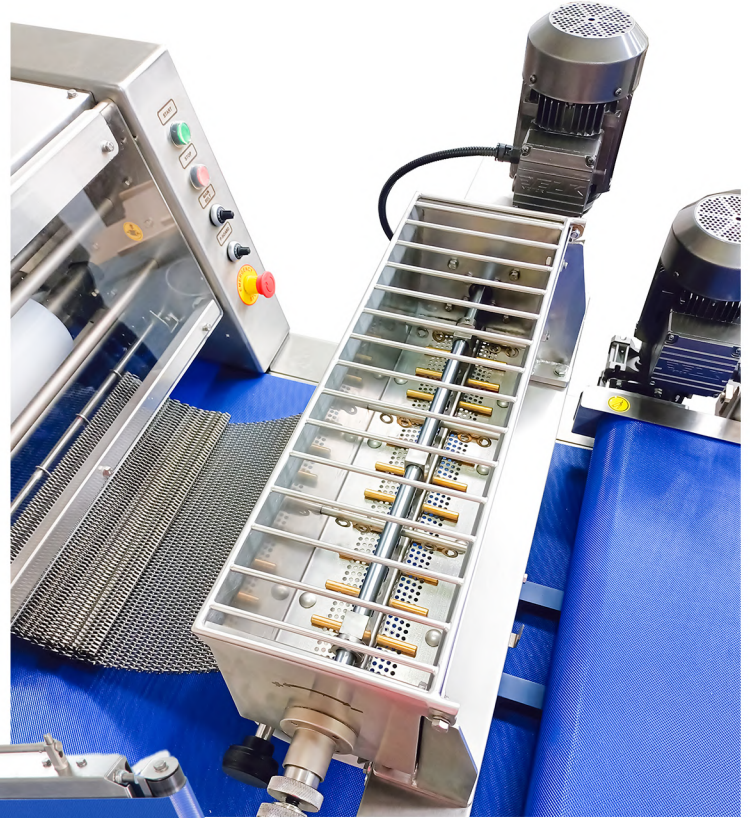
FORMADORAS

CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Construcción completamente de acero inoxidable, incluyendo el marco y los paneles circundantes.
- La tolva de entrada ajustable centralmente asegura la colocación precisa y consistente de la pieza de masa.
- Equipado con dos juegos de rodillos de presión ajustables, acompañados por indicadores de posición y rascadores para prevenir adherencias.
- Presenta una banda de alambre de acero inoxidable para propósitos de preformado.
- Incluye una bandeja de recolección recubierta con teflón para una limpieza fácil.
- Guías laterales paralelas de 15-30 mm, con asas giratorias.
- Tablero de presión motorizado ajustable en altura, plegado hacia arriba por un mecanismo de amortiguador.
- Utiliza una banda de línea limpia de color azul, recubierta con material de poliolefina.
- Equipado con ruedas ajustables en altura con frenos para un movimiento sin esfuerzo.

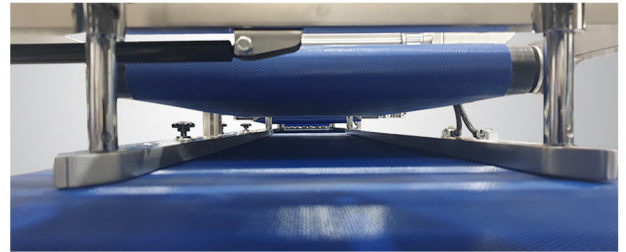
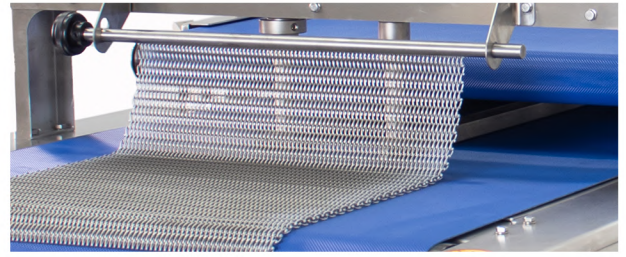
ADICIONES OPCIONALES

- Espolvoreador de harina disponible como una opción adicional.

