



INDUSTRIAS CAEDCA SL

Torre del Pino, calle 4 - Pol. Las Navas
50820 San Juan de Mozarrifar
ZARAGOZA (ESPAÑA)
Tel. 0034 976 150 141 • Fax 0034 976 150 141
<http://www.caedcosistemas.es>
caedca@industrias-caedca.es



SISTEMAS DE CARGA Y DESCARGA PARA HORNOS







INDUSTRIAS CAEDCA PRESENTACIÓN



Empresa experta en la fabricación de sistemas de carga para hornos refractarios.

Ponemos al alcance de todos los profesionales del sector en el ámbito internacional nuestro producto, tras su éxito a nivel nacional, por el buen funcionamiento y a la efectividad expresada por los panaderos.

El material de primera calidad y las prestaciones que desarrolla la máquina, proporciona una gran seguridad, comodidad, sencillez en su manejo en el obrador, y simple mantenimiento.

La calidad de los materiales con los que están fabricados, así como la mecánica, están de acuerdo con la normativa C.E.

Expert company in the manufacture of refractory oven loading systems.

After attaining success in the domestic market, whit approval by bakers for its excellent functioning and effectiveness, our range is now within the reach of all professionals in the sector - worldwide.

The highest quality materials and the performance of the equipment mean handling and maintenance is very safe, easy c o m f o r t a b l e and uncomplicated.

The product's materials and mechanics meet the European quality standards required for CE marking.

Entreprise experte dans la fabrication de systèmes de chargement de fours réfractaires.

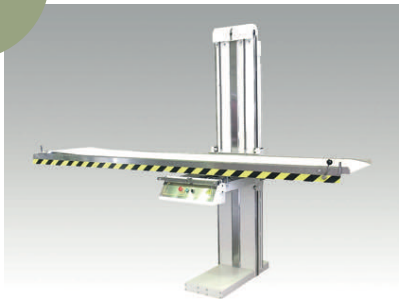
Après son succès sur le plan national, tant pour le bon fonctionnement que pour l'efficacité exprimée par les boulangers, notre produit est mis à la disposition de tous les professionnels du secteur sur le plan international.

Ce matériel de première qualité, plus les prestations fournies par la machine, offre une grande sécurité, une commodité et une simplicité de manipulation, et d'entretien.

La qualité des matériaux, tout comme la mécanique employés, sont conformes à la norme CE.

CARGADORES DE COLUMNA GAMA CDC

SEMI-AUTOMÁTICO



AUTOMÁTICO ESTÁNDAR



AUTOMÁTICO ESPECIAL



CARGADOR SEMI-AUTOMATICO

Desplazamiento vertical manual.
Desplazamiento de tapiz automático con dos velocidades.

SEMI-AUTOMATIC LOADER

Vertical transfer manual.
Automatic dual speed pusher.

CHARGEUR SEMI-AUTOMATIQUE

Déplacement vertical manuel.
Déplacement de tapis automatique à deux vitesses.

CARGADOR AUTOMÁTICO ESTÁNDAR

Desplazamiento vertical mediante detector.
Desplazamiento de tapiz con dos velocidades.
Desplazamientos convertibles a manual.
Motor para desplazamiento vertical con freno.

STANDARD AUTOMATIC LOADER

Vertical transfer via detector.
Dual speed pusher.
Manual transfer option.
Vertical transfer motor with brake.

CHARGEUR AUTOMATIQUE STANDARD.

Déplacement vertical par détecteur.
Déplacement de tapis à deux vitesses.
Déplacements convertibles en manuel.
Moteur pour déplacement vertical avec frein.

CARGADOR AUTOMÁTICO ESPECIAL

Desplazamiento vertical automático sin detector ni finales de carrera.
Desplazamiento de tapiz con dos velocidades.
Desplazamientos convertibles a manual.
Motor para desplazamiento vertical con freno.

