

www.mistrzbranzy.pl

Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

ISSN 2084-8439

luty 2014

Polskie żywioty
na Gelato World Cup

Przepis na Mistrza
– według Jacka Zięby
i Mieczysława
Chojnowskiego

Fundusze unijne
dla mikro-, małych
i średnich firm

Jan Klimek, prezes Izby Rzemieśniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach

W spirali ciągłych zmian

Sweet Strefa Mistrza Branży na Śląsku! SweetTARGi, 1-3 marca 2014 r.

Index reklam

AKO	LODY POMORSKIE SUPER PREMIUM
Barbara Luijckx	POSYPKI MINI – PROMOCJA DO 15%
BCC Polska	PRODUCENT PRZYCZEP I POJAZDÓW SPECJALNYCH
BioStar	CYKLICZNE SZKOLENIA Z ZAKRESU NOWOCZESNYCH TECHNOLOGII PIEKARSKICH
Debag	WYDŁUŻONA FERMENTACJA W URZĄDZENIACH
Dekor Pol	DEKORACJE CUKIERNICZE – NOWOŚCI 2014
Erg System	PRODUCENT OPAKOWAŃ TRANSPORTOWYCH
GUZ Technika Piekarnicza	ZMYWARKI I UBIJACZKI MIKSERY PLANETARNE HOBART
GUZ Technika Piekarnicza	AGREGAT GAROWNICZY, DOZOWNIKI – MIESZACZE WODY, SCHŁADZACZE WODY DELTA
Hurtownie partnerskie	ADRESY HURTOWNI BRANŻOWYCH KTÓRE M.IN. DYSTRYBUUJĄ MISTRZA BRANŻY
Jackowski	PRZEMYSŁOWE ROZWIĄZANIA DLA PIEKARNI I CUKIERNI – LINIE, PIECE, SYSTEMY KROJĄCE
Jackowski	PIECE SVEBA-DAHLEN Z TECHNOLOGIĄ ECO+ 30% OSZCZĘDNOŚCI NA ENERGII
KDS	DRUKARNIA ETYKIET
Kruszwica	OLEJ RZEPAKOWY TOP Q
Lebo	REGAŁY I WÓZKI NA MATERIAŁY SYPKIE
Magorex	BLACHY, FORMY I ZESTAWY FORM ALUSTEEL
Marketing dla Ciebie	PROFESJONALNE PROWADZENIE KONT FANPAGE/FACEBOOK
Masz	SKLEP INTERNETOWY + KUP NOWĄ MIESIARKĘ I SPRZEDAJ NAM STARĄ
Mercedes	OSTATNIE MODELE Z ROCZNIKA 2013
Pfahnl Polska	PRODUCENT WYSOKIEJ JAKOŚCI MĄK, POLEPSZACZY, MIESZANEK...
PZ Eugeniusz Smoliński	KOMPLEKSOWY DYSTRYBUTOR DODATKÓW, NARZĘDZI I OPAKOWAŃ DLA BRANŻY
Prenumerata Mistrza Branży		
Remgo-Tech	SPRZEDAŻ UŻYWANYCH MASZYN I URZĄDZEŃ DO LODÓW WSZYSTKICH MAREK
Savpol	SEMINARIA LODZIARSKIE 2014
Targi SweetTARGi		
Techklips	MIESIARKI IMMBIS
Uldo Polska	SMACZNE I ZDROWE PROPOZYCJE DLA SENIORÓW
UNIFERM Polska	ZIARNA ŻYTA W ZAKWASIE ŻYTNIM DO PRODUKCJI PIECZYWA MARKI „ZIARNO ŻYTA”
Wiesheu Polska	NOWY SYSTEM PIECÓW – IDEALNY DO WYPIEKU SKLEPOWEGO
Zeelandia	CHLEB WIELOZIARNISTY Z ŻEŃ-SZENIEM



Kliknięcie w nazwę firmy powoduje przeniesienie do strony z reklamą



Reklamy posiadają hiperłącza do witryn internetowych reklamodawców (wymaga połączenia z internetem). Wystarczy kliknąć.

eco⁺ 30 % oszczędności na energii

**SVEBA
DAHLIN**

NOWOŚĆ!



Dzięki technologii Eco+ firma Sveba-Dahlen stworzyła piecze bardziej energooszczędne, przyjazne dla środowiska oraz zwiększające zyskowność produkcji pieczywa. Technologia opiera się na zastosowaniu wielu nowoczesnych rozwiązań, które optymalizują proces wypieku. Dzięki tym rozwiązaniom uzyskaliśmy 30% oszczędności na zużyciu energii.



Dotykowy panel sterujący

Dotykowy panel sterujący wyposażony jest w funkcję ECO. W przypadku nieużywania pieca ponad wyznaczony okres czasu (np. 15-30 minut) piec automatycznie obniża temperaturę wewnątrz komory do 100°C oraz maksymalnie się doszczelnia - zamyka wszelkie otwory wentylacyjne pieca. W menu serwisowym znajdują się statystyki procesów pieczenia i ich odniesienia do ilości zużytej energii. Piekarz ma możliwość analizy procesów wypieku oraz ich optymalizacji dla uzyskania maksymalnych oszczędności energetycznych. Panel SD pozwala na proste wprowadzenie receptur wypiekowych, co stabilizuje i ujednotacza proces produkcji.