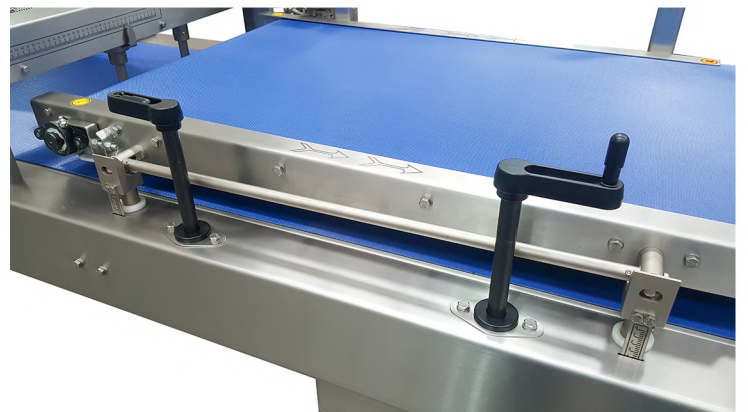
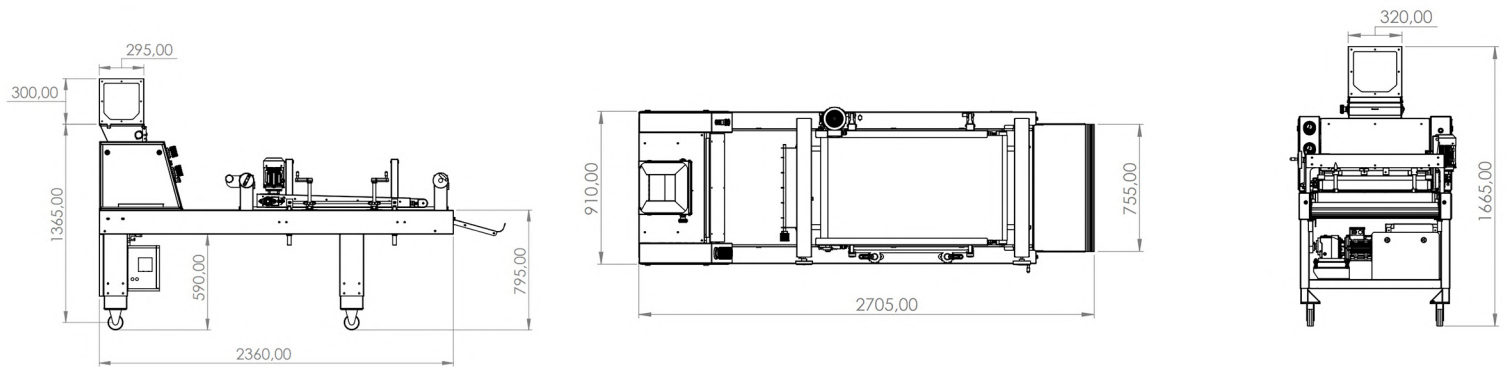


Ocean M

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	2400 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	100-2000 gr
Longitud de la masa	500 mm
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	1,12 kW
Dimensiones	910 mm (width) 2705 mm (length) 1665 mm (height)
Peso neto	460 kg



DIMENSIONES



OCEAN B FORMADORAS

CONFIGURACIÓN PRINCIPAL

- Estructura robusta de acero inoxidable y paneles adyacentes.
- Tolva de entrada ajustable centralmente que asegura la colocación precisa y consistente de la pieza de masa.
- Doble juego de rodillos de presión ajustables, equipados con indicadores de posición y rascadores para evitar la adhesión.
- Banda de alambre de acero inoxidable para modelado preliminar.
- Bandeja de recolección recubierta con teflón para una limpieza fácil.
- Guías laterales paralelas ajustables (15-30 mm) con asas giratorias.
- Tablero de presión fijo ajustable en altura, plegado hacia arriba mediante un mecanismo de amortiguador.
- Utiliza una banda de línea limpia de color azul, recubierta con material de poliolefina.
- Ruedas ajustables en altura con frenos para movilidad conveniente.

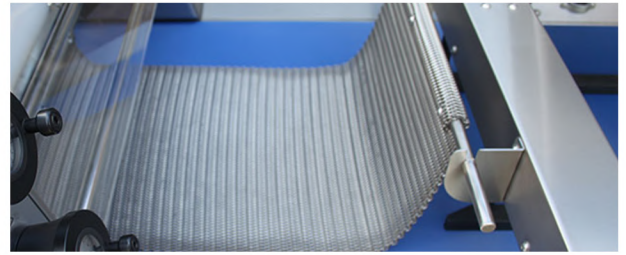
ADICIONES OPCIONALES

- Espolvoreador de harina disponible como adición opcional.