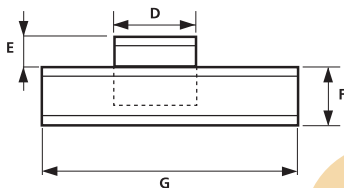
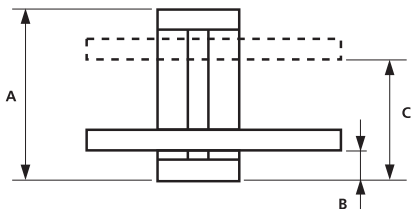
SPECIAL AUTOMATIC LOADER

Automatic vertical transfer without detector or run limits.
Dual speed pusher.
Manual transfer option.
Vertical transfer motor with brake.

CHARGEUR AUTOMATIQUE STANDARD.

Déplacement vertical par détecteur.
Déplacement de tapis à deux vitesses.
Déplacements convertibles en manuel.
Moteur pour déplacement vertical avec frein.

CARGADORES DE COLUMNA GAMA CDC



CARACTERÍSTICAS COMUNES

CARACTERÍSTICAS COMUNES :

Todos los modelos poseen la misma calidad de fabricación tanto en el acero inoxidable del tapiz como en la mecánica.

Eléctricamente todos disponen de elementos comunes como la doble velocidad en el tapiz, los testigos de luz en la botonera y sistema de bloqueo eléctrico del tapiz hasta su correcto posicionamiento.

En los dos modelos automáticos es muy fácil transformar el desplazamiento vertical y el del tapiz en manual, en caso de que sea necesario.

El cargador automático especial es diferente por la forma de trabajo que nos proporciona su sistema eléctrico. Las órdenes de desplazamiento vertical se efectúan a través de pulsadores referidos a cualquier altura deseada del horno, mesa, o directamente de armario de carga, sin la utilización de finales de carrera para su posicionamiento en altura. (Sistema Patentado).

A.	2.430 mm.
B.	350 mm.
C.	2.100 mm.
D.	450 mm.
E.	360 mm.
F.	Depende de la puerta del horno
G.	Depende de la distancia entre el frontal del horno y el fondo de la cámara de cocción +400 mm.



COMMON FEATURES OF EACH LOADER:

All models are manufactured with the same quality of stainless steel, mechanical components and pushers.

The electric features are standard throughout the range, such as dual speed pushers control panel indicator, pusher stop system and position adjuster.

Vertical transfer and pusher of both automatic models can be very easily operated manually, if necessary.

The special automatic loader is differentiated by its unique electronic system. Vertical transfer is achieved through push buttons enabling any height in the oven, table or loading pusher, without using nun limits to set the height.

(Patented System).

A.	2.430 mm.
B.	350 mm.
C.	2.100 mm.
D.	450 mm.
E.	360 mm.
F.	Depends on the oven door
G.	Depends on the distance between the front of the oven and the bottom of the cooking chamber +400 mm.



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :

Tous les modèles possèdent la même qualité de fabrication, l'acier inoxydable du tapis comme la mécanique.

Sur le plan électrique tous disposent d'éléments communs comme la double vitesse du tapis, les témoins lumineux sur la boîte à boutons et le système de blocage électrique du tapis jusqu'au positionnement correct.

Sur les deux modèles automatiques il est très facile de convertir le déplacement vertical et celui du tapis en manuel, en cas de besoin.

Le chargeur automatique spécial est différent en ce qui concerne la façon de travailler proportionnée par son système électrique. Les ordres de déplacement vertical s'effectuent par le biais de boutons-poussoirs transmettant la hauteur souhaitée du four, de la table ou, directement de l'armoire de charge, sans utiliser de fins de course pour son positionnement en hauteur (Système Breveté).

A.	2.430 mm.
B.	350 mm.
C.	2.100 mm.
D.	450 mm.
E.	360 mm.
F.	Dépend de la porte du four
G.	Dépend de la distande parmi le frontal du four et le fond de la chambre de cuisson +400 mm.