Selekcja materiałów do budowy pieców

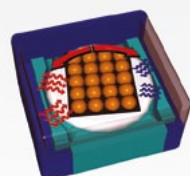
Naszym celem było wykonanie pieców w wersji Eco+ z materiałów podlegających recyklingowi. To podejście zapewnia długoterminowe i bezawaryjne użytkowanie pieców. Stosujemy materiał najwyższej jakości, przyjazne dla środowiska i proste w recyklingu. Dzięki oszczędnościom energetycznym chcemy, aby technologia ECO+ przyczyniła się do polepszenia jakości środowiska naturalnego, co zapewni przyszłość nam i następnym pokoleniom.

**Stworzyliśmy
najbardziej
energooszczędny
piec obrotowy
na rynku!**



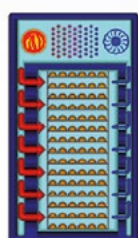
Izolacja cieplna

- Dwuwarstwowa izolacja cieplna ścian bocznych oraz góry pieca pozwala na zatrzymanie maksymalnej ilości ciepła wewnątrz komory wypiekowej. Mała, podwójna szyba rewizyjna, wykonana ze szkła odbijającego ciepło wpływa na lepszą izolację cieplną drzwi.
- Izolowana płyta podłogowa.



IBS

To opatentowany przez Sveba-Dahlen system dwukierunkowego obrotu wózka podczas wypieku. IBS zapewnia, że podczas wypieku produkty otrzymują taką samą ilość ciepła z każdej strony, co powoduje szybszy, ekonomiczny i bardziej równomierny wypiek.



Cyrkulacja powietrza CFP

Niezależnie od sposobu ogrzewania piec jest tak skonstruowany, aby maksymalnie wykorzystać wytworzoną temperaturę i zatrzymać ją w komorze wypiekowej. C-series posiadają wymiennik ciepła u góry pieca. Najzimniejsze powietrze w piecu jest zasysane z prawej strony komory, następnie trafia do wymiennika ciepła gdzie jest podgrzewane i kierowane do komory wypiekowej nawiewami umiejscowionymi z lewej strony. To rozwiązanie pozwala na bardziej efektywną wymianę ciepła, lepsze wykorzystanie energii oraz niższe koszty eksploatacji.



BARBARA & LUIJCKX®

PRODUCENT DEKORACJI CZEKOLADOWYCH

NOWOŚĆ - Posypki mini



- deserowa
- duo
- biała
- karmelowa
- truskawkowa

Dostępne opakowanie 2,5 lub 4 kg

PROMOCJA do 15%

o szczegóły pytaj u przedstawicieli handlowych firmy lub dystrybutorów

www.barbara-luijckx.pl

Wydłużona fermentacja w urządzeniach

DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

Technologia od przygotowania do wypieku z jednego źródła:

Przygotowanie



Wypiek w sklepach



**Procesy wydłużonej fermentacji
w urządzeniach DEBAG**



Transport do punktów docelowych



Zalety technologii:

- Znakomicie poprawia jakość produktów
- Pozwala na lepsze zarządzanie produkcją i jakością
- Możliwość wypieku w punktach przez cały dzień dzięki naszej technologii wydłużonej fermentacji

**OSOBY ZAINTERESOWANE ZAPRASZAMY NA NASZE CYKLICZNE SEMINARIA
W PRYZAKŁADOWEJ PIEKARNI TESTOWEJ W SYCOWIE**

Kontakt: jslota@debag.pl
aprzybylak@debag.pl
www.debag.pl

Tel.: +48 62 786 82 13,
+48 62 786 82 35,
+48 661 230 930
+48 603 507 300

Zgłoś się do Twojej hurtowni

lub zapytaj przedstawiciela o bezpłatne wydanie MB



5M HURTOWNIA

RYBNIK, UL. GOLEJOWSKA 29
TEL. 32 43 96 221

AGRA

OPOLE, UL. BUDOWLANYCH 4A,
TEL. 77 453 21 45/46

ODDZIAŁY:

CZĘSTOCHOWA,
UL. TARTAKOWA 32/40,
TEL. 34 361 42 92

WROCŁAW,
UL. GRABISZYŃSKA 231 EF,
TEL. 692 15 39 46

AMBASADOR 92

PIASECZNO, UL. RASZYŃSKA 13
TEL./FAX 22 711 33 33/34

ODDZIAŁY:

ORZYSZ, UL. WIERZBIŃSKA 6
TEL. 87 423 71 78
KOWALE K/GDAŃSKA, UL. MAGNACKA 4
TEL. 58 731 12 12
LUBLIN, UL. BURSAKI 6
TEL. 81 747 08 21

BARTEX

CZĘSTOCHOWA, UL. ŻYZNA 58,
TEL. 34 362 07 95

BMS-G

WIELICZKA, PAWLIKOWICE 78
TEL. 12 288 16 60

ODDZIAŁ:

TARNÓW, UL. SKRZYSZOWSKA 7
TEL. 14 620 16 50

BAYARD

CHORZÓW, UL. JÓZEFA LOMPY 13,
TEL. 32 241 65 13

CENTRUM POLSKA

TULISZKÓW, OGORZELCZYN 1A,
TEL. 63 280 39 00

DROSOL

BĘDZIN, UL. PIĄTOWSKA 29,
TEL. 32 761 93 25

EKOM

SZCZECIN, UL. KNIEWSKA 2H,
TEL. 91 46 26 128

GHM

CHORZÓW, UL. KATOWICKA 115,
TEL. 32 241 08 12

HURTOWNIA PORT

RABKA-ZDRÓJ, UL. KILIŃSKIEGO 46B,
TEL. 18 267 74 46

JAN PIWOWAR

ŁAWA, UL. USŁUGOWA 11,
TEL. 89 645 48 19

KUMA

BYDGOSZCZ,
UL. STANISŁAWA JANA ROŁBIESKIEGO 11
TEL. 52 345 11 05

MODENA

BIELSKO-BIAŁA, UL. KATOWICKA 80,
TEL. 33 812 60 26

ODDZIAŁ:

CZECHOWICE - DZIEDZICE,
UL. JUNACKA 12B,
TEL. 32 215 16 16

MERKUR 09

WARSZAWA, UL. ANNOPOL 4A BUD. F,
TEL. (22) 675 26 30

ODDZIAŁY

72-100 GOLENIÓW
UL. PROSTA 24
ŁOZIENICA
TEL. (91) 432 16 80

MOTYL

PIASKI,
BYSTRZEJOWICE PIERWSZE 47 A
TEL. 81 582 17 77 w.12

PIEKARZ

POZNAŃ, UL. CZORSZTYŃSKA 1,
TEL. 61 842 21 51

PLUS

ŁÓDŹ, UL. TUWIMA 98,
TEL. 42 674 52 24

PZ EUGENIUSZ SMOLIŃSKI

GŁOGÓW, UL. SIKORSKIEGO 48C,
TEL. 76 726 58 96

POLMARKUS

PYSKOWICE, UL. WYSZYŃSKIEGO 62,
TEL. 32 301 91 00

ODDZIAŁY:

WROCŁAW, UL. GIEŁDOWA 12,
TEL. 71 363 55 66
KRAKÓW, UL. SASKA 27,
TEL. 12 442 00 00

Ambasador

Bayard

drosol

GHM
SP. Z O.O.

KUMA
BYDGOSZCZ
rok założenia firmy 1990

MODENA

PIEKARZ
POZNAŃ

Sempre

sebmag
POLSKA GRUPA DYSTRYBUCYJNA

SEZAMEX

ZIARNEX



ODDZIAŁY:

FRYSZTAK, UL. FRYSZTACKIEGO 56
TEL./FAX 17 277 70 27
SĄNOK, UL. NAFTOWA 2
TEL./FAX 13 464 84 60
TARNOBREZG, UL. JACHOWICZA 12
TEL./FAX 15 822 19 46

TECH MAT

BYDGOSZCZ, UL. SZAJNOCHY 3/5,
TEL. 52 342 60 50

ODDZIAŁY:

CHOJNICE, UL. SKŁADOWA 8,
TEL. 52 397 65 34
WŁOCŁAWEK, UL. OKRZEI 59,
TEL. 54 232 54 12
PRUSZCZ GDANSKI,
UL. PRZEMYSŁOWA 3,
TEL. 58 773 02 15
OLSZTYNEK, UL. PIONIERÓW 9,
TEL. 89 523 58 63

ZIARNEX '93

WARSZAWA, UL. CYKLAMENÓW 10,
TEL. 22 872 44 44

ODDZIAŁY:

WARSZAWA, UL. SASKA 64,
TEL./FAX 22 617 35 95
BIAŁYSTOK, UL. LEŚNA 1D,
KOM. 604 50 29 33
PŁOCK, UL. TARGOWA 1,
TEL./FAX 24 366 85 85
SIEDLCE, UL. BUDOWLANA 3A,
TEL./FAX 25 633 45 23
SUWAŃKI, UL. PRZYTOROWA 19,
TEL./FAX. 87 565 37 34

SAVPOL

GLIWICE, UL. SOWIŃSKIEGO 7
TEL.: +48 32 400 04 00

ODDZIAŁY:

KRAKÓW, UL. PÓŁNANKI 18
TEL.: 12 266 11 65
WAŁBRZYCH, UL. JACHIMOWICZA 10
TEL.: 74 660 92 00

SEMPRE

PRUSZKÓW, UL. WIEJSKA 13A,
TEL. 519 02 00 42

SEB-MAG

UL. MŁAWSKA 7A, 06-400
CIECHANÓW
TEL./FAX +48 23 673 58 01

SEZAMEX

TORUŃ, UL. TOWAROWA 11,
TEL. 56 655 78 77

SIEK

RADOM, UL. KIELECKA 116E,
TEL. 48 369 95 55

ODDZIAŁ:

BUSKO ZDRÓJ,
UL. BOHATERÓW W-awy 126,
TEL./FAX 41 370 81 29

SMAKOSZ

ŚWIĘTOCHŁOWICE, UL. KRAUZEGO 8,
TEL./FAX: 32 245 12 72

TAJFUN

RZESZÓW,
UL. MONTE CASSINO 14/61A
TEL. 17 857 74 00

SERWIS
24 h

PRZEMYSŁOWE ROZWIĄZANIA DLA PIEKARNI I CUKIERNI

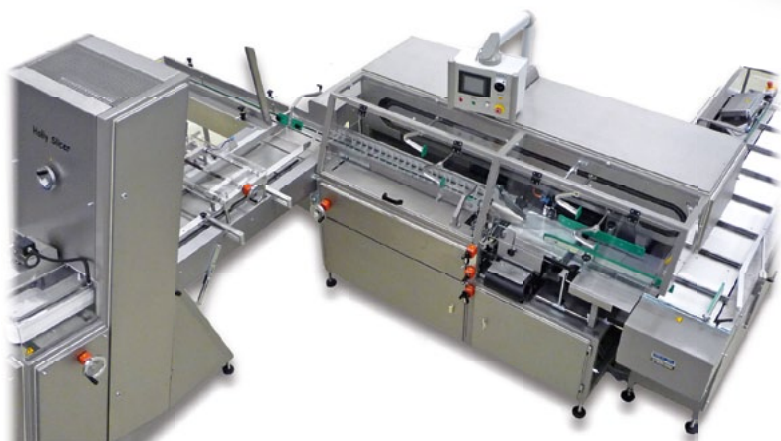


Glimek
baking
system

Linie do formowania chleba

**SVEBA
DAHLIN**

Piece piekarskie i cukiernicze



HOBA b.v.

