

**Maszyny,
urządzenia,
wyposażenie**

Przegląd oferty rynkowej

**przygotowanie ciasta, rozrost, formowanie,
wypiek, wyposażenie**

Mistrz^{branży}

www.mistrzbranzy.pl/maszyny



Drożdźnik BIO-FM-D z napowietrzaniem



Technologia i urządzenie zostały zarejestrowane w Urzędzie Patentowym RP (**P.395972**). Zbiornik dwupłaszczowy wyposażony w układ chłodzenia. Układ chłodzenia daje gwarancję uzyskania mlecza drożdżowego najwyższej jakości z możliwością przechowywania nawet **do 48 godzin**. Urządzenie dostarcza odpowiednią ilość tlenu i umożliwia całkowitą rehydratację komórek drożdży. Dzięki temu następuje szybkie namnażanie drożdży, które daje nawet **30%** oszczędności.

BioStar; ul. Jaracza 19; 90-261 Łódź; tel. 42 631 16 25;
e-mail: biostar@biostarplus.pl, www.biostarplus.pl

Pszennik BIO-FM-P



Urządzenie ułatwiające prowadzenie luźnej podmłody. Taka technologia znacznie podnosi jakość wypieków. Przygotowanie podmłody odbywa się dwuetapowo, ze wstępnym ukwaszeniem środowiska. Układ chłodzenia umożliwia przechowywanie dojrzalej podmłody nawet przez **72 godziny**.

BioStar; ul. Jaracza 19; 90-261 Łódź; tel. 42 631 16 25;
e-mail: biostar@biostarplus.pl, www.biostarplus.pl

Diosna Wendelkneter WV 240 (duże rzemieślnicze i przemysłowe piekarnie)



Wysoce skuteczne i szybkie miesienie (do 4000 kg/h), krótkie czasy = oszczędność energii. Mieszadło: 2 ustawione względem siebie narzędzia, precyzyjna pozycja względem ścian dzieży. Mieszadła opuszczane są od góry do obracającej się dzieży. Dzięki temu niezbędne naciąganie i pęcznienie (utrząsanie) surowców osiągnięte jest na etapie powstawania ciasta. Miesienie możliwe przy zapełnieniu dzieży w 1/3. TA ciasta wzrasta o 1-2% bez przegrzania, ma większą wodochłonność (dodając 2 l więcej wody, uzyskujemy 2 kg więcej ciasta). Pojemność: 240 kg ciasta (150 kg mąki). Przeznaczenie: optymalne miesienie każdego rodzaju ciasta.
GETH; ul. Skośna 16; 30-383 Kraków; tel. 12 262 24 26;
e-mail: geth@geth.pl, www.geth.pl

Miesiarka spiralna IBIS



Miesiarka spiralna IBIS to najnowszej generacji urządzenie na rynku polskim do miesienia ciasta. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w budowie maszyn i sugestiom klientów z branży piekarniczej i cukierniczej powstało urządzenie spełniające wszystkie normy bezpieczeństwa i parametry techniczne niemożliwe do osiągnięcia w innych miesiarkach. Rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymieszaniem surowców. **Jako pierwsi w Europie oferujemy Państwu trzy tryby miesienia w sześciu prędkościach pracy.**
IBIS SZUBIN; ul. Jana Pawła II 38; 89-200 Szubin; tel. 52 391 02 00
e-mail: biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

Miesiarka spiralna stacjonarna IBIS



Miesiarka spiralna stacjonarna IBIS to najnowszej generacji urządzenie na rynku polskim do miesienia ciasta. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w budowie maszyn i sugestiom klientów z branży piekarniczej i cukierniczej powstało urządzenie spełniające wszystkie normy bezpieczeństwa i parametry techniczne niemożliwe do osiągnięcia w innych miesiarkach. Rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne, wydajne miesienie ciasta i uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymieszaniem surowców. **Jako pierwsi w Europie oferujemy trzy tryby miesienia w sześciu prędkościach pracy.**
IBIS SZUBIN; ul. Jana Pawła II 38; 89-200 Szubin; tel. 52 391 02 00
e-mail: biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą

