



Gdy technologia spotyka **rzemiosło**



30 LAT DOŚWIADCZENIA

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Tradycyjnie **nowoczesne.**
Siła **technologii.**
Smak **rzemiosła.**

SZANOWNI PAŃSTWO



Zapraszam do zapoznania się z naszym katalogiem produktów. Współpracujemy z wieloma uznanymi producentami urządzeń piekarniczych, dlatego nasza oferta jest bardzo obszerna i nie sposób przedstawić ją w pełni.

Niech więc niniejsza broszura będzie dla Państwa zaproszeniem do kontaktu z nami, ponieważ jestem pewny, że wspólnie znajdziemy to, czego szukają Państwo dla rozwoju swojego biznesu.

Grzegorz Śmietana
Prezes Zarządu





INNOWACYJNOŚĆ W TECHNOLOGII SPOŻYWCZEJ

Każdy biznes oparty na produkcji pieczywa wymaga harmonijnego połączenia doświadczonego zespołu oraz niezawodnych, specjalistycznych technologii.

Od blisko 30 lat wspieramy polskie piekarnie i cukiernie, dostarczając najwyższej jakości rozwiązania od renomowanych producentów.

W naszej ofercie znajdują się m.in. piece, kompletne linie produkcyjne, krajalnice, dzielarki i zaokrąglarki, wałkownice, mieszaliki, wywrotnice oraz nowoczesne systemy schładzania. Z naszych rozwiązań korzystają zarówno lokalne, rzemieślnicze piekarnie, jak i duże przedsiębiorstwa o zasięgu ogólnopolskim, obsługujące sieci handlowe i produkcję eksportową.

CREAM to jednak znacznie więcej niż dostawca maszyn. Oferujemy kompleksowe wsparcie na każdym etapie współpracy – od preferencyjnych warunków finansowania, przez całodobowy serwis 24/7, po szkolenia personelu i know-how, które realnie wspiera rozwój biznesu naszych Klientów.



CREAM JEST DZIŚ JEDNYM Z NAJWIĘKSZYCH W POLSCE DYSTRYBUTORÓW RENOMOWANEGO WYPOSAŻENIA DLA PIEKARNI I CUKIERNI.

Nasza historia rozpoczęła się w 1997 roku, kiedy jako jedyny oficjalny przedstawiciel marki Koenig Maschinen wprowadziliśmy na polski rynek najwyższej klasy linie do produkcji bułek.

Początki były kameralne – niewielkie biuro i salon, w którym prezentowaliśmy urządzenia pierwszym Klientom. Dziś tworzymy zespół prawie 50 specjalistów, a naszych Klientów zapraszamy do nowoczesnej piekarni pokazowej w Katowicach oraz hali serwisowo-magazynowej w Prudniku.

Pozycję lidera zbudowaliśmy dzięki konsekwentnemu, bezkompromisowemu podejściu do jakości oraz satysfakcji Klientów i partnerów biznesowych. Dziękujemy za zaufanie, którym obdarzają nas Państwo od niemal 30 lat.



KONIG



Zobacz film >



MINI REX MULTI

Najbardziej kompaktowa dzielarko-zaokrąglarka i najszerszy dostępny zakres wagowy na świecie, od 12g do 330g.

- > Działanie w trybie 1-, 2-, 3-rzędowym
- > Zakres wagowy od 12g do 330g (zaokrąglanie do 140g), za pomocą wymiennych zestawów narzędzi
- > Wydajność godzinowa w 1 rzędzie: 1200 szt., w 2 rzędach: 2400 szt., a w 3 rzędach 3600 szt.
- > Przyjazny i łatwy w użytkowaniu panel sterujący z intuicyjnymi ikonami
- > Lej z rolkami podającymi o pojemności ok. 15kg ciasta
- > Łatwy montaż urządzenia oraz użytkowanie
- > Jednosobowa obsługa



KONIG



Zobacz film >



MINI REX FUTURA

W pełni automatyczne urządzenie do dzielenia i zaokrąglania.

- > Doskonała jakość zaokrąglania, dzięki regulowanemu płynnie mimośrodowi
- > Wydajność do 4000 szt./godz. działanie 2-rzędowe
- > Możliwość łączenia 2 zakresów np. 25-75g plus 65-130g (lub inne), w zależności od modelu
- > Sterowanie PLC z możliwością zaprogramowania 50 programów
- > Powiększony lej o pojemności ok. 15 kg ciasta z zabezpieczeniem w postaci bariery świetlnej
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej
- > Jednosobowa obsługa



KONIG

CLASSIC REX



W pełni automatyczne urządzenie do dzielenia i formowania.
Delikatna obróbka ciasta dzięki zastosowaniu sprawdzonego rozwiązania systemu REX.

- > Dostępne modele 6, 5, i 4-rzędowe
- > Dostępne modele z servo motorem (B-TRONIC)
- > Wydajność urządzenia regulowana od 12 do 25 skoków na minutę, do 9.000 szt./godz. w 6 rzędach
- > Lej szybowy lub z rolkami podającymi, z barierą świetlną
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki, bułki na parze (buchty)
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej
- > Tabela z możliwymi zakresami wagowymi dostępna jest w dedykowanym folderze



Zobacz film >



KONIG

CLASSIC REX FUTURA



W pełni automatyczne urządzenie do dzielenia i formowania
– w wykonaniu Futura: z powiększonym bębniem dzielącym.
Delikatna obróbka ciasta dzięki zastosowaniu sprawdzonego rozwiązania systemu REX.

- > Dostępne modele 6, 5, i 4-rzędowe
- > Wydajność urządzenia regulowana od 12 do 25 skoków na minutę
Do 9.000 szt./min. w 6 rzędach
- > Możliwość łączenia zakresów wagowych. Tabela z możliwymi zakresami wagowymi dostępna jest w dedykowanym folderze
- > Lej szybowy lub z rolkami podającymi, z barierą świetlną
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki, bułki na parze (buchty)
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej



Zobacz film >



KONIG

INDUSTRIE REX



Urządzenie do automatycznego dzielenia i formowania ciasta na skalę przemysłową.

- > Wydajność: od 12.000 do 36.000 szt./godz. w zależności od ciasta
- > Zakres wagowy: od 20 do 220g wagi kęsa ciasta w zależności od wersji oraz od ilości rzędów (od 4 do 10)
- > Na bazie tej dzielarki mogą powstać w pełni zautomatyzowane linie technologiczne do produkcji bułek, pod indywidualne zamówienie klienta
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki, bułki na parze (buchty)



Zobacz film >



KONIG

INDUSTRIE REX AW/AW EC



- > Wydajność: od 12.000 do 48.000 szt. / godz. w zależności od ciasta
- > Zakres wagowy: od 20 do 220g wagi kęsa ciasta w zależności od wersji oraz od ilości rzędów (od 4 do 12).
- > Na bazie tej dzielarki mogą powstać w pełni zautomatyzowane linie technologiczne do produkcji bułek, pod indywidualne zamówienie klienta.
- > Duża dokładność ważenia
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki, bułki na parze (buchty)



Zobacz film >



KONIG

DZIELARKA ARTISAN SFC



Niezwykle delikatne dzielenie ciasta.