Systemy krojąco-pakujące

JACKOWSKI Maszyny i Piece Piekarskie
ul. Poznańska 33 | 62-052 Chomęcice k. Poznań
tel.: 61 868 02 22 | tel.: 61 864 03 04 | fax: 61 864 04 18
www.m-jackowski.pl

JACKOWSKI
— Maszyny i piece piekarskie —

Tajemnica doskonałych wypieków tkwi w połączeniu
wysokiej jakości składników i cukierniczego kunsztu.

To najlepszy przepis na sukces.



OLEJ RZEPAKOWY TOP Q



Wysokiej jakości
rafinowany olej rzepakowy,
uzyskiwany ze starannie
wyselekcjonowanych nasion.

Do szerokiego zastosowania
w cukiernictwie i piekarnictwie.



metal technology

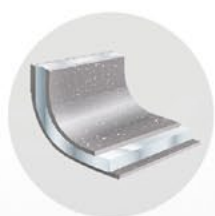
Blachy, formy i zestawy form AluSteel



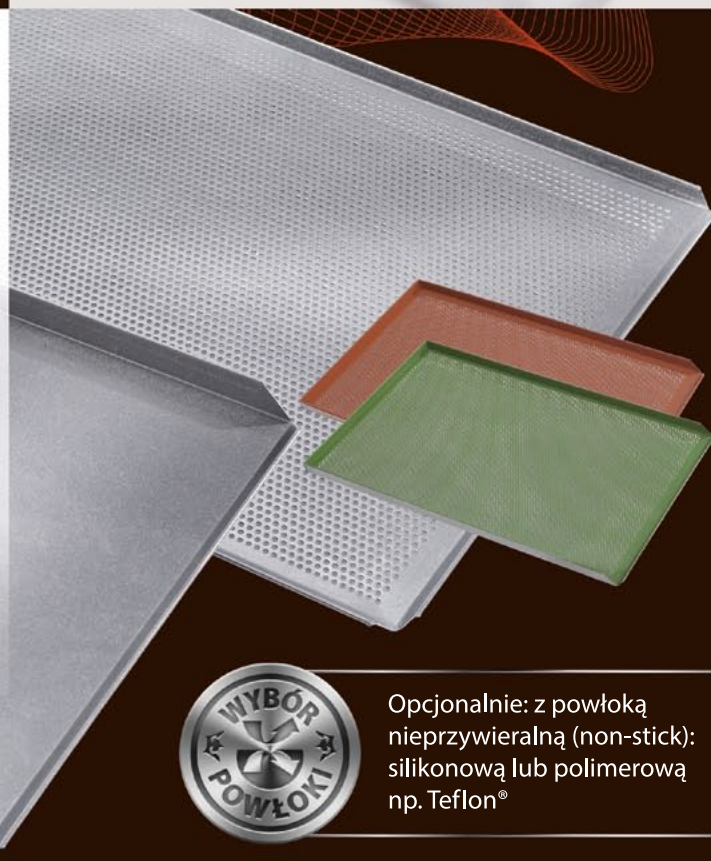
AluSteel

czyli stal pokryta z dwóch stron cienką warstwą aluminium, to:

- oszczędność przez zmniejszenie czasu grzania pieca,
- dłuższa żywotność blach i form piekarniczych,
- wytrzymałość na wysokie temperatury.



← aluminium 20 µm
← stal
← aluminium 20 µm



Opcjonalnie: z powłoką nieprzywieralną (non-stick): silikonową lub polimerową np. Teflon®

Blachy czy formy piekarnicze wykonane z AluSteel

- w przeciwieństwie do zwykłego aluminium - nie ulegają deformacji w wyniku wysokich temperatur oraz ciągłego nagrzewania i schładzania podczas procesu pieczenia. Warstwa aluminium chroni blachy wypiekowe przed korozją. W przypadku uszkodzenia (zdrapania) powłoki powierzchniowej składniki czynne samoistnie tworzą pasywną, ochronną warstwę antykorozyjną.