Korpus wykonany ze stali, lakierowany. Dzieża, spirala, zgarniacz maszyny i druciana pokrywa dzieży wykonane są z wysokiej jakości stali kwasoodpornej. Dzięki przekładniom pasowym maszyna pracuje w trybie cichym. Panel sterujący elektroniczny (cyfrowy), bardzo czytelny, wyposażony w czujnik pomiaru temperatury ciasta. Halogenowe podświetlenie dzieży. Maszyny posiadają dwubiegowy silnik napędu spirali, przy czym każdy bieg posiada indywidualny zegar sterujący. Przełącznik na pracę w trybie automatycznym lub manualnym pozwala na kontynuację pracy w momencie uszkodzenia lub awarii elektroniki.

MASZ Gliwice; ul. Jana Śliwki 33; 44-102 Gliwice; tel. 32 335 61 27;

e-mail: masz@masz.gliwice.pl; www.masz.gliwice.pl



Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdzną

Korpus wykonany ze stali, lakierowany. Dzieża, spirala, zgarniacz maszyny i druciana pokrywa dzieży wykonane są z wysokiej jakości stali kwasoodpornej. Dzięki przekładniom pasowym maszyna pracuje w trybie cichym. Panel sterujący elektroniczny (cyfrowy), bardzo czytelny, wyposażony w czujnik pomiaru temperatury ciasta. Halogenowe podświetlenie dzieży. Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami CE.

MASZ Gliwice; ul. Jana Śliwki 33; 44-102 Gliwice; tel. 32 335 61 27;

e-mail: masz@masz.gliwice.pl; www.masz.gliwice.pl



Automat chłodniczo-garowniczy MIWE GVA

Najbardziej wszechstronna komora chłodnicza. Zakres temp. od -20°C do +45°C pozwala na elastyczność produkcyjną (wszystkie możliwości fermentacyjne: garowanie, opóźnienie garowania, zatrzymanie garowania, szybkie schładzanie), regulowana względna wilgotność powietrza od 60% do 95%. Dowolna kolejność procesów w wybranych przedziałach czasowych. Sterowanie dotykowe MIWE TC.

Duże powierzchnie parowników dopasowują się idealnie do przedziałów temperaturowych, wydajne kompresory. Oszczędność energii: izolacja 80 mm wokół całego urządzenia.

GETH; ul. Skośna 16; 30-383 Kraków; tel. 12 262 24 26;

e-mail: geth@geth.pl, www.geth.pl



Komora garownicza AEROMAT

Komora garownicza AEROMAT zapewnia indywidualny klimat i stabilne garowanie. Dzięki szerokiej gamie modeli możemy spełnić wymogi każdego klienta, proponując urządzenia standardowe lub według indywidualnie zaprojektowanej wielkości. Każde urządzenie typu AEROMAT, niezależnie od wielkości, składa się z komory garowni z oświetleniem i naścinnymi listwami ochronnymi wewnątrz, klimatyzatora z ramą ochronną zabezpieczającą przed uderzeniem wózka. Sterowanie standardowe ręczne AEROMAT lub opcjonalnie Komfort.

Winkler Wachtel Polska; ul. Kościelna 12; 51-416 Wrocław;

tel. 71 326 10 78; e-mail: wachtel@wachtel.pl, www.wachtel.pl



Automat chłodniczo-garowniczy

COPRO opcjonalnie z technologią cool rising®, czyli systemem sterowanego prowadzenia ciasta, zapewniającym powolne i zimne garowanie z jednoczesnym delikatnym i stabilizującym schładzaniem. Automat łączy garowanie i chłodzenie w jednym urządzeniu, co jest bardzo trafnym wyborem pod względem wydajności i wyników. Umożliwia to rozdzielenie w czasie procesu obróbki i wypieku ciast, co przyczynia się do podniesienia elastyczności pracy i jakości produktów, również w punktach sprzedaży.