- > Wydajność: ok. 300 kg ciasta na godzinę.
- > Ciasto do 80% zawartości wody
- > Prędkość przesuwania się wstęgi ciasta maks. 1,5 m/min.
- > Szerokość wstęgi ciasta do 170 mm.
- > Szybkie ustawianie rzędów dzięki łatwo poruszającym się ostrzom obrotowym.
- > Możliwość dostawienia dwustronnego posypywacza ziaren (opcja)
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki oraz ciasto „podgarowane”
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej

Zobacz film >



KONIG

DZIELARKA ARTISAN SFE EC



Idealne dzielenie produktów kątowych i nie tylko.

- > Wydajność: ok. 500 kg ciasta na godzinę.
- > Ciasto do 70 % zawartości wody.
- > Szerokość wstęgi ciasta do 240 mm
- > Grubość wstęgi ciasta
- > Szybkie ustawianie rzędów dzięki łatwo poruszającym się ostrzom obrotowym.
- > Możliwość dostawienia dwustronnego posypywacza ziaren (opcja).
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki oraz ciasto „podgarowane”.
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej.

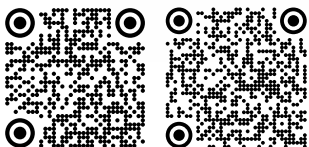
Zobacz film >



KONIG



Zobacz filmy >



DZIELARKA ARISTAN SFM EC

Idealne dzielenie produktów kątowych z różnymi opcjami produkcyjnymi.

- > Wydajność: ok. 800 kg ciasta na godzinę.
- > Ciasto do 70 % zawartości wody.
- > Szerokość wstęgi ciasta do 240 mm
- > Grubość wstęgi ciasta
- > Szybkie ustawianie rzędów dzięki łatwo poruszającym się ostrzom obrotowym.
- > Możliwość dostawienia dwustronnego posypywacza ziaren
- > Możliwość znakowania bułek kwadratowych
- > Możliwość zaokrąglania
- > Szeroki wachlarz produktowy
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki oraz ciasto „podgarowane”.
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej



KONIG



Zobacz film >



DZIELARKA DO CHLEBA CERES 2.2

Ceres 2.2 to najnowocześniejsza dzielarka do ciasta, która spełnia najwyższe wymagania w zakresie wydajności i obróbki ciasta, a także jest niezwykle dokładna. Jest łatwa w czyszczeniu i niezwykle wytrzymała.

- > Do wszystkich ciast o wydajności TA między 162 a 182
- > Do wszystkich ciast o długim czasie leżakowania, które wymagają wcześniejszego garowania
- > Konstrukcja zapewniająca łatwe czyszczenie
- > Lej 300 l do współpracy wywrotnicą
- > Prosta obsługa dzięki sterowaniu PLC
- > Elektroniczny system ważenia kęsów ciasta
- > Wydajność do 2.000 szt./godz. w zależności od rodzaju ciasta i wagi produktu
- > Możliwość współpracy z zaokrąglarką mimośrodową lub innymi



KONIG



RWT

Mimośrodowa zaokrąglarka chlebowa – moduł linii chlebowej.

- > Ręczna jakość zaokrąglania
- > Regulacja szybkości oraz siły docisku „werkowania”
- > Wydajności do ok. 800 szt./h w zależności od gramatury i rodzaju ciasta
- > Idealnie sprawdza się w połączeniu z dzielarką Ceres do produkcji chlebów

KONIG



TRANSPORTER

Transporter roboczy – moduł linii chlebowej

- > Transportuje produkty z zaokrąglarki RWT na stół roboczy
- > Transportuje również produkty nie zaokrąglane bezpośrednio z dzielarki Ceres na stół roboczy

Zobacz film >



KONIG



LINIA DO PĄCZKÓW

z dzielarkami Basic Rex, Classic Rex i Futura ze stacją odkładającą

- > Dostępne modele 6, 5, i 4-rzędowe
- > Wydajność urządzenia regulowana od 12 do 25 skoków na minutę
- > Zakres wagowy - w zależności od wybranego modelu dzielarki
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki, bułki na parze (buchty)
- > Automatyczne odkładanie na dowolne podkłady
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej
- > Idealnie nadaje się do współpracy ze smażalnikiem do pączków



KONIG



LINIA DO BUŁEK G2000

- > W pełni automatyczna i kompaktowa linia do produkcji bułek
- > Na bazie dzielarko-zaokrąglarki Mini Rex Futura, która jest obrotowa
- > Działanie 2-rzędowe
- > Ręczne odbieranie produktów z taśmy odkładającej
- > Czas fermentacji: ok. 6 min przy wydajności 2.000 szt./godz.
- > Stacja znakująca z łatwo wymiennymi narzędziami
- > Wydajność: od 1.800 szt./godz. do 2.500 szt./godz.
- > Zakres wagowy dla bułek znakowanych od 30 do 85 g wagi kęsa ciasta, dla bułek nieznakowanych 30 -130g
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki.
- > Jednoosobowa obsługa



Zobacz film >



KONIG

LINIA DO BUŁEK GS2000



W pełni automatyczna i kompaktowa linia do produkcji bułek.

- > Na bazie dzielarko-zaokrąglarki Mini Rex Futura, która jest obrotowa.
- > Działanie 2-rzędowe.
- > Ręczne odbieranie produktów z taśmy odkładającej.
- > Czas fermentacji: ok. 8 min przy wydajności 2.000 szt. / godz.
- > Stacja znakująca z łatwo wymiennymi narzędziami.
- > Wydajność: od 1.800 szt. / godz. do 2.500 szt. / godz.
- > Zakres wagowy dla bułek znakowanych od 30 do 95 g wagi kęsa ciasta dla bułek nieznakowanych 30 -130 g.
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki.
- > Jednoosobowa obsługa.

