

Trwa plebiscyt Maszyn i urządzeń
www.MistrzBranzy.pl/plebiscyty



SPRAWDŹ

Maszyny i urządzenia

s. 46-52



GŁOSUJ

w nowym plebiscycie

Maszyny i urządzenia

w Twojej cukierni i piekarni

www.MistrzBranzy.pl/plebiscyty



ZYSKAJ

1 z wielu atrakcyjnych nagród

Sponsorzy nagród:



Clinex
nan^ochem





BIO-ZP-BIOSTAR zaparzac surowców piekarskich

Proces zaparzania uwalnia cukry proste, co w efekcie powoduje przyspieszenie fermentacji, a więc zwiększenie objętości pieczywa i poprawienie jego walorów smakowych.

Zaparzacz Biostar jest nowatorskim urządzeniem wyposażonym w sekcyjny układ grzewczy z automatycznym doborem mocy grzewczej w zależności od zapelnienia zbiornika.

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



Miesiarka spiralna DIOSNA SPV 240

Najwyższa światowa jakość, cicha praca, bezawaryjność.

Dzieża wyjezdna unoszona i blokowana przez szczęki, pojemność: 240 kg,

Spirala: zapewnia dużą powierzchnię roboczą, zasięg od ściany dzieży aż po jej środek, efekt: równomierne napowietrzenie i intensywne mieszenie. System wspierany przez odpowiedni stosunek ilości obrotów dzieży i spirali, 2 prędkości obrotowe

Funkcjonalność: już przy 5% napełnieniu dzieży

Przeznaczenie: każdy rodzaj ciasta, podgrzanie nie przekracza 5°C pow. temp. początkowej

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



Ubijaczki ESCHER

Szeroki zakres objętościowy, do wszystkich typów mas, nawet o bardzo sztywnej konsystencji, a także wymagające dużego napowietrzenia bądź też specjalnych warunków temperaturowych.

Linia PM: poj. kotła 20-80 l, ręczne unoszenie kotła – dźwignia.

Linia PM professional: 60-160 l, mechaniczne unoszenie kotła, sterowanie elektroniczne.

Regulacja prędkości falownikiem, podwyższona moc silnika (cicha praca), zestaw połówkowy, bogaty osprzęt 3 narzędzia: liść, różga i spirala, łatwe mocowanie narzędzi systemem magnetycznym (bez użycia narzędzi).

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



Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą

Korpus wykonany ze stali, lakierowany. Dzieża, spirala, zgarniacz maszyny i pokrywa dzieży druciana 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;
mail: masz@masz.gliwice.pl; www.masz.gliwice.pl



Miesiarka spiralna z dzieżą wyjezdną SMR350

Korpus wykonany ze stali, lakierowany. Dzieża, spirala, zgarniacz maszyny i pokrywa dzieży druciana 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;
mail: masz@masz.gliwice.pl; www.masz.gliwice.pl



Automat garowniczy i przerywający garowanie DEBAG „GUV”

Doskonałe narzędzie, którego zadaniem jest opóźnianie procesu rozrostu ciasta, a także jego automatyczna kontrola. Sterowanie komputerowe „PRO” i „Touch Screen” umożliwia pełną swobodę w programowaniu rozrostu ciasta i jego przygotowanie w optymalnym stanie na konkretną godzinę do wypieku lub transportu do filii celem wypieku. Automaty garownicze GUV wyposażone są w pełni programowalne najnowsze sterowanie PRO lub Touch Screen, umożliwiające precyzyjne prowadzenie odroczonego garowania. Moc agregatu, parownik, skraplacz oraz wytwornica pary dopasowywane są indywidualnie, w zależności od wymagań klienta.

PRO ASCOBLOC; ul. Szarych Szeregów 22; 56-500 Syców; tel. 62 786 82 13; mail: jslota@debag.pl; www.debag.pl



Automat mroźniczo-garowniczy MIWE GVA

Najbardziej wszechstronna komora na rynku. Zakres temp. -20 do + 45 st. pozwala na elastyczność produkcyjną (wszystkie możliwości fermentacyjne: garowanie, opóźnienie garowania, wydłużenie garowania, szybkie schładzanie i mrożenie), regulowana względna wilgotność pow. 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; mail: geth@geth.pl; www.geth.pl



System mroźniczo-garowniczy Ungerman – MICRO-NANO-TEC®

MICRO-NANO-TEC® to:

- innowacyjne garowanie w mikroparze generowanej ultradźwiękowo
- pełna obsługa procesu schładzania, mrożenia i w pełni programowalnego garowania
- generowanie mikropary o temperaturze 20°C i minimalnej prędkości opadania
- do 98% wilgotności względnej w wyrobie
- skrócenie czasu wypieku i poprawa koloru dzięki systemowi Micro Tec
- wydłużenie chrupkości produktu w czasie i redukcja zużycia energii do 40% w porównaniu do innych urządzeń.