Winkler Wachtel Polska; ul. Kościelna 12; 51-416 Wrocław;

tel. 71 326 10 78; e-mail: wachtel@wachtel.pl, www.wachtel.pl



ROLLFIX 600



Klasyk wśród wałkowarek do ciasta. Sterowana komputerowo. Duży komfort i równomierna produkcja w codziennej pracy. Prosta obsługa, powtarzalność wyrobów, wysoki stopień racjonalizacji. Automatyczne posypywanie mąką, automatyczne nawijanie ciasta na wałek.

FRITSCH Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 16 52; e-mail: sales@fritsch-poland.pl, www.fritsch.info

MULTICUT



Kompaktowe urządzenie o wielu talentach do wszelkich rodzajów pieczywa delikatesowego, produktów zwijanych i specjalów piekarskich. Łączy w jedynej tego rodzaju linii produkcyjnej zalety delikatnego dla ciasta procesu wykrawania i obracania z bogactwem kształtów, jakie umożliwia inteligentna technologia wykrawania i cięcia.

FRITSCH Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 16 52; e-mail: sales@fritsch-poland.pl, www.fritsch.info

Maszyna do produkcji ciastek DOMINA i PLUS 60 CD



Maszyzny z serii DOMINA IT są niezastąpione w produkcji drobnych wyrobów cukierniczych dotychczas wyklejanych tradycyjnie przy pomocy worków. Zastosowanie wielofunkcyjnej głowicy pozwala na pracę praktycznie z każdym rodzajem ciasta (od półpłynnych do bardzo twardych). Konstrukcja mechaniczna, szeroki wybór matryc i końcówek oraz komputerowe sterowanie umożliwiają produkcję szerokiej gamy wyrobów. Szybki i swobodnie programowalny sterownik PLC, wyposażony w duży, ciekłokrystaliczny panel dotykowy, może zapamiętać nawet 100 programów (w 10 językach).

Intertech; al. Mickiewicza 49; 31-120 Kraków; tel. 12 423 30 41; +48 602 270 739; e-mail: biuro@intertech.net.pl, www.cookie machines.eu

DOMINATOR



DOMINATOR jest najnowszą na rynku maszyną przemysłową przeznaczoną do produkcji ciastek dwukolorowych nadziewanych i dwukolorowych ciętych struną (do średnicy 80 mm). Innowacyjna konstrukcja pozwala na pracę z bardzo twardym ciastem oraz różnymi nadzieniami, począwszy od nadzień tłuszczowych, o niskiej zawartości wody jak i garmażeryjnych. Sterowanie Mitsubishi pozwala na szeroki zakres zastosowania i łatwość użytkowania przez operatora, a duża wydajność (do 300 kg/h) pozwala na znaczące obniżenie kosztów produkcji.

Intertech; al. Mickiewicza 49; 31-120 Kraków; tel. 12 423 30 41; +48 602 270 739; e-mail: biuro@intertech.net.pl, www.cookie machines.eu

AXA TERMO piec rurowy, wózkowy z wypiekaniem na płytach



Zamiennik pieca rotacyjnego, rezultat połączenia rurowego pieca z piecem rotacyjnym. Jest uniwersalnym piecem z systemem ciepła promieniowanego, który sprawia, że wyroby nie ulegają wysuszeniu. Wykorzystuje sprawdzony system parowych rur grzewczych w nowym, wyjątkowym wykonaniu, bez silników i przekładni mechanicznych, system ten zapobiega spadkowi temperatury pieca po zaparowaniu. Ładowanie i rozładowywanie wyrobów odbywają się za pomocą wózków z blachami wprost na powierzchnię wypiekową.