Zobacz film >



KONIG

LINIA DO BUŁEK ECO TWIN



- > Linia do produkcji bułek z automatycznym odkładaniem na blachy.
- > Wydajność: do 5.100 szt./godz. przy 5 rzędach oraz do 6.120 szt./godz. w 6 rzędach
- > Zakresy wagowe: w zależności od wybranej dzielarki
- > Dostępna w 2 wersjach: z szerokością roboczą 600 mm (5 rzędów) lub 800 mm (6 rzędów)
- > Kompaktowa konstrukcja i wysoka wydajność przy niewielkim zapotrzebowaniu na powierzchnię – tylko 3,8 m
- > Automatyczne odkładanie na blachy lub kasy garownicze
- > Duża różnorodność produktów dzięki szybko wymiennalnym narzędziom znakującym
- > Łatwe czyszczenie i konserwacja
- > Jednoosobowa obsługa

Zobacz film >



LINIA DO BUŁEK COMBILINE

Linia do produkcji bułek z automatycznym odkładaniem na blachy lub aparaty wrzutowe.

- > Dostępna z dzielarkami: Basic Rex, Classic Rex, Classic Rex Futura lub Industrie Rex
- > Zakresy wagowe: w zależności od wybranej dzielarki, bułki znakowane wydłużane nawet do 120 g wagi kęsa ciasta
- > Wydajność: do 9.000 szt./godz. przy 6 rzędach
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki
- > Budowa modułowa umożliwia łatwą rozbudowę o końcową fermentację, posypywacz ziarnami, odkładanie na aparaty wrzutowe
- > Dostępne modele o szerokości roboczej 600 mm i 800 mm
- > Sterowanie PLC z możliwością zaprogramowania 50 programów
- > Łatwy i szybki dostęp do czyszczenia i konserwacji
- > Automatyczne odkładanie na blachy, kasty garownicze lub aparaty wrzutowe
- > Wykonanie ze stali nierdzewnej



KENIG

LINIA DO BUŁEK COMBILINE PLUS EC

Linia modułowa, która dopasowuje się do wymagań Twojej piekarni.

- > Dostępna z dzielarkami Classic Rex Futura, Industrie Rex Compact AW, Industrie Rex
- > Maksymalna wydajność godzinowa do 11.880 sztuk przy pracy w 6 rzędach i ustawieniu 33 skoków/min.
- > Zakresy wagowe: w zależności od wybranej dzielarki, bułki znakowane wydłużane nawet do 120 g wagi kęsa ciasta
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki
- > Dostępna w szerokościach roboczych 600 lub 800 mm
- > Wyposażona w szafę wstępnej fermentacji „plus” z 320 i użytkowymi zawieszami
- > Wydajność regulowana w zakresie od 18 do 33 skoków/min
- > klimatyzacja z ogrzewaniem i nawilżaniem, wysoce efektywna sterylizacja pustych zawiesz
- > stacja odkładająca dostępna z trzech stron
- > bezpośrednie transfer z dzielarki do stacji odkładającej lub modułów formujących.



Zobacz film >



KONIG

LINIA DO BUŁEK KGV

Przemysłowe linie do bułek w połączeniu z dzielarkami Industrie Rex

- > Linie konfigurowane na indywidualne zamówienie
- > Wydajność: do 36 000 szt. / godz. (w zależności od modelu dzielarki).
- > Ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki.
- > Możliwość rozbudowy o szafę końcowej fermentacji, posypywacz ziarnami, stację formującą.
- > Wykonana ze stali kwasoodpornej.
- > Szerokość robocza 600, 800mm lub inne
- > Łatwa w obsłudze, czyszczeniu i konserwacji.
- > Automatyczne odkładanie na blachy.
- > Stanowi początek pełnych produkcyjnych



Zobacz film >



KONIG

KONIG



SERVOMAT

Robot do odbioru blach lub peelbordów

- > Wydajność do 170 blach na godz.
- > Dostępny w wersji 1 lub 2 wózkowej
- > Idealnie współpracuje z liniami Combi Line i nie tylko.
- > Możliwość programowania parametrów ułożenia podkładu dla różnych wymiarów.

KONIG



ROTO PASSAT SE

(Save Energy)

Wózkowy piec obrotowy

- > Energooszczędny wymiennik ciepła gwarantuje optymalną wymianę ciepła dla najlepszego wykorzystania energii i niskiej temperatury spalin
- > Fabrycznie spawana konstrukcja – piec dostarczany jest w całości
- > Możliwość zabudowania z 3 stron.
- > Niewielkie gabaryty – szerokość tylko 145 cm
- > Lepsza izolacja zewnętrzna dla niskiej temperatury powierzchni pieca
- > Regulacja objętości powietrza poprzez sterowaną elektronicznie klapę umożliwia prawidłowe wykorzystanie energii w zależności od rodzaju wypiekanego produktu
- > Automatyczne wyłączenie nawiewu przy otwieraniu drzwi
- > Maksymalna wydajność przy minimalnych możliwych gabarytach
- > Równe i powtarzalne wypieki
- > Możliwość wgrywania programów wypiekowych przez USB
- > Krótki czas instalacji i łatwe uruchomienie

Zobacz film >



KONIG



PASSAT OH

Wózkowy piec wypiekowy nieobrotowy

- > Energooszczędny wymiennik ciepła gwarantuje optymalną wymianę ciepła dla najlepszego wykorzystania energii i niskiej temperatury spalin.
- > Fabrycznie spawana konstrukcja – piec dostarczany jest w całości.
- > Możliwość zabudowania z 3 stron.
- > Niewielkie gabaryty – szerokość tylko 100 cm.
- > Lepsza izolacja zewnętrzna dla niskiej temperatury powierzchni pieca.
- > Nadmuch powietrza na przemienny z prawie i lewej strony
- > Jednolity wypiek.
- > Możliwość wgrywania programów wypiekowych przez USB.
- > Krótki czas instalacji i łatwe uruchomienie.

KONIG



PU INTEGRAL

Platformowy piec przelotowy

- > Automatyczny piec platformowy
- > Wyposażony w automatyczny system załadunkowy
- > Powierzchnia wypiekowa: do 140 m² w zależności od modelu
- > Duża powierzchnia wypiekowa przy minimalnych gabarytach
- > Cztery odrębne strefy klimatyczne (w zależności od modelu pieca) umożliwiają dokładną regulację i kontrolę temperatury, ilości i wilgotności powietrza podczas procesu wypieku.
- > Optymalne rezultaty wypieku, dzięki połączeniu gorących pokładów wypiekowych z cyrkulacją gorącego powietrza
- > W połączeniu z linią do bułek lub chleba tworzy w pełni automatyczną linię produkcyjną

Zobacz film >



SDD EOS

Jednopoziomowy piec przelotowy

- > Zakres temp od 150 do 500 stopni
- > Szerokość pasa podawczego do 1700 mm
- > System czyszczenia taśmy wypiekowej
- > Taśma wypiekowa z płytami kamiennymi, siatką lub metalowymi płytami
- > Powierzchnia wypieku do 67 m2.