POLMARKUS; ul. Wyszyńskiego 62; 44-120 Pyskowitz; tel. 32 30 19 100; mail: biuro@polmarkus.com.pl; www.polmarkus.com.pl



Automat chłodniczo-garowniczy COPRO VA

Automat 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, mając na uwadze jako główny cel podniesienie elastyczności pracy i jakości produktów, również w punktach sprzedaży.

WINKLER WACHTEL Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 10 78; mail: wachtel@wachtel.pl; www.wachtel.pl



Komora garownicza AEROMAT

Komora garownicza AEROMAT zapewnia indywidualny klimat i stabilne garowanie. Szeroką gamą 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 garowniczej z oświetleniem i naściennymi listwami ochronnymi wewnątrz, klimatyzatora z ramą ochronną zabezpieczającą przed uderzeniem wózka. Sterowanie standardowe ręczne AEROMAT lub opcjonalnie Komfort.

WINKLER WACHTEL Polska; ul. Kościerzyńska 12; 51-416 Wrocław; tel. 71 326 10 78; mail: wachtel@wachtel.pl; www.wachtel.pl

FRITSCH



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; mail: sales@fritsch-poland.pl; www.fritsch.info



Maszyna do produkcji ciastek DOMINA i PLUS 60 CD

Maszyny 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; mail: biuro@intertech.net.pl; www.cookie machines.eu



Maszyna stołowa do produkcji ciastek DOMINA i TABLE DROP

DOMINA iTD jest najmniejszą maszyną do produkcji ciastek i wyrobów cukierniczych typu drop. Funkcjonalny design pozwala na zainstalowanie jej na małych powierzchniach roboczych, przez co daje możliwość zmechanizowania produkcji cukierniom, piekarniom o małej przestrzeni, jak i sektorowi Horeca.

Zminimalizowanie gabarytów maszyny pozostało bez wpływu na możliwości produkcyjne, a szeroki wybór matryc i końcówek pozwala na produkcję szerokiej gamy wyrobów.

INTERTECH; al. Mickiewicza 49; 31-120 Kraków; tel. 12 423 30 41; mail: biuro@intertech.net.pl; www.cookie machines.eu



MIMAC + FENICE – produkcja ciastek z dekorowaniem lub nadziewaniem

Połączenie dwóch maszyn gwarantuje: oszczędność miejsca, niższe koszty, doskonałą jakość wyrobów, uniwersalność, wszechstronność. Produkcja ciastek: kruche, biszkoptowe, kokosowe, parzone, bezy, również z bakaliami, czekoladą, białą, muffinki, omleczki, okrągłe spody tortów. Dekorowanie lub nadziewanie ciastek: punktowe lub długie – również z obrotem dysz. Nadziewanie: pączki, ptysie itp. Wiedza, perfekcja wykonania, dobór odpowiednich materiałów - gwarancją niezawodności.

SAMA Fenice; 02-736 Warszawa; tel. 22 619 03 35, 505 101 272 mail: info@samafenice.eu; www.samafenice.eu



Temperówka czekolady GAMI

Cechy wyróżniające: elektronicznie sterowany proces rozpuszczania i temperowania czekolady. Stół wibracyjny do pralinek - w zestawie. Pompa czekolady - wyposażona w płynną regulację prędkości wypływu czekolady. Pedał sterowania dozowaniem czekolady – wyposażony w system zabezpieczający przed przypadkowym zamrożeniem czekolady w pompie. Wyłącznik czasowy uruchamia pompę pomimo uruchomionego pedału zatrzymującego pompę. System zapobiegający pozostawianiu czekolady w pompie - po wyłączeniu zasilania pompy załączany jest zwrotny ruch pompy wymuszający powrót czekolady do zbiornika rozpuszczania.