CARGADORES DE COLUMNA GAMA ECO



SEMI-AUTOMÁTICO

MANUAL

GAMA ECO

Cargador de columna gama ECO fabricado para cargadores manuales y semi-automáticos exclusivamente comprendidos en medidas máximas hasta un ancho de puerta de horno 700 mm. Y 2,500 mm. de largo de solera. Preparado para trabajar en mesa o armario de carga.

ECO RANGE

ECO range column loader manufactured for manual and semi-automatic loaders. Available in sizes for a maximum oven door width of 700 mm. And board length of 2,500 mm. Suitable for working at a table or loading stand.

GAMME ÉCO

Chargeur à colonne gamme ÉCO fabriquée pour des chargeurs manuels et semi-automatiques exclusivement compris entre les dimensions maximum, jusqu'à 700 mm de largeur de porte de four. Et 2500 mm de longueur de sole. Conçu pour travailler sur table ou armoire de charge.

CARGADOR DE COLUMNA SEMI-AUTOMÁTICO (ECO/SA)

El desplazamiento vertical manual. Desplazamiento del tapiz automático con una velocidad.

SEMI-AUTOMATIC LOADER

Manual vertical transfer. One speed automatic pusher.

SEMI-AUTOMATIQUE LOADER (ECO/SA)

Déplacement vertical manuel. Déplacement de laps automatique à one vitesses.

CARGADOR DE COLUMNA MANUAL (ECO/M)

El desplazamiento vertical manual. Desplazamiento del tapiz automático con una velocidad.

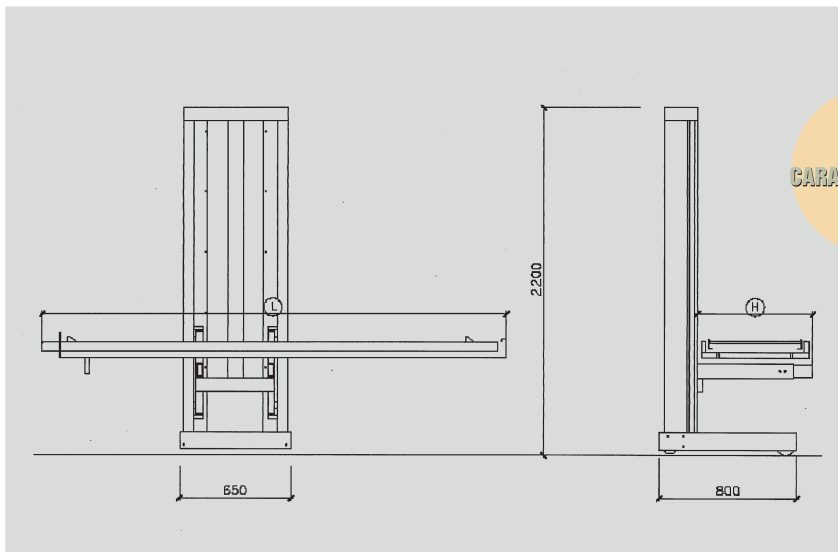
MANUAL LOADER

Manual vertical transfer. One speed automatic pusher.

MANUA LOADER (ECO/M)

Déplacement vertical manuel. Déplacement de laps automatique à one vitesses.

CARGADORES DE COLUMNA GAMA ECO



CARACTERÍSTICAS:

- L. Depende de la distancia entre el frontal del horno y el fondo de la cámara de cocción.
- H. Depende de la anchura de la puerta del horno.



CARACTÉRISTIQUES :

- L. Depends on the distance between the front of the oven and the bottom of the cooking chamber.
- H. It depends on the width of the oven door.