AXA spol. s .r.o.; Dlha 88; 010 09 Zilina; Slovakia; tel.: +421 41 516 67 68; e-mail: axa@axa-zilina.sk, www.axa-zilina.sk

Linie do wypieku wyrobów piekarskich z piecami AXA STABIL

Linie do wypieku wyrobów piekarskich o wydajności pieczywa od 300 do 1400 kg/h są w pełni zautomatyzowane, wydajne, pozwalają na uzyskanie wysokiej jakości produktów, zachowując tradycyjny sposób wypiekania, obniżają koszty produkcyjne poprzez mniejsze zużycie energii oraz nie wymagają dużej przestrzeni roboczej. Pozwalają na produkcję szerokiego asortymentu produktów, bez skomplikowanego przestawiania linii. Sterowanie całej linii odbywa się poprzez centralny system komputerowy – AXA SUPERCONTROL – który wykorzystuje 99 programów wypiekania w automatycznym lub półautomatycznym trybie.

AXA spol. s .r.o.; Dlha 88; 010 09 Zilina; Slovakia; tel.: +421 41 516 67 68; e-mail: axa@axa-zilina.sk; www.axa-zilina.sk



AXA STABIL piec rurowy – 6 – 30 m²

Innowacyjny model pieców, dzięki nowym rozwiązaniom konstrukcyjnym charakteryzuje się stabilnością termiczną oraz elastycznością w uzyskiwaniu wysokich wskaźników wydajności produkcyjnej. Piec jest szczególnie przydatny jako element piekarskiej linii technologicznej, ale możliwe jest także zastosowanie wolnostojące uzupełnione jedynie o automatyczne urządzenie załadunkowe. Cyrkulująca para w komorze wypiekowej rozprowadza ciepło bez stosowania pomp. Ten system gwarantuje równomierne i wysokiej jakości pieczenie – wypieka miękisz pieczywa bez wysuszania jego powierzchni.

AXA spol. s .r.o.; Dlha 88; 010 09 Zilina; Slovakia; tel.: +421 41 516 67 68; e-mail: axa@axa-zilina.sk; www.axa-zilina.sk



Nowość: opalanie trocinami, wiórami i paletami

Piece wsadowe MIWE ideal z automatycznym systemem załadunku

Pełna harmonizacja załadunku pieców wsadowych z odbiorem i transportem kęsów do magazynu. Opcje załadunku: 1) ręcznie, regulowana wysokość stołu; 2) z poprzecznych aparatów załadunkowych; 3) system pick-up – pobieranie kęsów z desek garowniczych; 4) automatyczna stacja pośrednia Butler dla usprawnienia pracy stołu MIWE athlet. Trzy wielkości systemu athlet (L, XL, XXL), obsługa maks. do 36 komór. Zintegrowany odkurzacz. MIWE athlet ułatwia pracę i odciąża kręgosłup, ponadto jest gwarantem: równomiernej jakości pieczenia, oszczędności czasu i kosztów personalnych.

GETH; ul. Skośna 16; 30-383 Kraków; tel. 12 262 24 26; e-mail: geth@geth.pl, www.geth.pl



Piec modułowy IBIS GT

Piec może mieć od 1 do 6 komór. Pełna regulacja temperatury grzałek, zarówno dolnych, jak i górnych, gwarantuje udany wypiek. Całkowita dowolność pracy komór wypiekowych to kolejny atut, ponadto w standardzie oferuje się tzw. system zaparowania, również osobno dla każdej komory. Wypiek możliwy jest na blachach bądź też bezpośrednio na płycie hertowej. Dodatkowym elementem wyposażenia jest oświetlenie odporne na temperaturę wewnątrz komór, co daje użytkownikowi dodatkową gwarancję niskiego zużycia energii oraz dużo dłuższą żywotność. Rozmiary komór: 124/84 cm.