SAMA Fenice; 02-736 Warszawa; tel. 22 619 03 35, 505 101 272 mail: info@samafenice.eu; www.samafenice.eu



Piec konwekcyjny z zaparowaniem DILA 5

Ze sterowaniem komputerowym PRO oraz możliwością wpisania do 98 programów wypiekowych. Pojemność 5 lub 10 blach 600x400 mm. W standardzie zaparowanie natryskowe, w opcji – z wytwornicą pary. Możliwość konfiguracji z innymi piecami. Powierzchnia pieczenia: od 1,2 do 3,6 m². Efektywny, bezpieczny, elastyczny, komfortowy i łatwy w obsłudze. Szybkie rozpoczęcie pieczenia dzięki krótkim czasom nagrzewania (ok. 6 min). Ekonomiczne czyszczenie dzięki e-CLEAN SYSTEM z biodegradowalnym środkiem do czyszczenia.

PRO ASCOBLOC; ul. Szarych Szeregów 22; 56-500 Syców; tel. 62 786 82 13; mail: jslota@debag.pl; www.debag.pl



Automatyczny przelotowy smażalnik do pączków JUFEBBA serii UFD

Wydajność: od 780 do 2800 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. 3 stacje obracające. W standardzie: automatyczne uzupełnianie i filtrowanie oleju. System chroniący przed przegrzaniem tłuszczu. Czujnik regulujący temp. z dokładnością 1st.

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



System automatycznego za- i wyładunku pieców wsadowych MIWE athlete

Jako pół- lub w pełni automatyczny robot (3 wielkości) umożliwia automatyzację pieczenia. Pełna harmonizacja z transportem i odbiorem kęsów. Opcje załadunku: 1) ręcznie, regulowana wysokość stołu, 2) z poprzecznych aparatów zał., 3) pick-up – pobieranie kęsów z desek garowniczych, 4) automat. stacja pośrednia dla usprawnienia pracy stołu zał. MIWE athlete obsługuje do 36 komór. Zintegrowany odkurzacz dba o higienę. System athlete to nie tylko ułatwienie pracy i odciążenie kręgosłupa, ale też oszczędność czasu, równomierna jakość pieczenia i oszczędność kosztów.

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



Piec konwekcyjny z naparowaniem 000.P-3px

Piece konwekcyjne z naparowaniem 000.P-3px to profesjonalne urządzenia dla małych i średnich firm gastronomicznych i cateringowych. Doskonale sprawdzają się tam, gdzie wymagana jest różnorodność potraw i szybkość w ich przygotowywaniu. Piec konwekcyjny P-3px przeznaczony jest przede wszystkim do pieczenia ciast i pieczywa.

Cechy produktu: regulacja temperatury w zakresie: 50-250°C, równomierny rozkład temperatury, wentylator z autorewersem, higieniczna komora, podwójna szyba w drzwiach.

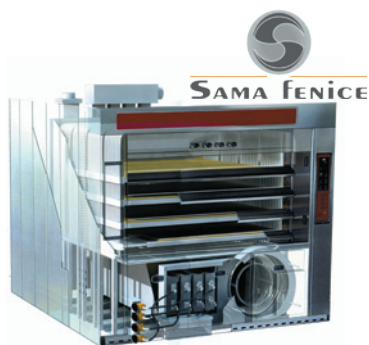
KROMET; ul. Poczтовая 30; 66-600 Krosno Odrzańskie; tel. 68 383 53 24; mail: handlowy@kromet.com.pl; www.grupadorametal.pl

Piece elektryczne ZUCHELLI FORNI

Piece do cukierni, pizzerii i piekarni. Maks. temperatura pracy aż do 300°C. Dostępne modele: 2-3-4-6 blach 40x60 aż do 18m² pow. wypiek. Specyfikacja: konfiguracja od 1 do 4 modułów wypiekowych. Drzwi komór wypiekowych wykonane ze szkła żaroodpornego, otwierane niezależnie dla każdej płyty wypiekowej. Ekonomizer w standardzie. Niezależna regulacja temperatur wypieku w każdej komorze wypiekowej. Regulacja temperatur „od góry” i „od dołu” w komorach wypiekowych. Niezależnie regulowane „dogrzanie” przodu pieca przy drzwiach. Płyty wypiekowe wykonane z cementu „refrakcyjnego”.