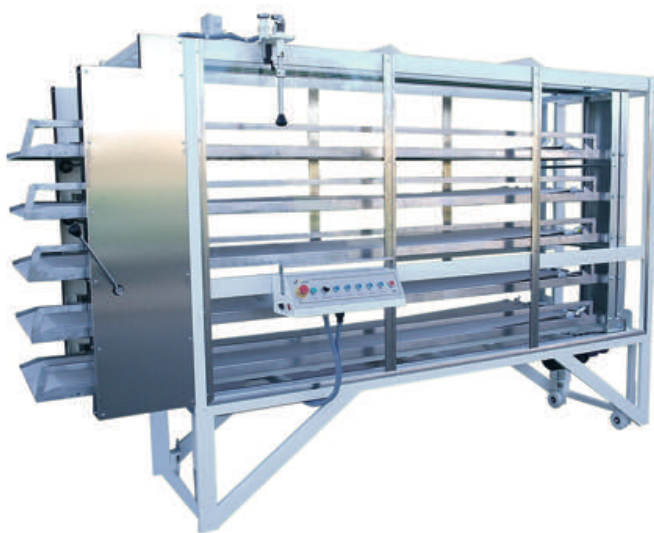


CARACTÉRISTIQUES :

- L. Dépend de la distance entre l'avant du four et la partie inférieure de la chambre de cuisson.
- H. Cela dépend de la largeur de la porte du four.

CARGADORES MÚLTIPLES

MÚLTIPLES



CARGADORES MÚLTIPLES:

Los cargadores múltiples poseen varios tapices dispuestos en vertical para la carga de varios pisos del horno simultáneamente. Pueden tener tantos como sean necesarios. Fabricación a medida para cada instalación. Movimiento de tapices automático con dos velocidades. Tapices fabricados en acero inoxidable. Traslación frente a los hornos manualmente. Bloqueo eléctrico de seguridad para posiciones de trabajo.

MULTIPLE LOADER :

Multiple loaders have several vertical pushers in order to be able to simultaneously load different oven decks. These can be equipped with as many pushers as necessary. Customised for each facility. Dual-speed automatic stainless steel pushers. Manual transfer to front of oven. Electrical safety lock for work positions.

CHARGEURS MULTIPLES :

Les chargeurs multiples possèdent différents tapis disposés à la verticale pour la charge de plusieurs étages du four en même temps. Ils peuvent en compter autant que nécessaire. Fabrication sur mesure pour chaque installation. Mouvement automatique à deux vitesses des tapis. Tapis fabriqués en acier inoxydable. Translation manuelle face aux fours. Verrouillage électrique de sécurité pour les positions de travail.



Recubrimiento en acero inoxidable

CARGADORES MÚLTIPLES

MÚLTIPLE 4 PISOS

Cargador múltiple con 4 pisos.
Se fabrican para todas las alturas necesarias según el horno.
Posibilidad de seleccionar los pisos de trabajo.
Adaptable a todos los hornos de pisos del mercado

MULTIPLE 4 DECK LOADER

Multiple loader with 4 decks. Manufactured for all heights according to the oven model. Option to select work decks. Adaptable to all deck ovens on the market.



MULTIPLE 4 ÉTAGES

Chargeur multiple à 4 étages. Fabrication pour toutes les hauteurs souhaitées en fonction du four. Possibilité de sélectionner les étages de travail. Adaptable sur tous les fours à étages en vente sur le marché.



MÚLTIPLE 4 PISOS

MÚLTIPLE 10 PISOS

Movimiento de tapices automático con dos velocidades.
Tapices fabricados en acero inoxidable.
Traslación frente a los hornos manualmente.
Bloqueo eléctrico de seguridad para posiciones de trabajo.

MULTIPLE 10 DECK LOADER

Dual-speed automatic pushers. Stainless steel pushers. Manual transfer to front of oven. Electrical safety lock for work positions.



MULTIPLE 10 ÉTAGES

Mouvement automatique à deux vitesses des tapis. Tapis fabriqués en acier inoxydable. Translation manuelle face aux fours. Verrouillage électrique de sécurité pour les positions de travail.