Zobacz film >



MDI STRATOS

Wielopoziomowy piec przelotowy całkowicie niezależne poziomy, co pozwala na zarządzanie różnymi prędkościami produkcji i/lub pieczeniem różnych produktów jednocześnie



- > Zaawansowany system dystrybucji mocy PWR (Power Where/When Required),
- > System wymuszonych strumieni powietrza (FAJ)
- > Kompaktowa konstrukcja
- > standardowa szerokość przenośnika: 2.500 mm
- > powierzchnia wypiekowa do 500 m2
- > temperatury pieczenia od 100°C do 300°C
- > Maksymalnie 6 poziomów
- > komora piekarnicza każdego z poziomów podzielona na maksymalnie 4 strefy z dedykowanymi palnikami do niezależnego ustawiania temperatury
- > palniki gazowe lub olejowe niezależne sterowanie górnym i dolnym ogrzewaniem każdej strefy
- > przenośnik wypiekowy z płytami kamiennymi (MDI-SP), płytami metalowymi (MDI-MP), siatką drucianą (MDI -WM) lub listwami metalowymi (MDI-MS)

KONIG

SDI PHAROS

Jednopoziomowy piec przelotowy

- > Powierzchnia wypieku do 200m²
- > Zakres temp. do 300 C
- > Szerokość taśmy wypiekowej do 4100 mm
- > Indywidualna temp. od góry i od dołu
- > Zintegrowany system czyszczenia taśmy



KONIG

QUALITYVAC

Komora do schładzania próżniowego

- > Stabilizacja jakości produktu
- > Szybkie schłodzenie produktu do temperatury dającej możliwość zapakowania
- > Zatrzymanie wilgotności wewnątrz produktu podczas schładzania
- > Lepsza jakość produktu pod względem świeżości, chrupkości, objętości i stabilności nawet w przypadku produktów bezglutenowych.
- > Możliwość szybszej (natychmiastowej) dostępności wyrobów
- > Elektryczne drzwi przesuwne, otwierane w prawo lub w lewo zgodnie z wymaganiami klienta
- > Obsługa poprzez ekran dotykowy, możliwość zapamiętania programów roboczych



Zobacz film >



NACINANIE

Zintegrowany system nacinania produktów.

- > Maksymalna wydajność do 12.000 cięć na godzinę
- > Rozpoznawanie położenia produktów
- > Skaner Ed dopasuje wszystkie cięcia do dowolnego kształtu
- > Trzy rodzaje cięcia: ostrze, woda, soniczne
- > Rozwiązanie może pracować z produktami na blasze (nacinanie przed wypiekiem) lub w ciągach produkcyjnych



Zobacz film >



KONIG

ECONOM 4000

Kompaktowa, precyzyjna, wszechstronna - Econom to najmniejsza mechaniczna maszyna do rozwałkowania ciasta – idealna dla małych piekarni, hoteli, kuchni restauracyjnych i pizzerii.

To najlepszy sposób na rozpoczęcie zautomatyzowanej produkcji piekarniczej, który nie wpływa negatywnie na jakość produktów. Dostępna jako model stołowy zajmujący mało miejsca lub z praktyczną podkonstrukcją.

- > Szerokość taśm transportowych: 475 mm.
- > Szczelina wałków: 0,5 – 30 mm.
- > Średnica wałka: 84 mm.
- > Wielkość załadunku 3 -4 kg na blok ciasta
- > Zaprojektowana do pracy jednozmianowej
- > Wydajność 20 – 50 kg ciasta na godzinę



Zobacz film >



RONDO

RANDOMAT 4000

Randomat to odpowiednia maszyna do rozwałkowania ciasta dla małych i średnich piekarni. Charakteryzuje się solidną i ergonomiczną konstrukcją. Dzięki Randomatowi można delikatnie wałkować wszystkie rodzaje ciasta, tworząc jednolite bloki i pasy ciasta. Szerokość robocza 650 mm pozwala nawet na zasilanie stołów do krojenia, maszyn do produkcji rogalików i małych linii do formowania wyrobów.

- > Szerokość taśm transportowych: 640 mm.
- > Szczelina wałków: 0,3 – 45 mm.
- > Średnica wałka: 84 mm.
- > Wielkość załadunku 10 kg na blok ciasta
- > Prędkość taśmy 85cm/s
- > Opcjonalnie wyposażona w automatyczny posypywacz mąki.



Zobacz film >



RONDO

RONDOSTAR 5000

Wydajna elektroniczna wałkownica o rewolucyjnej łatwości obsługi dzięki zastosowanemu innowacyjnemu panelowi I-touch. Regulacja odstępu między wałkami, kontrola szerokości, posypywanie mąką, okresy odpoczynku i zwijanie: wszystko to można zautomatyzować. Dzięki opcji Cutomat umożliwiamy również produkcję szerokiej gamy rzemieślniczych wyrobów piekarniczych za pomocą tylko jednej maszyny. Rondostar 5000 dostępny jest w czterech wersjach: Basic, Pro, Expert oraz Cutomat.

- > Szerokość taśm transportowych: 640 mm.
- > Szczelina wałków: 0,3 – 45 mm.
- > Średnica wałka: 84 mm.
- > Wielkość załadunku 10 kg na blok ciasta
- > Prędkość taśmy 85cm/s
- > Opcjonalnie wyposażona w automatyczny posypywacz mąki.



Zobacz film >



RONDO

COMPAS 4.0

Unikalny system napędowy Compas 4.0 rozwałkowie każdy rodzaj ciasta równomiernie i bez naprężeń. Innowacyjne systemy wspomagające w naszej najmocniejszej walcownicy do ciasta zapewniają bezbłędną i wydajną pracę. Unikalny system napędowy Compas 4.0 posiada cztery indywidualne napędy dla wałków i taśm przenośnikowych. Decydująca zaleta: indywidualnie regulowane prędkości podawania, wyprowadzania i wałków zapewniają optymalizację procesu wałkowania dla każdego rodzaju ciasta. W rezultacie pasma ciasta są zawsze rozwałkowane równomiernie i bez naprężeń. Niezrównana wydajność Dzięki czterem mocnym, indywidualnym napędom, prędkości taśmy przenośnika do 130 cm/s, dużej szczeliny wałków do 65 mm oraz szerokością taśmy przenośnika wynoszącą 715mm, Compas 4.0 idealnie nadaje się do szybkiego przetwarzania dużych ilości ciasta i ciężkich bloków ciasta o wadze do 20 kg. Całość sterowana za pomocą rewolucyjnego panela I-touch. Compas 4.0 dostępny jest w dwóch wersjach Pro oraz Expert.