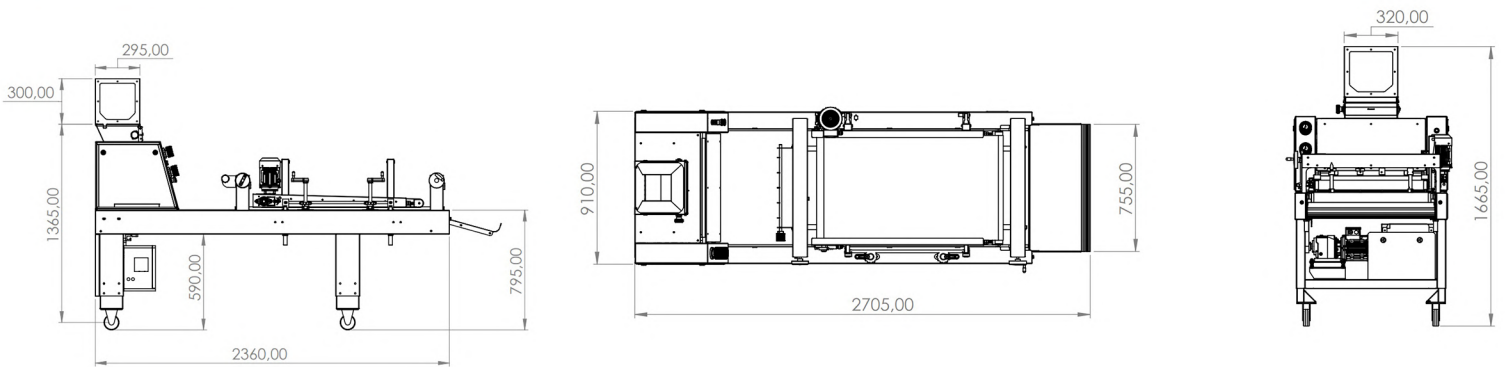


Ocean B

Rango de capacidad <i>Dependiendo del peso y la consistencia</i>	2400 pcs/h
Rango de peso <i>Dependiendo la consistencia</i>	100-2000 gr
Longitud de la masa	500 mm
Voltaje requerido	3 Phase 400 V N+PE
Fuente de alimentación	0,75 kW
Dimensiones	910 mm (width) 2705 mm (length) 1665 mm (height)
Peso neto	460 kg



DIMENSIONES





● TIN COLAS DE PAN (For Toast Bread)

- PESADORAS
 - CONTINENT CT3 (3900 pcs)-(100-650 gr)
 - CONTINENT CT3MEGA (3900 pcs)-(100-1000 gr)
- HEÑIDORAS
 - CORAL (3900 pcs)-(90-1500 gr)
- CÁMARAS DE REPOSO
 - CASCADE CS480 (3600 pcs)
- FORMADORAS
 - OCEAN ADVANCED-(380 mm) Twisting&cutting

UNI3900 COLAS DE PAN

Possible Setups



● UNI3900 COLAS DE PAN

- PESADORAS
 - CONTINENT CT3 (3900 pcs)-(100-650 gr)
 - CONTINENT CT3MEGA (3900 pcs)-(100-1000 gr)
- HEÑIDORAS
 - CORAL (3900 pcs)-(90-1500 gr)
- CÁMARAS DE REPOSO
 - CASCADE CS480 (3600 pcs)
- FORMADORAS
 - OCEAN COMBI (Dual pressure board)-(600 mm)
 - OCEAN SHARP (Tapered edges)-(500 mm)

UNI2600 COLAS DE PAN

Possible Setups



UNI2600 COLAS DE PAN

- PESADORAS
 - CONTINENT CT1 (1200 pcs)-(400-2400 gr)
 - CONTINENT CT2 (2600 pcs)-(110-1200 gr)
- HEÑIDORAS
 - CORAL (3900 pcs)-(90-1500 gr)
- CÁMARAS DE REPOSO
 - CASCADE CS340 (2400 pcs)
 - CASCADE CS480 (3600 pcs)
- FORMADORAS
 - OCEAN B (Fixed pressure board)-(500 mm)
 - OCEAN M (Motorized pressure board)-(500 mm)

KREAZOT

the way of process



KREAZOT

the way of process



Web:

krezot.com.tr

Phone:

+90332 345 46 97

Mail:

info@krezot.com.tr

Address:

Fevzi akmak Mahallesi Aslım Caddesi,
Kobisan 1 Sanayi Sitesi No:67 K-L, 42050 Karatay
Konya TURKEY