MÚLTIPLE 10 PISOS

MÚLTIPLE ESCAMOTEABLE

Cargador múltiple con 10 pisos, que, en este caso, añade un sistema NOVEDOSO para recoger el cargador al costado del horno cuando se deja de utilizar. Muy práctico en pequeñas panaderías ya que rentabilizamos el espacio.

MULTIPLE LOADER WITH TRANSFER

Multiple 10 deck loader with a NEW system to store the loader at the side of the oven when not in use. Very practical for small bakeries as it makes the most of space.



MULTIPLE ESCAMOTABLE

Chargeur multiple à 10 étages, qui, ici, dispose d'un tout NOUVEAU système pour ranger le chargeur à côté du four lorsqu'on ne l'utilise plus. Très pratique pour optimiser l'utilisation de l'espace dans les petites boulangeries.



MÚLTIPLE ESCAMOTEABLE

CARGADORES PUENTE INTEGRADOS

MANUAL

CARGADORES PUENTE INTEGRADOS

Diseñados para pequeñas panaderías, puntos calientes, y boutiques. Son cargadores estáticos y fijados al horno por lo que no tienen posibilidad de trabajar en estación de carga, se debe colocar el producto manualmente sobre el tapiz.

INTEGRATED BRIDGE LOADERS

Designed for small bakeries, hot food counters and stores. The loaders are stationary and secured to the oven and therefore cannot be used at a loading station. The product must be placed manually on the pusher.

PONTS ÉLÉVATEURS INTÉGRÉS

Conçus pour les petites boulangeries, points chauds et boutiques. Il s'agit de chargeurs statiques et fixés au four, ils ne peuvent donc pas venir travailler en position de charge, il faut placer le produit manuellement sur le tapis.



Cargador puente integrado MANUAL

Desplazamiento vertical manualmente a todos los pisos del horno.
Movimiento manual del tapiz al interior del horno.

MANUAL integrated bridge loader

*Manual vertical transfer to all the oven decks.
Manual movement of the pusher inside the oven.*

Pont élévateur intégré MANUEL

*Déplacement manuel vertical au niveau de tous les étages du four.
Mouvement manuel du tapis à l'intérieur du four.*

SEMI-AUTOMÁTICO



Cargador puente integrado SEMI-AUTOMÁTICO

Desplazamiento vertical manualmente a todos los pisos del horno.
Movimiento automático del tapiz al interior del horno con dos velocidades.
Tapis y bastidor fabricados en acero inoxidable.

SEMI-AUTOMATIC integrated bridge loader

*Manual vertical transfer to all the oven decks.
Automatic dual-speed pusher movement inside the oven.
Stainless steel pusher and frame.*

Pont élévateur intégré SEMI-AUTOMATIQUE

*Déplacement vertical et manuel de tous les étages du four.
Mouvement automatique à deux vitesses du tapis à l'intérieur du four.
Tapis et châssis fabriqués en acier inoxydable.*

CARGADORES PUENTE INTEGRADOS



AUTOMÁTICO

Cargador puente integrado AUTOMÁTICO

Desplazamiento vertical automático mediante motor autofrenante.
Posicionamiento vertical con sensores.
Movimiento automático del tapiz al interior del horno con dos velocidades.
Tapiz y bastidor fabricados en acero inoxidable.

AUTOMATIC integrated bridge loader

Automatic vertical transfer via self-braking motor.
Vertical positioning with sensors.
Automatic dual-speed pusher movement inside the oven.
Stainless steel pusher and frame.

Pont élévateur intégré AUTOMATIQUE

Déplacement vertical et automatique au moyen d'un moteur autofreinant.
Positionnement vertical avec capteurs.
Mouvement automatique à deux vitesses du tapis à l'intérieur du four.
Tapis et châssis fabriqués en acier inoxydable.



2 POSICIONES

DESPLAZAMIENTO 2 POSICIONES

Sistema para desplazamiento a varias puertas. Disponible para todos los modelos.