- > Szerokość taśm transportowych: 715 mm.
- > Szczelina wałków: 0,2 – 55 mm (Pro), 02 – 65 (Expert).
- > Średnica wałka: 99 mm.
- > Wielkość załadunku do 20 kg na blok ciasta
- > System napędowy: Zaawansowane Servo z czterema niezależnymi napędami.
- > Prędkość taśmy 10 – 105 cm/s (Pro), 10 – 130 cm/s (Expert).
- > Automatyczny posypywacz w standardzie
- > Opcjonalnie automatyczne nawijanie ciasta na wałek.



Zobacz film >



RONDO

RONDO



Zobacz film >



STOŁY DO CIĘCIA

Nasze wałkownice i stoły do cięcia ciasta doskonale się uzupełniają. Razem tworzą wszechstronną, rzemieślniczą linię produkcyjną.

- > Wydajność i solidność.
- > 2 długości maszyny: 2,6 i 3,6 m.

RONDO



Zobacz film >



SMARTLINE

Smartline – uniwersalna maszyna wyposażona w unikalną, ruchomą głowicę satelitarną, która równomierne formuje każdy rodzaj ciasta nie niszcząc wstęgi i zapewniając w ten sposób optymalną strukturę wypieków cukierniczych i piekarniczych.

- > Różnorodna produkcja: głowica satelitarna Smartline przetwarza wszystkie rodzaje ciasta, również ciasta luźne o wysokiej zawartości wody, garowane i lepkie.
- > Równomierne, odprężone wstęgi ciasta o dokładnej wadze.
- > Efektywna praca: Smartline jest wyposażona w RONDO Control Concept RCC. Nowoczesny, powszechnie stosowany interfejs jest prosty i intuicyjny w obsłudze, a wszystkie ważne parametry znajdują się na jednym ekranie.
- > Łatwa obsługa i wydajniejsza praca.
- > Uniwersalne rozwiązanie: zgodnie z potrzebami i wymaganiami można je wyposażać w urządzenie do formowania wstęg ciasta, RONDO Dough Structure Optimiser, posypywacz mąki i ziaren oraz nawet w trzy jednostki kalibrujące.
- > Urządzenie półprzemysłowe: wydajność do 1 tony.



RONDO



Zobacz film >



ECOLINE

LINIA PRODUKCYJNA

Kompaktowa linia ECOLINE ułatwia wprowadzenie automatyzacji w zakresie produkcji wyrobów składanych i zwijanych.

Wyposażenie standardowe:

- > Stacja tnąca.
- > Gilotyńa ruchoma z nożem poprzecznym.
- > System szybkiego uwalniania taśmy.
- > Panel dotykowy.
- > Pozycjoner ciasta.
- > Trzymaki do wykrojników.
- > Dolna półka.
- > Linia występuje w dwóch długościach: 4 m i 6 m.



RONDO



Zobacz film >



POLYLINE

LINIA PRODUKCYJNA

Linia do obróbki ciasta wyposażona w ruchomą gilotynę oraz nowoczesny system sterowania. Nadaje się do produkcji niezliczonych rodzajów ciast – łatwo i wydajnie.

- > Składanie.
- > Zawijanie.
- > Wypełnianie.
- > Cięcie.
- > Sztancowanie.
- > Występuje w 3 długościach: 5,0 m, 6,2 m i 7,6 m.



STARLINE 5

LINIA PRODUKCYJNA

Dzięki Starline 5 możesz cieszyć się maksymalną elastycznością i szybko reagować na nowe trendy produktowe. Duży panel główny do konfiguracji i wyświetlania wszystkich informacji z całej linii.

Nowy interfejs HMI z łatwymi do zrozumienia ikonami niezależnymi od języka.

Starline 5 jest również doskonały pod względem wydajności, jakości produktów i higieny.

- > Możliwość zastosowania szerokiego wachlarza akcesoriów.
- > Krocząca gilotyna dla jeszcze lepszego cięcia.
- > Zaprojektowany do pracy 24/7.
- > Możliwość zdalnego dostępu dzięki nowemu modułowi „Weintek”.
- > Prędkość taśmy do 10 m/min
- > trzy długości linii od 8,5 do 11,5m.



Zobacz film >



RONDO

RONDO



Zobacz film >



CROISSOMAT 4.0

Kompaktowy Croissomat 4.0 produkuje rogale i inne zwijane wyroby o niezmiennie wysokiej jakości – z wydajnością do 900 sztuk w rzędzie na godzinę. Dzięki dużemu wyborowi wykrojników możesz przygotować croissanty w wielu różnych rozmiarach i gramaturach. W ten sposób możesz poszerzyć swój asortyment produktów i zachować elastyczność pozwalającą na wytyczenie nowych trendów rynkowych.

- > Produkcja w 2 -6 rzędach.
- > Intuicyjna obsługa za pomocą ekranu dotykowego.
- > Najwyższe standardy higieniczne.
- > Obróbka również ciast pełnoziarnistych, drożdżowych i wielokolorowych.
- > Łatwa i szybka zmiana asortymentu.



RONDO



Zobacz film >



CROMASTER

Cromaster łączy w sobie wyjątkowo wysoką wydajność produkcyjną z kompaktową konstrukcją.

- > Do produkcji rogalików bez nadzienia, z nadzieniem i nie tylko.
- > Wydajność do 24.000 szt. na godzinę.



MLC

RONDO MLC 4.0 – Wyjątkowa linia do laminacji ciasta. Poprawa jakości ciasta: regularna i jednorodna wstęga ciasta oraz stałe i jednolite warstwy ciasta i tłuszczu dzięki wyjątkowo delikatnej obróbce.

- > Moduł podstawowy ma wszystko, czego potrzeba do automatyzacji produkcji bloków ciasta lub podawania na linię produkcyjną.
- Opcjonalnie może być wyposażony w pompę tłuszczu.
- > Ogromny wybór rozwiązań do produkcji ciastek, ciastek drożdżowych, chleba, bułek oraz wielu innych.
- > Modułowa konstrukcja: pozwala na rozbudowę w miarę potrzeb zakładu.
- > Kompaktowe rozmiary.
- > Szerokość taśmy przenośnika 940 mm.
- > Zaprojektowana do pracy w trybie 24 / 7.



Zobacz film >



RONDO



Zobacz film >



TARTOMATIC - 1000

Kompaktowe i w pełni automatyczne urządzenie, które zawiera w sobie cechy tradycyjnej linii do ciasta, ale przy minimalnych wymaganiach odnośnie zajmowanej przestrzeni. Jest bardzo prosty w użyciu.

- > Wydajność do 1500 szt. / godz.
- > Produkcja wyrobów w różnych rozmiarach od 75 do 300 mm.
- > Hydrauliczny system blokowania.



Zobacz film >



MINI TART MNT

Kompaktowa maszyna do produkcji korpusów mini tart o wysokiej wydajności.