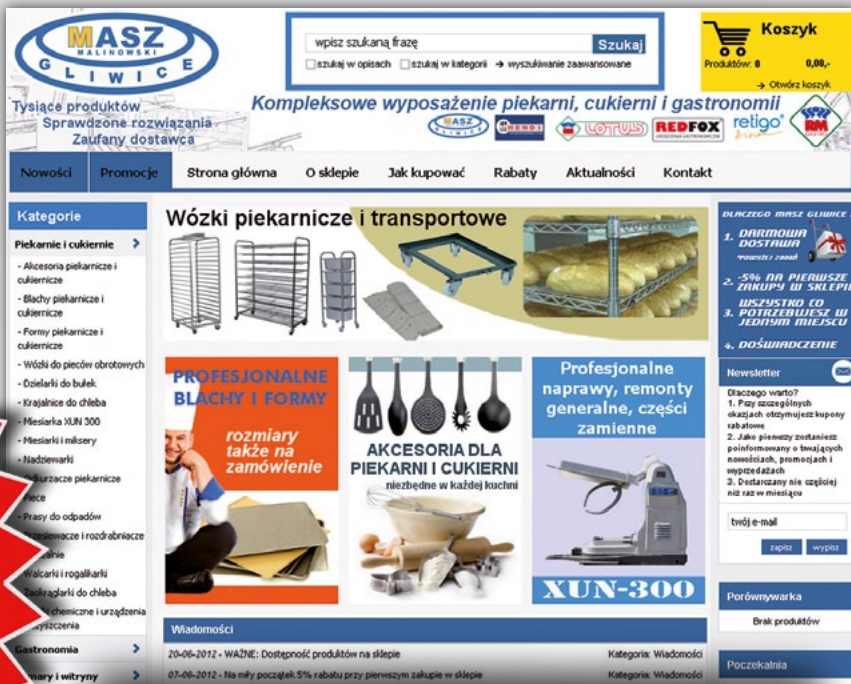
www.sklep.magorex.pl



tel. +48 68 456 68 50
www.magorex.pl

MASZ MALINOWSKI GLIWICE

PRODUCENT MASZYN PIEKARNICZYCH



**Krajalnica
ROXY
BYŁO 26 000
JEST 23 000**

PROMOCJA TRWA



ZA KAŻDĄ UŻYWANĄ MASZYNĘ PŁACIMY 5000 PLN* KUP NOWĄ MIESIARKĘ I SPRZEDAJ NAM STARĄ

Zadzwoń do nas i zyskaj - F.H. MASZ Gliwice - 32 335 61 27, 502 208 274
masz@masz.gliwice.pl, www.masz.gliwice.pl

wyprzedź konkurencję



* PROMOCJA dotyczy sprzedaży miesiarek z dzieżami wyjezdnymi i odkupu używanych maszyn tego samego rodzaju (jak np. XUN, DK i innych). Zastrzegamy sobie prawo do zakończenia tej promocji w dowolnej chwili bez podawania przyczyn.

Pożegnanie Vanobrania w Mercedes-Benz

OSTATNIE MODELE Z DOSKONAŁEGO
ROCZNIKA 2013:

Citan, Vito i Sprinter
NIGDY NIE KOSZTOWAŁY TAK MAŁO!



Ostatnia partia doskonałego rocznika 2013.

Ekonomiczny Citan, idealny do miasta.

Wszechstronny Vito, świetny w każdej branży.

Niezawodny Sprinter, pierwszy do pracy.

To największa okazja. Nie czekaj, odwiedź salon Mercedes-Benz już dzisiaj.

www.vanobranie.pl



Mercedes-Benz
Vans. Born to run.

P Roczna renumerata (10 wydań) w dobrej cenie

tylko **149 zł**



+ PREZENTY!

Mistrz branży

Dodatkowo DLA PIEKARZY, CUKIERNIKÓW i LODZIARZY – bezpłatne ogłoszenia w czasopiśmie oraz w portalu www.MistrzBranzy.pl

Clinex
nanochem

Dla pierwszych 30 osób, które zamówią prenumeratę w tym miesiącu, przygotowaliśmy zestawy preparatów, ufundowane przez firmę Amtra – producenta profesjonalnych środków utrzymania czystości marki Clinex.



Zamów

dane do faktury oraz wysyłki prześlij mailem lub przekaz telefonicznie.

korzystając z poniższego blankietu przekazu pocztowego

mailem prenumerata@MistrzBranzy.pl

telefonicznie 32 729 96 80

Mistrz branży

WYDAWNICTWO GRUPA 69
ul. Modelarska 18, 40-142 Katowice

25 1050 1214 1000 0022 0065 5245

oddział banku

kwota

149,00 zł

imię, nazwisko i adres wpłacającego

tytułem

Prenumerata roczna (10 numerów) od numeru

Niniejszym wyrażam zgodę na wykorzystanie powyższych danych osobowych przez Wydawnictwo GRUPA 69 z siedzibą w Katowicach, ul. Modelarska 18, w celu zrealizowania zamówienia oraz celów marketingowo-reklamowych związanych ze sprawami ww. Wydawnictwa. Dane będą chronione zg. z ustawą o ochronie danych os. (Dz.U. Nr 133, z 1997r. poz. 883). Podanie danych jest dobrowolne.

podpis

stempel dzienny

opłata

WYDAWNICTWO GRUPA 69
ul. Modelarska 18, 40-142 Katowice

Mistrz branży

nr rachunku bankowego

2 5 1 0 5 0 1 2 1 4 1 0 0 0 0 2 2 0 0 6 5 5 2 4 5

W

P

PLN

kwota

1 4 9 , 0 0

kwota słowna wpłaty

s t o c z t e r d z i e ś c i d z i e w i ę ć z ł

imię i nazwisko

adres

tytułem

Prenumerata od numeru:

data i podpis zleceniodawcy

opłata

dowód/pokwitowanie dla odbiorcy

odcinek dla banku/odbiorcy

L'arte del gelato

sztuka tworzenia lodów

SEMINARIA
LÓDZIARSKIE 2014



10 marca Wrocław
11-12 marca Gliwice
13 marca Kraków
14 marca Rzeszów

*Chleb
z Amarena*



*Kanapka
z Natty*

zapisz się już dziś!
www.savpol.pl/seminaria

organizatorzy:

savpol
SOLIDNY PARTNER

FABRI
1905

VALMAR

Miram
ice cones

patronat medialny:

LODY.COM.PL
GRUPA FOTOPOLSKA

Cukiernictwo
Wspaniałe Smaki

iLody.com.pl

Mistrz
branży

Bake & Sweet
magazyn branży piekarskiej / cukierniczej

**przeгляд
i cukierniczy**

WP PIEKARNI
CUKIERNI

SweetTARGi od 5 lat inspiracją dla branży!