IBIS SZUBIN; ul. Jana Pawła II 38; 89-200 Szubin; tel. 52 391 02 00 e-mail: biuro@ibis.net.pl, www.ibis.net.pl



Piec modułowy EBO 64 L

Piec posiada dwie komory zintegrowane w jeden moduł – komory pracujące równocześnie. System precyzyjnej kalibracji mocy grzania, specjalna płyta kamienna z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz zaparowanie, pozwala na uzyskanie doskonałej skórki produktu – niezależnie od tego, czy pieczemy bezpośrednio na hercie, czy na blasze piekarniczej. Piece EBO można zestawiać piętrowo do czterech modułów w zestawie, jak również z innymi piecami konwekcyjnymi i garowniami; uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku pieczywa na miejscu w sklepie.

Wiesheu Polska; ul. Połczyńska 116; 01-304 Warszawa; tel. 22 665 60 21; e-mail: biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl



Piec konwekcyjny Dibas 64 S

WIESHEU



Piec konwekcyjny z drzwiami, które chowają się w obudowie pieca i tym samym nie blokują przejścia. Specjalny zamek bezpieczeństwa zapewnia bezpieczne użytkowanie – również w strefie obsługi klientów. Higieniczna komora pieca (pozbawiona narożników) w połączeniu z systemem mycia automatycznego zapewnia wyjątkową łatwość utrzymania czystości w piecu. Piec można łączyć w system Vario z innymi piecami modułowymi i konwekcyjnymi, jak również z garzownikami; uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie. Piec na życzenie klienta może być wykonany w wersji Nostalgic.

Wiesheu Polska; ul. Połczyńska 116; 01-304 Warszawa; tel. 22 665 60 21; e-mail: biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl

Piec konwekcyjny Minimat 43 S

WIESHEU



Najmniejszy piec konwekcyjny Wiesheu. Jego kompaktowe rozmiary, zasilanie 230 V, wbudowany zbiornik wody do zaparowania, w połączeniu z wysoką wydajnością, pozwalają na prowadzenie wypieku w sklepach, gdzie do tej pory nie było to możliwe. Piec Minimat można łączyć z innymi piecami, tworząc zestawy Vario – uzyskujemy wtedy większą elastyczność i wydajność, oszczędzając miejsce w sklepie. Piec Minimat może być ustawiony na podstawie lub garowni, uzyskujemy w ten sposób zintegrowany system do rozrostu i wypieku ciasta na miejscu w sklepie.

Wiesheu Polska; ul. Połczyńska 116; 01-304 Warszawa; tel. 22 665 60 21; e-mail: biuro@wiesheu.pl, www.wiesheu.pl

Piec obrotowy COMPACT



WACHTEL
PIECE PEKARSKIE | TECHNIKA CHŁODNICZA

Najwyższa jakość i wydajność; duża powierzchnia wypiekowa przy małej powierzchni podstawy. Prosta, intuicyjna obsługa. Równomierna, obejmująca całą szerokość komory wypiekowej, gwarantowana przez turbinę poprzeczną, bardzo wolna cyrkulacja powietrza zapewnia brak efektu wysuszenia pieczywa podczas wypieku. Wydajny system zaparowania z kaskadową wytwornicą pary zapewnia jej optymalną ilość przy pracy „wsad za wsadem”. Takie warunki wypieku gwarantują uzyskanie najwyższej jakości produktu.

Winkler Wachtel Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 10 78; e-mail: wachtel@wachtel.pl, www.wachtel.pl

Piecy typu COLUMBUS



WACHTEL
PIECE PEKARSKIE | TECHNIKA CHŁODNICZA

Urządzenia niepowtarzalne, charakteryzujące się wysoką jakością wykonania oraz energooszczędnością. Dzięki możliwości dostępu do całej armatury z przodu pieca oraz małym wymiarom zewnętrznym możemy nawet w niewielkiej piekarni uzyskać dużą produkcję. Solidna budowa i odpowiednie materiały gwarantują długą żywotność i bezawaryjną pracę wszystkich elementów pieca. Przemyślana i sprawdzona konstrukcja zapewnia idealne warunki do prawidłowego i równomiernego wypieku oraz łatwą obsługę i konserwację.