DUAL-POSITION TRANSFER SYSTEM

System for transfer to several doors. Available for all models.

DÉPLACEMENT 2 POSITIONS

Système de déplacement vers plusieurs portes. Disponible pour tous les modèles.

COMPLEMENTOS



COMPLEMENTOS

Nuestra gama de productos pensados para rentabilizar la inversión, el trabajo y el espacio del obrador.



ACCESSORIES

Our range of accessories is designed to enable you to get the best returns on your investment and to optimise operators' work and work space.



ACCESSOIRES

Notre gamme de produits est conçue pour rentabiliser l'investissement, le travail et l'espace disponible de l'artisan.

ARMARIO DE CARGA



ARMARIO DE CARGA

Complemento esencial para los cargadores de columna y múltiples.

Se fabrican normalmente con las medidas y capacidad que requiere el horno.

Fermentación de las masas en su interior mediante el recubrimiento con lonas de P.V.C.

Recogida de masas directamente del armario por el cargador para su horneado. Regulables en altura para su correcta instalación.

Fabricados en hierro, o acero inoxidable.



LOADING STANDS

Essential accessory for column and multiple loaders.

Normally manufactured according to the dimensions and capacity of the oven.

Interior dough fermentation using PVC sheet cover.

Dough directly moved from the stand using the loader for baking. Height may be altered for correct installation.

Made from iron or stainless steel.



ARMOIRE DE CHARGE

Accessoire indispensable pour les chargeurs à colonne et les chargeurs multiples.

Elles sont normalement fabriquées selon les dimensions et la capacité du four.

Fermentation de la pâte à l'intérieur au moyen d'un revêtement en bâche P.V.C.

Récupération de la pâte directement par le chargeur dans l'armoire pour l'enfourner.

Réglables en hauteur pour une installation optimale. Fabriqués en fer ou en acier inoxydable.

TORRE DE DESCARGA



TORRE DE DESCARGA

Su cometido es el de facilitar la recogida del producto final cuando se trabaja con cargadores múltiples.

Puede ser de tantos pisos como se necesite.

La salida del producto puede ser por la parte trasera por medio de cintas, o por la parte delantera acercando el producto para retirarlo manualmente.



UNLOADING TOWER

Facilitates the collection of the end product when working with multiple loaders.

Equipped with as many decks as required.

The product may be removed from the rear using belts or manually, from the front.



TOUR DE DÉCHARGEMENT

Son rôle est de faciliter la récupération du produit fini lors de l'utilisation de chargeurs multiples.

Elle peut compter autant d'étages que nécessaire.

La sortie du produit peut s'effectuer par l'arrière au moyen des tapis roulants, ou par l'avant en approchant le produit pour le récupérer manuellement.

COMPLEMENTOS



CINTAS DE TRANSPORTE

CINTAS DE TRANSPORTE

Se fabrican a medida según las necesidades de cada instalación.

CONVEYOR BELTS

Customised to meet the needs of each facility.



TAPIS DE TRANSPORT

Fabrication sur mesure selon les besoins de chaque installation.

PLATAFORMA ELEVADORA

Plataforma elevadora para armarios de carga.
Complemento ideal para cargadores múltiples con menos de 6 pisos.
Manejada desde la botonera del cargador.
Rentabiliza el espacio y reduce movimientos y tiempo.

LIFTING PLATFORM

*Lifting platform for loading stands.
The perfect accessory for multiple loaders with less than 6 decks.
Operated from the loader controls.
Makes optimal use of space, and reduces movement and time.*

PLATE-FORME ÉLÉVATRICE

*Plate-forme élévatrice pour armoires de charge.
Accessoire idéal pour les chargeurs multiples de moins de 6 étages.
Gérée à partir de la commande du chargeur.
Optimisation de l'espace, diminution du nombre de mouvements et gain de temps.*



PLATAFORMA ELEVADORA

COMPLEMENTOS

RUEDAS DE ENFRIAMIENTO



RUEDAS DE ENFRIAMIENTO

Equipamiento recomendado en conjunto con cintas de transporte.
Final del recorrido para enfriamiento del producto en una zona delimitada.
También puede realizarse con cintas de transporte.