SweetTARGi V Jubileuszowe

Targi Cukiernicze Piekarnicze i Lodziarskie
1-3 marca 2014 • Katowice

ZAPROSZENIE

Prosimy o wycięcie zaproszenia i zachowanie do okazania na targach przy kasie. Zaproszenie jest bezpłatne tylko po rejestracji na www.sweettargi@fairexpo.pl Ważne dla 1 osoby.

SweetTARGi od 5 lat inspiracją dla branży!



SweetTARGi V Jubileuszowe

Targi Cukiernicze Piekarnicze i Lodziarskie
1-3 marca 2014 • Katowice

Największe targi z branży piekarniczej, cukierniczej
i lodziarskiej! 100 wystawców z kraju i zagranicy

- Liczne nowości i premiery
- Konkursy dla branży: Piekarnia/Cukiernia Roku, o Złoty Pączek
- Specjalna Strefa Mistrza Branży
- Pokazy mistrzów cukiernictwa i sugercraftingu
- Mistrzostwa młodych cukierników/konfrontacje mistrzów
- Pokazy i szkolenia barystyczne
- Bar Meeting - wszystko o kawie i drinkach
- III Konferencja Piekarniczo – Cukiernicza

Do zobaczenia
już wkrótce
na jubileuszowych
targach SweetTARGi

www.sweettargi.fairexpo.pl



Organizator
Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.
ul. Bytkowska 1B, 40-955 Katowice
tel. 32 7281532, 664080283
e-mail: sweettargi@fairexpo.pl



artykuł promocyjny

IMMBIS

– polska rewolucja w miesiarkach?

– Takie parametry techniczne nie są możliwe do osiągnięcia w innych miesiarkach – orzekli inżynierowie firmy Techklips oraz Mechaniki Maszyn Bartkowiak, tym samym ogłaszając nową erę dla polskich miesiarek IMMBIS. **Czy rzeczywiście jest to przełomowa oferta?**



Najważniejszy patent innowacyjnej miesiarki zawsze leży w zastosowaniu odpowiednich rozwiązań napędu dzieży i mieszała. Są one podyktowane takimi priorytetami, jak: efektywność mieszenia różnych ilości ciast i różnych ich rodzajów, bezpieczeństwo oraz higiena pracy. Nie inaczej jest w przypadku miesiarek stacjonarnych z dzieżą wyjeżdżną marki IMMBIS.

Główne zalety miesiarek IMMBIS:

- intensywne i wydajne mieszenie ciasta – pozwala uzyskać optymalne parametry techniczne ciasta pszennego, pszenno-żytniego, wyborowego oraz cukierniczego,
- równomierne wymieszanie składników ciasta, już przy ilościach nie przekraczających 5% objętości dzieży,
- 2 prędkości mieszenia z możliwością zmiany kierunku obrotów dzieży,
- falownik do indywidualnego sterowania prędkością miesienia.

Parametry techniczne miesiarek (w zależności od modelu):

- pojemność dzieży: od 120 l do 500 l,
- obroty mieszała: pierwszy bieg 70-120 obr./min,
drugi bieg 160-220 obr./min,
- obroty dzieży: 11 obr./min.

Usprawnienia techniczne ułatwiające obsługę urządzenia i poprawiające ergonomię pracy:

- możliwość ustawienia indywidualnej prędkości dla każdego biegu,
- prosty czytelny panel,
- automatyczne zapięcie dzieży,
- hydrauliczny system mocowania,
- ledowe oświetlenie wnętrza dzieży,
- bezdotkowy, laserowy pomiar temperatury ciasta,
- cicha praca.

Gwarancja 24 miesiące



IMMBIS

stawiamy na jakość



reklama

tel. 517-911-007, tel. 603-448-113

www.immbis.pl www.mmbartkowiak.pl www.techklips.pl

TECHKLIPS

MMB
Mechanika Maszyn Bartkowiak

WIESHEU

ventividi.de



DLA WSZYSTKICH,
KTÓRZY DUŻO WYPIEKAJĄ.

WIESHEU

**NOWY SYSTEM PIECÓW FIRMY WIESHEU
– IDEALNY DO WYPIEKU SKLEPOWEGO**

W nowej gamie pieców kładziemy nacisk na wynik wypieku, łatwość obsługi, wygląd, oszczędność energii jak i możliwość skomponowania z innymi piecami sklepowymi marki Wiesheu. Tak wysokie kryteria sprawiają, że nasze piece sklepowe będą należeć do najlepszych, najbardziej wydajnych oraz najnowocześniejszych na świecie nie tylko dzisiaj, ale również i w przyszłości. Oczekuj więcej – nowy system piekarniczy Wiesheu. Więcej informacji na www.wiesheu.pl lub pod nr. tel.: 600 396 850

Sprint



DLA AKTYWNYCH



chleb wieloziarnisty z żeń-szeniem

Sprint!