- > Wysoka wydajność do 3000 szt./godz.
- > Maksymalna średnica spodu: 12 cm
- > Elastyczność produkcyjna:
 - Możliwość szybkiej zmiany form i matryc dla różnych typów ciast
 - Produkcja zarówno tartaletek okrągłych, jak i typu eclair
- > Precyzja i powtarzalność dzięki wytłaczarce wolumetrycznej z regulowanym dozowaniem
- > Higiena i bezpieczeństwo: konstrukcja z materiałów spożywczych, zgodność z normami IEC i CENELEC
- > Intuicyjna obsługa dzięki panelowi sterowania z falownikami i automatycznym pozycjonowaniem tac
- > Modułowość: możliwość doposażenia w dodatkowe akcesoria, matryce i system CIP (opcjonalnie)





SPV160-240

Mieszalki spiralne z wyjezdną dzieżą o pojemności od 160 do 240 kg ciasta. Niezawodność, trwałość, łatwość obsługi, kompaktowa budowa i najlepsze efekty mieszania to główne cechy urządzenia.

Dzięki idealnemu dopasowaniu narzędzia mieszającego oraz dzieży mieszanie staje się efektywniejsze i szybsze.

- > Wydajność ciasta od 160 do 240 kg.
- > Pojemność mąki od 100 do 150 kg.
- > Pojemność dzieży od 260 do 355 l.
- > Możliwe dodatkowe wyposażenie w formie zgarniaczy dzieży z czujnikiem temperatury, falownika, pomiaru energii, napędu zębatego, sterowania dotykowego itd.



SP12-SP120

Mieszalki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności od 12 do 120 kg ciasta. Niezawodność, trwałość, łatwość obsługi, kompaktowa budowa i najlepsze efekty mieszania to główne cechy urządzenia.

Dzięki idealnemu dopasowaniu narzędzia mieszającego oraz dzieży mieszanie staje się efektywniejsze i szybsze.

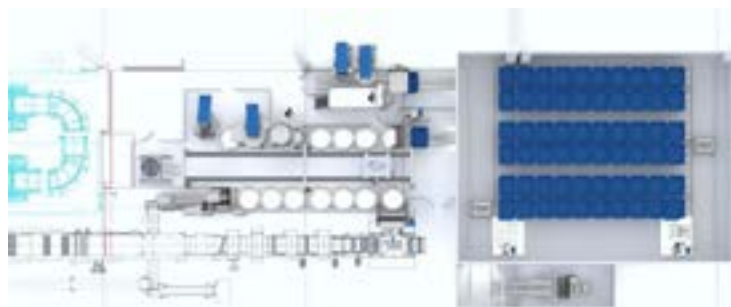
- > Wydajność ciasta od 12 do 120 kg.
- > Pojemność mąki od 8 do 75 kg.
- > Pojemność dzieży od 22 do 180 l.
- > Możliwe dodatkowe wyposażenie w formie zgarniaczy dzieży z czujnikiem temperatury i pomiaru energii.



WENDEL W160 - W400

Mieszarki typu Wendel z wyjezdną dzieżą o pojemności od 160 do nawet 400 kg ciasta. Dwa narzędzia mieszające ugniatają ciasto pomiędzy narzędziami, a nie pomiędzy spiralą a dzieżą. Powoduje to intensywniejsze i zdecydowanie krótsze czasy mieszania powodując też możliwość związania większej ilości wody w cieście. Dodatkowo dzięki takiemu mieszanemu mniej ogrzewamy ciasto i redukujemy przez to ilości lodu dodawane do ciasta. Ciasto najlepszej jakości przy ekonomicznych zaletach.

- > Wydajność ciasta od 160 do 400 kg.
- > Pojemność mąki od 100 do 250 kg.
- > Pojemność dzieży od 260 do 650 l.
- > Możliwe dodatkowe wyposażenie w formie zgarniaczy dzieży z czujnikiem temperatury, falownika, pomiaru energii, napędu zębatego, sterowania dotykowego itd.



DIOSNA AGV

System automatycznego mieszania i spoczynku ciasta

AGV (Automated Guided Vehicle) to bezzałogowy pojazd transportowy poruszający się po podłożu, wyposażony w nowoczesne systemy nawigacyjne, które umożliwiają precyzyjny i wydajny transport surowców i produktów w ramach zdefiniowanych procesów roboczych. Urządzenia autonomiczne AGV poruszają się pomiędzy stacją dozowania, stacją mieszania, miejscem spoczynku pojemników, stacją wywracania ciasta do leja linii produkcyjnej i stacją olejania oraz czyszczenia pojemników.

- > Automatyczne wózki AVG posiadają czujniki i radary, więc mogą pracować w obszarze pracy ludzi.
- > Miejsce pracy urządzeń powinno być czyste i wolne od przeszkód.
- > Cały proces odbywa się automatycznie zgodnie z recepturą i zadany czas spoczynku ciasta.
- > Urządzenia w czasie oczekiwania na wolny pojemnik dokują się w stacji ładującej.
- > Urządzenia mogą pobierać i odkładać pojemniki do wysokości 4 poziomów.

Zobacz film >





RDV

System kontrolowanego rozrostu ciasta.

- > Zakres temperatur: $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+20\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- > Długi czas fermentacji wraz z nawilżaniem.
- > Może być użyte jako pomieszczenie do długoterminowego przechowywania ciasta.
- > Podłoga z wykończeniem zestali nierdzewnej (3 mm).
- > Drzwi 90 / 120 / 148 / 200, wysokość 200 cm.
- > Zewnętrzna półtermetyczna sprężarka i skraplacz.

Zobacz film >



CDS

Najlepszej jakości chłodzenie i kontrolowany rozrost ciasta.

- > Zakres temperatur: $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- > Równomierne rozprowadzanie powietrza oraz wilgotności.
- > Równomierne efekty fermentacji.
- > Podłoga z wykończeniem zestali nierdzewnej (3 mm).
- > Drzwi 90 / 120 / 148 / 200 cm.
- > Wysokość 200 cm.

Zobacz film >





SYSTEM KABINETOWY TYPU H



Zamrażarka szokowa z magazynem.

- > Zakres temperatury: $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- > Przechowywanie wraz z szokowym mrożeniem produktów zapakowanych i niezapakowanych.
- > Możliwość rozbudowy o kolejne komory.
- > Wysoka jakość mrożenia.

Zobacz film >



IBF

Zamrażarka szokowa ze stacją dokującą do słupków kast.

- > Zakres temperatury: $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- > Codzienne produkcje do 600 kg.
- > Inteligentny system przepływu powietrza.
- > Parowniki sufitowe.
- > Oszczędność miejsca.
- > Stacje ssące do produktów ze sztaplowanych w słupkach kast.