Winkler Wachtel Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 10 78; e-mail: wachtel@wachtel.pl, www.wachtel.pl

COMPACT R-EVOLUTION



WACHTEL
PIECE PEKARSKIE | TECHNIKA CHŁODNICZA

Model R-EVOLUTION to niepowtarzalne i opatentowane połączenie dwóch systemów rozprzeczania ciepła: konwekcji oraz promieniowania. Jako jedyna firma oferujemy piec obrotowy (zasilany gazem lub olejem) ze zintegrowaną technologią wypieku ICT, kojarzoną do tej pory wyłącznie z naszymi piecami półkowymi. Innowacyjna konstrukcja pieca obrotowego COMPACT R-EVOLUTION ICT z nowym opatentowanym wymiennikiem ciepła daje więcej możliwości polegających m.in. na oszczędności energii w porównaniu z tradycyjnym piecem obrotowym.

Winkler Wachtel Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 10 78; e-mail: wachtel@wachtel.pl, www.wachtel.pl

Piec modułowy PICCOLO

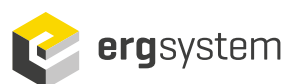
Modułowe piecze elektryczne, zróżnicowana liczba i wielkość komór wypiekowych, możliwość dostawiania kolejnych modułów pozwalają dostosować piec do zwiększającej się produkcji. W zależności od potrzeb mogą być wyposażone w zabudowaną pod piecem komorę garowniczą lub podstawę na kółkach, wyciąg z wentylatorem oraz zaparowanie. Niezależne zasilanie komór umożliwia wyłączenie ich dowolnej liczby lub jednoczesny wypiek w różnych temperaturach. Intuicyjna obsługa. Idealne również do wypieku w punktach sprzedaży.



Winkler Wachtel Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław;
tel. 71 326 10 78; e-mail: wachtel@wachtel.pl, www.wachtel.pl

Skrzynka E-75

Skrzynka E-75 to produkt, który sprawdza się zarówno w niskich, jak i wysokich temperaturach. Wykonany z surowców najwyższej jakości, stosowany jest w ladach chłodniczych, a w ostatnim czasie, z powodzeniem, w branży piekarniczej – w procesie garowania.



Erg-System S.A.; ul. Chopina 15; 43-170 Łaziska Górne; tel. +48 32 224 35 20;
e-mail: marketing@erg-system.pl, www.erg-system.pl

Skrzynka H-410

Element systemu pojemników sztaplowanych dedykowanych dla piekarnictwa i cukiernictwa, posiadający niezbędne atesty do kontaktu z żywnością. Skrzynka wyprodukowana z surowców najwyższej jakości – charakteryzuje się dużą wytrzymałością.



Erg-System S.A.; ul. Chopina 15; 43-170 Łaziska Górne; tel. +48 32 224 35 20;
e-mail: marketing@erg-system.pl, www.erg-system.pl

Automatyczny przelotowy smażalnik do pączków JUFEB

Wydajność: od 780 do 3500 szt./h. **Automatyzacja:** załadunku, transportu, obracania, odbioru i nadziewania. 1-osobowa obsługa. Budowa modułowa – system dokowania stacji jezdnych (stół załadowniczy, stacja szprycująca, nadziewarka), płynne przejście z produkcji pączków na ciastka szprycowane: oponki, donaty, gniazda wiedeńskie i kulki serowe. Trzy stacje obracające. W standardzie: automatyczne uzupełnianie i filtrowanie oleju. System chroniący przed przegrzaniem tłuszczu. Czujnik regulujący temp. z dokładnością 1°.