Sprint to:

- propozycja dla wszystkich, którzy żyją aktywnie
- duża zawartość ziaren i płatków: słonecznik, siemię lniane, proso, płatki owsiane
- dodatek ekstraktu z żeń-szenia – 100 mg na porcję czyli około 100 g wypieczonego chleba
- dodatek mąki żytniej w przewodzie
- wilgotny mięksisz
- bezpieczeństwo produkcji
- oryginalna forma chleba
- atrakcyjny zestaw materiałów promocyjnych

Zeelandia sp. z o.o.
ul. Sowia 6c, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. 61 664 76 00, fax 61 664 77 00

infolinia 0800 800 106
e-mail: info@zeelandia.pl
www.zeelandia.pl



Zeelandia

W TEGOROCZNEJ OFERCIE LODÓW FIRMY AKO POLECAMY

LODY POMORSKIE SUPER PREMIUM

nowość

Głównym składnikiem tych lodów jest mleko pełne w proszku. Lody produkowane z zastosowaniem tego koncentratu mają naturalny, bogaty, mleczny smak. **SĄ PEŁNE I KREMISTE.**

*Kto raz spróbuje tych lodów,
ten wróci by rozkoszować się
kolejną porcją.*

AKO

na lato

www.ako.com.pl

AKO S.A. 85-744 Bydgoszcz, ul. Startowa 2a tel. 52 3420966, fax 52 3421339





Firma „Biostar” PPHU

Witold Krusz zaprasza na:

cykliczne szkolenia z zakresu

NOWOCZESNYCH TECHNOLOGII PIEKARSKICH



- ✓ ZAPARZANIE MĄK I ZIAREN
- ✓ PROWADZENIE PODMŁODY
- ✓ PROWADZENIE ŻURÓW I KWAŚÓW

*Teorie poparte
pokazowymi wypiekami!*

W przerwach między wykładami goście mają możliwość obejrzenia żurowników, pszenników, zaparzaczy oraz drożdżowników z napowietrzaniem.

Jeżeli Chciałbyś
uczestniczyć w naszym
szkoleniu,
zadzwoń pod nr:
42 631 16 25
lub
509 272 840

„Biostar” PPHU Witold Krusz, ul. Stefana Jaracza 19, Łódź

DEKORACJE CUKIERNICZE

Dekor Pol

GAJZIŃSCY

ROK ZAŁOŻENIA 1993

Nowości 2014

Arkusze cukrowe A4

z nadrukami

- wzory ludowe
- kratki
- szalik kibica

Wszystkie produkty

z najnowszej oferty firmy Dekor Pol

są dostępne u dystrybutorów na terenie całego kraju



DEKOR POL Jacek i Małgorzata Gajdzińscy, 65-001 Zielona Góra, ul. Wiejska 8
tel./fax 68 453 16 01, 68 453 92 42, www.dekorpole.pl

W TROSCE O KAŻDY OKRUSZEK



erg system

PRODUCENT OPAKOWAŃ
TRANSPORTOWYCH

ERG-SYSTEM S.A.

ul. Chopina 15

43-170 Łaziska Górne

tel.: 32 224 42 60, **fax:** 32 224 16 10

marketing@erg-system.pl

www.erg-system.pl



HOBART



Zmywarka HOBART model FUX

- wydajność 300 pojemników na godzinę
- wydmuch wody
- wersja przelotowa



Zmywarki HOBART model UX, UXT

- model UX na 4 i model UXT na 6 pojemników 600 x 400 mm
- system filtracji GENIUS X²
- system TURBOLATOR gwarantujący najwyższą jakość mycia przy minimalnym zużyciu wody i energii
- nowy panel obsługi systemu SMARTRONIC



Ubijaczki - miksery planetarne HOBART model HL

- pojemność od 20 - 140 l.
- szerokie zastosowanie maszyn w gastronomii oraz przemyśle cukierniczym i piekarniczym
- duży wybór oprzyrządowania



GUZ Technika Piekarnicza Sp. z o.o. • ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śląskie
Tel.: 32 2294927 • Fax: 32 2295503 • e-mail: biuro@guztech.com.pl • www.guztech.com.pl

Zapraszamy na targi Sweet Targ - 01-03.03.2014 w Katowicach, stoisko 14, pawilon 3





PFAHNL

POLSKA

Pfahnl Polska Sp. z o.o.

ul. Kolejowa 3

32-005 Niepołomice

tel./fax +(48) 12 659 38 12

biuro@pfahnl.pl, www.pfahnl.pl

Zapraszamy na targi Sweet Targ

w dniach 1-3 marca 2014 roku - Katowice, stoisko 3, pawilon 3

Pokazy technologiczne i degustacje – Strefa Mistrza Branży, stoisko 61 pawilon 3.

*W programie: muffiny i ciasteczka trwale z różnymi dekoracjami,
ciasta drożdżowe z czystą etykietą.*

Producent wysokiej jakości mąk,
gotowych mieszanek, polepszaczy,
dodatków do cukiernictwa i piekarstwa,
koncentratów, kremów
i mieszanek wypiekowych.



**Przedsiębiorstwo Zaopatrzeniowe
Eugeniusz Smoliński**
ul. Sikorskiego 48c, 67-200 Głogów

www.pzsmol.pl
pzsmol@pzsmol.pl

Dyrektor handlowy: 601 44 72 44, bartek@pzsmol.pl
Z/ca dyrektora handlowego: 601 44 72 21, tomek@pzsmol.pl
Dział handlowy: 76 726 58 96, 76 726 58 97

Przedstawiciele Handlowi

885 505 001, kasia@pzsmol.pl
601 837 482, zosia@pzsmol.pl
601 447 242, andrzej@pzsmol.pl
601 447 255, pawel@pzsmol.pl
699 906 589, lukasz@pzsmol.pl

Księgowość: tel/fax 76 726 58 95, biuro@pzsmol.pl

*Przedsiębiorstwo Zaopatrzeniowe
Eugeniusz Smoliński w Głogowie
jako kompleksowy dystrybutor surowców,
dodatków, narzędzi i opakowań dla cukierni,
piekarni i gastronomi poleca swoje usługi
obecnym i potencjalnym odbiorcom.
Jesteśmy również otwarci na nowych
dostawców i nowe technologie.*

*Współpraca z największymi i przodującymi
producentami z branży oraz ponad 20-letnie
doświadczenie pozwala na zaspokojenie
potrzeb najbardziej wymagających
kontrahentów.*

Zapraszamy do współpracy.