COOLING WHEELS

Recommended for use in conjunction with conveyor belts. End of the process for cooling the product in a marked-off area. Can be used in conjunction with conveyor belts.



TOURNIQUETS DE REFROIDISSEMENT

Équipement recommandé se en combinaison avec les tapis de transport. Fin du parcours pour refroidissement du produit dans une zone délimitée. Peut également être réalisé avec des tapis de transport.

CINTAS DE ENFRIAMIENTO



CINTAS DE ENFRIAMIENTO

Realizan la misma función que las ruedas de enfriamiento pero para menos producción o producto más pequeño. Ocupan un espacio muy reducido.



COOLING BELTS

Perform the same function as the cooling wheels but for lower output levels or smaller products. The belts occupy very little space.



TAPIS DE REFROIDISSEMENT

Ils remplissent la même fonction que les tourniquets de refroidissement mais sont destinés à une production en moins grande quantité ou à des produits de plus petite taille. Ils prennent très peu de place.

ROBÓTICA

ROBÓTICA

Maquinaria inteligente, desarrollada en exclusiva para cada instalación. Programación a medida del trabajo que realiza cada cliente. Control de todos los procesos que necesita la carga, cocción, y descarga de los hornos.

PROGRAMMED SYSTEMS

Intelligent machinery exclusively developed for each facility. Programming customised to the work tasks of each customer. These systems control all processes with loading, cooking and unloading functions.



ROBOTIQUE

Machinery intelligent, développée en exclusivité pour chaque installation. Programmation adaptée au volume de travail de chaque client. Contrôle de tous les processus que nécessitent le chargement, la cuisson et le déchargement des fours.

ROBOT DOBLE COLUMNA

Cargadores robotizados para trabajo en varios hornos de pisos. Manejados desde una pantalla táctil situada en una consola independiente. Fabricados con tapiz de ancho 1,200 mm. y doble columna, y para carga completa piso a piso. Fabricado con tapiz de ancho necesario para cada horno.

PROGRAMMED DOUBLE COLUMN LOADER

Programmed loaders to work in several deck ovens. Operated from a touch screen located on a separate console. Manufactured with a 1,200mm wide pusher and a double column for full deck-to-deck loading. Manufactured with pusher width customised to each oven.



ROBOT DOBLE COLUMNA

SROBOT DOUBLE COLONNE

Chargeurs robotisés pour travailler avec plusieurs fours à étages. Gestion depuis un écran tactile situé sur une console indépendante. Abriqués avec un tapis de 1200 mm de large et une double colonne, pour une charge complète, étage par étage. Unité d'un tapis d'une largeur adaptée pour chaque four.



SEMI-ROBOT DE COLUMNA

Cargador de columna recomendado para interactuar en el proceso de trabajo. Ejecuta varios movimientos consecutivos con una sola orden y regresa al punto inicial. Pantalla integrada en la máquina. Recomendable para cargadores semi-robot, donde el usuario debe interactuar con el proceso de carga, por ejemplo para cortar las masas.

SEMI-PROGRAMMED COLUMN LOADER

Column loader recommended for work processes with operator interaction. Capable of performing several consecutive movements following a set order and then returning to the start point. Screen integrated in the machine. Recommended for semi-programmed loaders where the operator must interact in the loading process, for example to cut dough.



SEMI-ROBOT DE COLUMNA

SEMI-ROBOT À COLONNE

Chargeur à colonne recommandé pour interagir avec le processus de travail. Il exécute divers mouvements consécutifs à partir d'une seule commande et revient au point de départ. Écran intégré à la machine. Recommandé avec les chargeurs semi-robotisés, où l'utilisateur doit interagir avec le processus de charge, par exemple pour couper la pâte.