GETH; ul. Skośna 16; 30-383 Kraków; tel. 12 262 24 26;
e-mail: geth@geth.pl, www.geth.pl

Formy i zestawy form wypiekowych

Foremki wypiekowe pojedyncze ze skosem lub proste (tostowe) wykonane z aluminium 1,5 mm i 2,0 mm – rogi spawane, góra form przewinięta w celu wzmocnienia. Zestawy form łączone opaską lub zabudowane z pokrywą. Wymiary dostosowane do wymogów klientów. Na życzenie pokrywamy powłoką silikonową.



Lebo; ul. Przemysłowa 9; 32-052 Radziszów; tel. 12 275 12 18;
e-mail: lebo@blachpiek.pl, www.lebo.dei.pl

Blachy piekarskie



Blachy wykonane z aluminium. Grubość: 1,5 mm i 2,0 mm, lite i perforowane, 2-, 3-, 4-rantowe, wzmocnione prętem nierdzewnym, do wypieku bagietek i zapiekaneek, blachy płaskie i z wysokimi rantami do 10 cm.

Wymiary standardowe i GN.

Na życzenie pokrywamy powłoką silikonową.

Lebo; ul. Przemysłowa 9; 32-052 Radziszów; tel. 12 275 12 18;

e-mail: lebo@blachpiek.pl, www.lebo.dei.pl

Nadziejarki do pączków automatyczne



Prosta regulacja czasu podawania nadzienia.

Uruchamianie: czujnik zbliżeniowy (po przyłożeniu ręki nadziejarka automatycznie uruchamia nadziewanie). **Sterowanie elektroniczne:** panel do ustawiania czasu podawania nadzienia (dawka nadzienia w gramach uzależniona od ustawionego czasu podawania). **Napięcie zasilania:** 230 V, 50 Hz. **Zabezpieczenie:** bezpiecznik 1,2 A.

Moc: 130 W. Zgodne z normami CE. Gwarancja producenta: 12 miesięcy.

MAGOREX; ul. Pienińska 11; 68-200 Żary; tel. 68 456 68 50;

e-mail: info@magorex.pl, www.magorex.pl

Smażalniki do pączków



Elektroniczna regulacja temperatury. Prosta konstrukcja.

Dwa sита + jeden docisk w komplecie.

Izolacja termiczna. Napięcie zasilania: 400 V. Moc: 10 kW.

Zgodne z normami CE. Liczba smażonych pączków: 60 szt.

Ociekacz z boku (zakładany na prawą lub lewą stronę).

MAGOREX; ul. Pienińska 11; 68-200 Żary; tel. 68 456 68 50;

e-mail: info@magorex.pl, www.magorex.pl

WB-152 wózek do bułek (8 półek)

Ultra Power
systemy półkowe



Wózek piekarniczy do studzenia pieczywa po wypieku. Wózek posiada półki chromowane siatkowe, które umożliwiają równomierne odparowanie pieczywa.

Powierzchnia wózka: 7,40 m². Wys. x szer. x gł.: 173 x 152 x 61 cm. Osiem półek w standardzie. Każda następną półka to dodatkowo 0,92 m². System półkowy pozwala na dowolną konfigurację wózka poprzez dokładanie lub odejmowanie półek, zwiększenie lub zmniejszenie wysokości.

ULTRA POWER Systemy Półkowe; ul. Żytnia 3; 65-368 Zielona Góra;

tel. 95 720 48 62; e-mail: biuro@ultrapower.pl, www.ultrapower.pl

Regał metalowy siatkowy (4 półki w komplecie)

Ultra Power
systemy półkowe



Regał (61 x 122 x 182 cm), siatkowa konstrukcja i błyskawiczny bezśrubowy montaż to niepodważalne zalety regału. Dzięki systemom półkowym rozwiązany jest problem magazynowania artykułów spożywczych w magazynach, sklepach, restauracjach, chłodniach, piekarniach, cukierniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego. Regał ten może sprawować funkcje wózka magazynowego.

ULTRA POWER Systemy Półkowe; ul. Żytnia 3; 65-368 Zielona Góra;

tel. 95 720 48 62; mail: biuro@ultrapower.pl, www.ultrapower.pl