SAMA Fenice; 02-736 Warszawa; tel. 22 619 03 35, 505 101 272 mail: info@samafenice.eu; www.samafenice.eu





Piece rurowe-parowe

Piece rurowe-parowe z pierścieniowym system ogrzewania. Łagodny wypiek pieców rurowych parowych i jednocześnie prosta i szybka regulacja temperatury. Uniknięty duży mas cieplnych, w wyniku tego piec nie jest ciężki. Krótki czas instalacji, znakomita jakość zaparowania, ale przede wszystkim szybka regulacja temperatury. W porównaniu z piecami: murowanymi - mniejsze zużycie paliwa, termo-olejowymi – mniejsze zużycie energii (tylko palnik), cyklotermicznymi – łagodny wypiek, mniejsze zużycie energii i paliwa

SAMA Fenice; 02-736 Warszawa; tel. 22 619 03 35, 505 101 272
mail: info@samafenice.eu; www.samafenice.eu

WIESHEU



Piec modułowy EBO 64 L

Piec posiada 2 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. Piec EBO można zestawiać piętrowo do 4 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;
mail: biuro@wiesheu.pl; www.wiesheu.pl

WIESHEU



Piec konwekcyjny DIBAS 64 S

Piec konwekcyjny z drzwiami, które chowają się w obudowę 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 garowniami; 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;
mail: biuro@wiesheu.pl; www.wiesheu.pl

WIESHEU



Piec konwekcyjny MINIMAT 43 S

Najmniejszy piec konwekcyjny Wiesheu. Jego kompaktowe rozmiary, zasilanie 230 V, wbudowany zbiornik wody do zaparowania, w połączeniu z wysoką wydajnością, pozwalają na prowadzenie wypieku na 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;
mail: biuro@wiesheu.pl; www.wiesheu.pl

winkler wachtel polska



Piec modułowy PICCOLO

Modułowe piece elektryczne, zróżnicowana liczba i wielkość komór wypiekowych, możliwość dostawiania kolejnych modułów pozwala 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; mail: wachtel@wachtel.pl; www.wachtel.pl

winkler wachtel
polska

Piecze Piekarskie - Technika Chłodnicza



Piec obrotowy COMPACT

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; mail: wachtel@wachtel.pl; www.wachtel.pl

winkler wachtel
polska

Piecze Piekarskie - Technika Chłodnicza



Piecze typu COLUMBUS

Urządzenia niepowtarzalne, charakteryzujące się wysoką jakością wykonania oraz energooszczędnością. Poprzez możliwość dostępu do całej armatury z przodu pieca oraz małe wymiary zewnętrzne możemy nawet w niewielkiej piekarni uzyskać dużą produkcję. Solidna budowa i odpowiednie materiały gwarantują długą żywotność i bezawaryjną pracę wszystkich elementów pieca. Przemysłana 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; mail: wachtel@wachtel.pl; www.wachtel.pl

winkler wachtel
polska

Piecze Piekarskie - Technika Chłodnicza



Piec obrotowy COMPACT K

Model COMPACT K 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 STIR, kojarzoną do tej pory wyłącznie z naszymi piecami półkowymi. Innowacyjna konstrukcja pieca obrotowego Compact K STIR 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; mail: wachtel@wachtel.pl; www.wachtel.pl



Stoły chłodnicze

Stoły chłodnicze piekarnicze Dora Metal, z zakresem temperatury od +2 do +10, wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej i cechują się wyjątkową trwałością. Zapraszamy do zapoznania się z bogatą ofertą wykonanych ze stali nierdzewnej urządzeń i mebli gastronomicznych. Znajdą tu Państwo nowoczesne rozwiązania pozwalające idealnie dostosować się do indywidualnych potrzeb i oczekiwań klienta. Jakość, staranne wykonanie i wieloletnia trwałość podparte są ponad 23-letnim doświadczeniem w produkcji profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

DORA METAL; ul. Chodzieńska 27; 64-700 Czarnków; tel. 67 255 20 42;
mail: handlowy@dora-metal.pl; www.grupadorametal.pl

erg system
S.A.