Zobacz film >





KTT

Tunel szybkiego zamrażania ze stojącymi parownikami.

- > Zakres temperatury: $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- > Szokowe mrożenie gorących produktów.
- > Duża moc chłodzenia.
- > Możliwość dodania automatycznego systemu transportowania wózków.

Zobacz film >



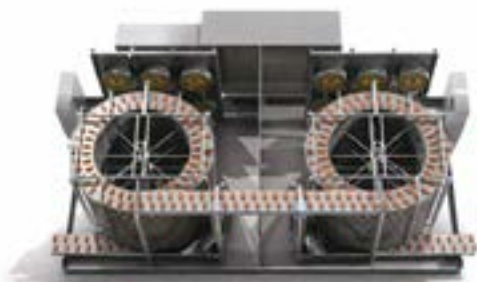
UK

- > Zakres temperatury: $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ do przechowywania składników lub gotowych wyrobów cukierniczych $+14\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+16\text{ }^{\circ}\text{C}$ dla czekolady.
- > Kontrolowana wilgotność (opcjonalnie).
- > Bez podłogi lub z podłogą z wykończeniem ze stali nierdzewnej (1,5 mm).
- > Zewnętrzna sprężarka i skraplacz.
- > Z kanałem powietrznym (UKR).

Zobacz film >



VULGANUS®



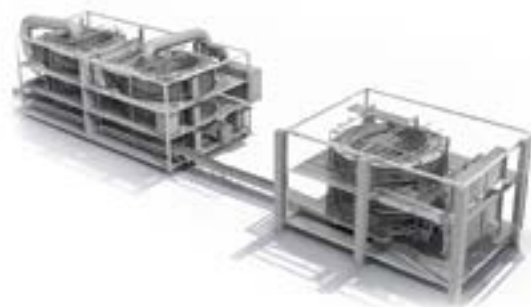
VULGANUS

Systemy spiralne VULGANU - wydajne, elastyczne i higieniczne systemy dla procesów przemysłu spożywczego.

Rozwiązania systemu spiralnego Vulganus nadają się do chłodzenia, mrożenia, schładzania i garowania. Te systemy spiralne przyczyniają się do poprawy wydajności produkcji, są energooszczędne i spełniają najwyższe wymagania w zakresie higieny.

CLEANLINE

Spirala służąca do przyspieszonego schładzania w warunkach podwyższonej higieny różnego typu produktów spożywczych. Dzięki zastosowaniu filtrów HEPA system ten pozwala na naturalne przedłużenie przydatności do spożycia schładzanych produktów.



TROPICLINE

Spirala służąca do garowania różnego typu produktów piekarniczych i cukierniczych.

ARCTICLINE

Spirala służąca do zamrażania różnego typu produktów spożywczych.

Zobacz film >



AUTOMAT DPPL-55



- > Automatyczna linia do krojenia i pakowania chleba.
- > Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- > Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej
- > Wydajność od 3.300 do 4.200 chlebów na godzinę
- > Długość chlebów do 400 mm, szerokość do 220 mm, wysokość do 130 mm
- > 3 rodzaje zamykania worka – klips, taśma, twist
- > Unikalny system smarowania noży – niższe zużycie oleju
- > Kroi nawet 100% chleby żytnie
- > Zmiana programu w minutę
- > Sterowanie prędkością przenośników i taśm za pomocą falowników
- > Możliwość ustawienia w wielu konfiguracjach
- > Opcje: drukarka termiczna, detektor metali.

Zobacz film >



PÓŁAUTOMAT DPP-40



- > Półautomatyczna linia do krojenia i pakowania chleba.
- > Wydajność od 1.800 do 3.000 chlebów na godzinę
- > Długość chlebów do 500 mm, szerokość do 250 mm, wysokość do 130 mm
- > 3 rodzaje zamykania worka – klips, taśma, twist
- > Unikalny system smarowania noży – niższe zużycie oleju
- > Kroi nawet 100% chleby żytnie
- > Zmiana programu w minutę
- > Możliwość ustawienia w wielu konfiguracjach
- > Krajalnica i jednostka pakująca mogą być używane niezależnie
- > Opcje: etykieciarka, drukarka termiczna, detektor metali.

Zobacz film >



BDP-2D-500

Krajalnica horyzontalna



- > Krajalnica do krojenia poziomego z jednej lub 2 stron produktów takich jak bułki, bagietki, hot-dogi
- > Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- > Regulowana falownikiem prędkość przenośnika i tarczy
- > Szybka i prosta regulacja wysokości i głębokości cięcia
- > Cięcie z jednej lub 2 stron (pozostawia prawie niezauważalny ślad podziątu)
- > Do 4 cięć – cięcie w 2 rzędach
- > Wydajność od 15.000 produktów na godzinę
- > Szerokość produktów do 180 mm, wysokość do 80 mm
- > Wysokość cięcia od 15 do 50 mm
- > Unikalny system smarowania noży – niższe zużycie oleju

Zobacz film >



TP-60

Krajalnica do chipsów chlebowych



- > Krajalnica do krojenia poziomego chlebów i bagietek na cienkie chipsy chlebowe.
- > Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- > Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej
- > Regulowana falownikiem prędkość przenośnika i łopatek
- > Szybka i prosta regulacja grubości cięcia
- > Produkty pocięte są automatycznie rozkładane na blachę wedle ustalonego obłożenia
- > Wydajność do 3.600 cięć na godzinę
- > Szerokość produktów zależnie od projektu – wymienne kasety
- > Grubość cięcia od 3 do 10 mm
- > Unikalny system smarowania noży – niższe zużycie oleju
- > Krojenie nawet 100% chleba żytniego
- > Przy 2 operatorach wydajność do 4 blach na minutę – do 480 chipsów
- > Możliwość zastosowania dodatkowego modułu natrysku oleju i posypywania przyprawami.

Zobacz film >



STAF59

the friendly ice cream company

Zobacz film >



FREZERY

- mistrzowie rzemiosła lodowego

Frezery STAF59 to profesjonalne urządzenia do produkcji lodów, sorbetów i kremów lodowych. Dzięki cyfrowemu panelowi sterowania, ergonomicznej konstrukcji i higienicznej konstrukcji umożliwiają powtarzalną i wydajną produkcję w wysokiej jakości.

- > Solidny zbiornik z mieszadłem i skrobakiem, zapewniający odpowiednią konsystencję produktu
- > Cyfrowy komputer gotowymi programami i możliwością zapisu własnych receptur.
- > Konstrukcja ergonomiczna i higieniczna – łatwe czyszczenie i obsługa.
- > Idealne do: lodziarni, cukierni rzemieślniczych, gastronomii i hoteli

STAF59

the friendly ice cream company

Zobacz film >



PASTERYZATORY

- technologia bezpieczeństwa i smaku

Pasteryzatory STAF59 PASTOMIXER to profesjonalne urządzenia do przygotowania, pasteryzacji i dojrzewania mieszanek lodowych, kremowych i cukierniczych. Ich cyfrowe sterowanie, pionowa konstrukcja i wysoka precyzja temperaturowa gwarantują zachowanie wartości odżywczych oraz pełne bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktu.