*Z wyrazami szacunku
Właściciel i Pracownicy
Przedsiębiorstwa Zaopatrzeniowego
w Głogowie*

Smaczne i zdrowe propozycje dla seniorów.

Chleb dla Diabetyków



Chleb od Serca



Chleb z Ostropestem



beta vera®



Chleb Proteinowy



UNIFERM

Roggen-Paste

Ziarna żyta w zakwasie żytnim do produkcji
pieczywa marki „Ziarno Żyta”



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM Polska Sp. z o.o.
ul. Wybieg 5/9, 61-315 Poznań
www.uniferm.pl



 **LILLNORD**



Agregat garowniczy Lillnord PG 100

- do wszystkich typów garowni
- wydajność agregatu 6-25 m² (w zależności od modelu)
- regulowany zakres temperatury i wilgotności

 **delta**



Dozowniki - mieszacze wody Delta

- elektroniczne mieszacze i dozowniki wody
- regulowany zakres dozowania i zakres temperatury wody
- modele rzemieślnicze i przemysłowe

 **delta**



Schładzacz wody Delta

- trwałe i kompaktowe schładzacz w nierdzewnej obudowie
- modele rzemieślnicze i przemysłowe

GUZ Technika Piekarnicza Sp. z o.o.
ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śl.
Tel.: [+48] 32 229 49 27 • Fax: [+48] 32 229 55 03
www.guztech.com.pl



ETYKIETA TWOJEGO BIZNESU

❖ WWW.KDS.COM.PL ❖

KDS - Drukarnia etykiet kolorowych,
producent etykiet czystych, sprzedaż
drukarek i taśm termotransferowych.



❖ DOWOLNY KSZTAŁT ETYKIETY

❖ MAŁE I DUŻE NAKŁADY

❖ WYSOKA JAKOŚĆ

KDS Sp. z o.o. Sp.k.
tel. +48 22 783 28 43
centrala@kds.com.pl

Zdobądź klientów od zaraz

Profesjonalne prowadzenie
kont Fanpage/Facebook.

Już od 99 zł

Tworzymy społeczności klientów
zwiększając sprzedaż Twoich produktów
oraz zysk Twojej firmy.

Projektujemy reklamy i promocje online,
zwiększamy ich skuteczność do maksimum
stosując komunikację perswazyjną.

Budujemy markę, pozytywny wizerunek,
a także relacje i zaufanie klientów
do Twojej firmy i produktów.

Gwarantujemy wsparcie marketingowe,
materiały reklamowe, projekty graficzne
oraz szkolenie personelu.



 marketing
fanpage.pl

www.MarketinFanpage.pl
info@marketingfanpage.pl
Michał Rusek, tel: 504 905 968

Serwis numer 1 w Polsce

Sprzedaż używanych maszyn
i urządzeń do lodów wszystkich marek



Nowe maszyny do lodów Technogel, witryny do lodów i ciast Ital Proget, Bocchini, szafy mroźnicze, chłodnicze, hartowniki Techfrost i Desmon, urządzenia dla cukierni.

Remgo-Tech
ul. Graniczna 21
05-500 Nowa Iwiczna
Tel: 501 74 26 24,
22 756 88 59

biuro@remgo-tech.pl
www.remgo-tech.pl

PRODUCENT PRZYCZEP I POJAZDÓW SPECJALNYCH



Ponad 65 lat doświadczeń w produkcji mobilnych punktów sprzedaży, pozwala nam na dostosowanie Państwa mobilnego punktu sprzedaży do najwyższych wymagań i nowoczesnych standardów.

Dostarczamy wysoką jakość i najnowszą technologię. Aby jeszcze lepiej spełniać wymagania i potrzeby naszych klientów, proponujemy przede wszystkim modele wykonywane na zamówienie. Wielkość, wyposażenie, kolorystyka i wiele innych rzeczy zależy przecież od Państwa gustu i potrzeb.

Wszystkie nasze pojazdy dostosowane są do norm obowiązujących w Polsce i w Unii Europejskiej oraz posiadają atest PZH.

BCC Polska Sp. z o.o.
ul. Ekonomiczna 8,
67-100 Nowa Sól
tel. 68 478 43 50,
fax 68 478 43 59
e-mail: kp@bccpolska.pl
www.bccpolska.pl



REGAŁY I WÓZKI NA MATERIAŁY SYPKIE

Blachy i wózki
do wszystkich
rodzajów
pieców



P.P.H.U. LEBO
Producent
Rok założenia - 1986

Producent

P.P.H.U. Lebo

ul. Przemysłowa 9, 32-052 Radziszów
tel.-12-275-12-18, kom. 604 130 133

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

Kiedy szukasz dobrych pomysłów dla piekarni, cukierni i lodziarni...



Mistrz branży **zawsze pod ręką**

Biznes • Technologia • Marketing • Aktualności

www.MistrzBranzy.pl

Redakcja „Mistrza Branży”
ul. Klimoczoła 9,
40-857 Katowice

T: +48 32 729 96 80
F: +48 32 729 96 70
redakcja@MistrzBranzy.pl