Skrzynki transportowe do pieczywa i wyrobów cukierniczych

Oferujemy skrzynki transportowe do pieczywa i wyrobów cukierniczych w różnych wymiarach i kolorystyce. Wysokości skrzynek piekarniczo-cukierniczych o podstawie 600 mm x 400 mm wynoszą od 140 mm do 410 mm – dzięki temu pojemniki te mogą być stosowane do każdego rodzaju wyrobów. Pojemniki (skrzynki) posiadają odpowiednie atesty PZH, dopuszczające je do kontaktu z żywnością. Są przystosowane do mycia w myjkach mechanicznych za pomocą dostępnych, zatwierdzonych środków myjących. Na specjalne zamówienie wykonujemy indywidualne nadruki metodą sitodruku lub gorącego stempla.

ERG-SYSTEM; ul. Chopina 15; 43-170 Łaziska Górne; tel 32 224 16 12,
mail: marketing@erg-system.pl; www.erg-system.pl

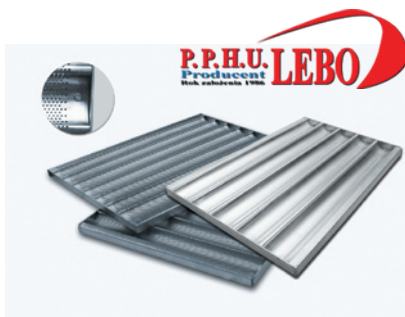


Przemysłowa myjka GUGGENBERGER

Do wózków, koszy, blach oraz całego osprzętu. System dysz natryskowych na całej wysokości myjki o bardzo dużym ciśnieniu usuwa skutecznie nagar, spalone żele owocowe na blachach, dociera do miejsc styku sztaplowanych koszy. Energooszczędna i ekologiczna: system mechanicznego czyszczenia oparty na sile odśrodkowej obracającego się kosza pozwala na mniejsze zużycie energii, wody i środków myjących. Woda krąży w obiegu zamkniętym (zbiornik w podłodze lub bojler), świeża pobierana jedynie do płukania.

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

Blachy bagietkowe



Blachy bagietkowe produkowane z aluminium grubości 1,5 mm w wymiarach 58x39, 60x40, 58x78, 60x80, 58x98, 60x100 cm, szer. muld 6 cm i 8 cm

Blachy są wzmocnione zabudową gwarantującą stabilność, a odstępy między muldami zapobiegają przed sklejeniem się bagietek.

Firma Lebo produkuje blachy bagietkowe w wersji perforowanej i pełnej.

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

Automatyczna nadziewarka do pączków



Bardzo wygodna, sterowana elektronicznie nadziewarka automatyczna do pączków.

Jej budowa zapewnia bezpieczną oraz bardzo wydajną pracę. Wystarczy zbliżyć dłoń do czujnika, nadziewając dwa pączki na raz. Czujnik zbliżeniowy uruchamia automatycznie nadziewanie. Ustawianie ilości dozowanego nadzienia odbywa się za pomocą dwóch przycisków na panelu sterowania.

Prosta i trwała konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Składa się z kilku szybko demontowanych części, które można myć pod bieżącą wodą.

MAGOREX; ul. Pienińska 11; 68-200 Żary; tel. 68 456 68 50;
mail: info@magorex.pl; www.magorex.pl

Blachy piekarnicze AluSteel



Energooszczędne, odporne blachy piekarnicze AluSteel. Wykonane ze stali pokrytej z dwóch stron cienką warstwą aluminium. Łączą zalety aluminium i stali. Nie ulegają deformacji w wyniku wysokich temperatur oraz ciągłego nagrzewania i schładzania. Skracają czas wypieku. Warstwa aluminium chroni blachę przed korozją.

Perforowane 3 mm lub lite. 3- lub 4-rantowe. Kilkanaście rozmiarów, także na zamówienie. Produkowane w wersji wzmocnionej prętem nierdzewnym lub powłoką silikonową non-stick.

MAGOREX; ul. Pienińska 11; 68-200 Żary; tel. 68 456 68 50;
mail: info@magorex.pl; www.magorex.pl

Ultra Power

systemy półkowe



WB-152 wózek do bułek (8 półek)

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

Powierzchnia wózka: 7,40 m². Wys./szer./gl.: 173/152/61 cm. 8 półek w standardzie.

Każda następna 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; mail: biuro@ultrapower.pl; www.ultrapower.pl