

## Frytura Płynna Maestro Sol



Maestro Sol to frytura płynna zaprojektowana z myślą o wymagających profesjonalistach. Precyzyjnie dobrane proporcje trzech olejów roślinnych zapewniają doskonałe właściwości w warunkach długotrwałego smażenia w wysokich temperaturach. Fryturę charakteryzuje wysoki punkt dymienia – powyżej 235°C oraz wydłużony czas użytkowania – nawet o 40% w porównaniu do frytur palmowych. Jej neutralny smak i zapach wydobywa naturalny charakter i aromat smażonych potraw. Płynna forma przyspiesza pracę i ułatwia filtrowanie.

[www.ztkruszwica.pl](http://www.ztkruszwica.pl)



## Przygotuj z nami Tłusty Czwartek



**Berliner 10%** – łatwy i ekonomiczny w użyciu, pomaga w uzyskaniu wysokiej jakości pączków o dużej objętości i pożądanym miękiszu.

**Gold Super** – specjalistyczna pasta rekomendowana do rzemieślniczej produkcji pączków i innych wyrobów drożdżowych.

**Bactivat Krapfen Creme, nowość** – specjalistyczna pasta z czystą etykietą, dostosowana do wszystkich procesów produkcyjnych, gwarantująca wysoką stabilność fermentacji i wysoką jakość produktu finalnego. Doskonale sprawdza się na liniach produkcyjnych.

[www.csmbakerysolutions.com/pl](http://www.csmbakerysolutions.com/pl)

## Automatyczny przelotowy smażalnik do pączków



Automatyzacja: załadunku, transportu, obracania, odbierania i nadziewania. 1-osobowa obsługa. Płynne przejście z produkcji pączków na ciastka szprycowane: oponki, donuty, gniazda wiedeńskie i kulki serowe różnej wielkości (różne tłoki). 3 stacje obracające, w dowolnym odstępie (z opcją wyłączenia zbędnej), zanurzone wyłącznie na czas obracania. W standardzie wyposażenia: automatyczne uzupełnianie i filtrowanie oleju. Innowacyjny system grzewczy chroni przed przegrzaniem tłuszczu. Grzałki zawieszane 2,5 cm nad wanną mają niższe wartości grzewcze na dolnej części, tworząc chłodniejszą strefę dla opadającego osadu. Dzięki temu nie dochodzi do spalania zawieszin w tłuszczu.

JUFEBBA serii USD, wydajność od 900 do 3500 szt./h.

[www.geth.pl](http://www.geth.pl)



## Smażalnik do pączków

- wymiary urządzenia (długość x szerokość x wysokość): 1034 x 680 x 890 mm,
- wymiary wewnętrzne zbiornika (długość x szerokość x wysokość): 830 x 600 x 195 mm,
- wymiary kosza: 565 x 770 mm,
- maksymalna temperatura grzania: 235°C,
- moc modułu grzewczego 3 x (230 V; 28 000 W) = 8,4 kW,
- zasilanie: 400 V.

[www.magorex.pl](http://www.magorex.pl)

## UNIFERM Quarkperlen – mieszanka do produkcji kul maślankowych, twarogowych



Mieszankę można swobodnie łączyć z innymi produktami mlecznymi, jak: jogurt, maślanka smakowa czy śmietana, otrzymując indywidualne wyroby. Perły maślankowe, twarogowe etc. smakują wyśmienicie i z każdym kęsem chce się ich więcej. Na trwałe zyskały miejsce w kanonie pieczywa cukierniczego.

[www.uniferm.pl](http://www.uniferm.pl)



## UNIFERM Back-Paste – pasta do produkcji ciast drożdżowych, w tym pączków



Produkt zapewnia delikatny mięksiz i tradycyjny charakter pączków oraz ciast drożdżowych. Pieczywo z UNIFERM Back-Paste zachowuje optymalną jakość w pełni swojej przydatności: smak, wygląd i świeżość.

[www.uniferm.pl](http://www.uniferm.pl)



## KOMPLET Faworki



**KOMPLET Polska**

Najnowszy produkt z karnawałowej oferty KOMPLET Polska doskonały (nie tylko) na karnawał i tłusty czwartek. To 100% mieszanka do produkcji faworków/chruścików/chrustów oraz innych ciast smażonych na głębokim tłuszczu, które niezależnie od grubości, pozostają zawsze delikatne i kruche oraz mają przyjemny maślano-wanilinowy smak. Ciasto uzyskane z mieszanki KOMPLET Faworki po zamieszeniu i spoczynku nadaje się do obróbki (nie ma konieczności zbijania ciasta jak w przypadku metody tradycyjnej) oraz jest łatwe do wałkowania.

[www.komplet.pl](http://www.komplet.pl)



## KOMPLET Świeżynka 20



**KOMPLET Polska**

Sprawdzony i popularny produkt z oferty firmy KOMPLET Polska, idealny (także) do produkcji pączków.

To skoncentrowana mieszanka do wypieków drożdżowych i ciast półfrancuskich. Ciasto uzyskane z mieszanki KOMPLET Świeżynka 20 ma delikatną konsystencję i elastyczną strukturę oraz wilgotny, słodki mięksiz. Stosowanie mieszanki KOMPLET Świeżynka 20 gwarantuje pewną i ekonomiczną produkcję wysokiej jakości ciast drożdżowych o różnych kształtach i formach.

[www.komplet.pl](http://www.komplet.pl)