Urządzenia STAF59 pozwalają na realizację różnych programów pasteryzacji – od niskiej (ok. 65 °C) po wysoką (do 85 °C) – a po zakończeniu cyklu automatycznie przechodzą w tryb chłodzenia i dojrzewania (ok. 4 °C). Wszystkie elementy mające kontakt z produktem wykonane są z materiałów nierdzewnych i nietoksycznych, co ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.

MB 50 SMAŻALNIK

Bezpośredni system ogrzewania powierzchni bez spiral grzewczych.

- > Zintegrowany ręczny system filtrowania tłuszczu – dłuższa żywotność tłuszczu.
- > Głęboka wanna, zawór spustowy i uchwyty zapewniają bezpieczny transport z miejsca na miejsce
- > Łatwe obracanie produktów i możliwość zastosowania siatki zanurzeniowej z trzymakami umożliwia smażenie produktów bez obracania.
- > Mała powierzchnia ustawienia.
- > Łatwa obsługa.
- > Dokładne temperatury smażenia, dzięki technice regulacji temperatury PID.

Długość	2 297 mm
Szerokość	944 mm
Wysokość	1 007 mm
Pojemność	50 szt. na wsad
Wydajność godzinowa	500 szt./h*
Moc grzewcza	9,6 kW – system grzewczy Mikanit
Zasilanie	400 V, zabezpieczenie 16A

* Przy czasie smażenia około 5,5 min



Zobacz film >



MASTERLINE 1200/5

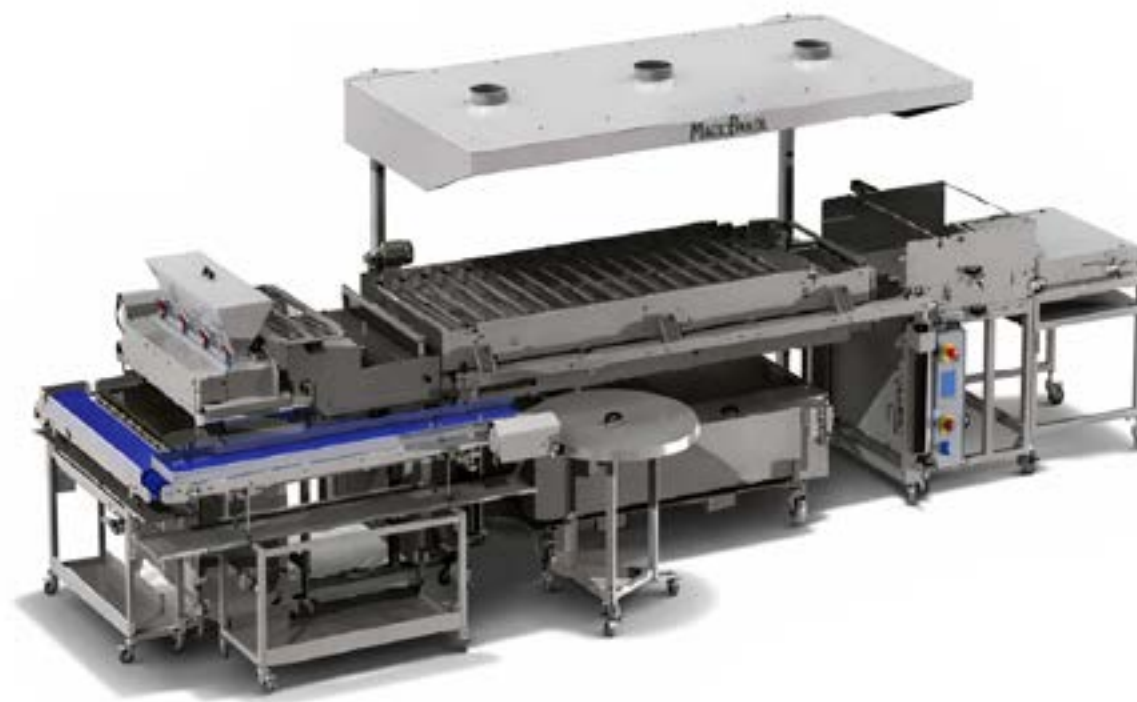
linie do smażenia pączków



Bezpośredni system ogrzewania powierzchni bez spiral grzewczych = mniejsze zużycie energii oraz nie przepalanie tłuszczu.

- > Możliwość ogrzewanie termoolejowego.
- > Wysoka wydajność godzinowa.
- > Zastosowanie dla różnorodnych produktów dzięki elastycznym pozycjom odwracania.
- > Jednoosobowa obsługa.
- > Łatwa obsługa z ekranem dotykowym.
- > Dokładne temperatury smażenia dzięki technice regulacji PID.
- > Mechaniczne nadziewanie oraz odwracanie.
- > Zintegrowany automatyczny system filtrowania i uzupełniania tłuszczu w oddzielnym ogrzewanym zbiorniku – dłuższa żywotność tłuszczu oraz uniknięcie mieszania się tłuszczu.

Długość	Od 5 000 mm
Szerokość	3 133 mm
Wysokość	2 600 mm
Wydajność godzinowa	od 900 do 8.000 szt./h
Zasilanie	400 V



Zobacz film >





Zobacz film >



MASZYNA DO BAJGLI

Excalibur Bagel Machine to profesjonalna maszyna do automatycznego dzielenia i formowania bajgli, produkowana w przez doświadczonych rzemieślników. Urządzenie łączy w sobie funkcję dzielarki do ciasta oraz formierki bajgli, co znacząco upraszcza proces produkcyjny i zwiększa jego efektywność.

- > Wysoka wydajność: Maszyna eliminuje nieprzewidywalność i niejednorodność produkcji ręcznej oraz znacząco redukuje koszty pracy. Umożliwia produkcję nawet kilku tysięcy bajgli na godzinę przy zachowaniu stałej jakości.
- > Ekonomiczne rozwiązanie: Excalibur Bagel Machine to doskonały stosunek jakości do ceny.
- > Łatwa obsługa: Ciasto podawane jest przez górny przenośnik taśmowy, następnie dzielone i formowane w bajgle w ciągu kilku sekund. Intuicyjna konstrukcja pozwala na szybkie wdrożenie urządzenia do pracy.
- > Prosta konserwacja: Maszyna została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji oraz szybkim i wygodnym czyszczeniu.

BLUECAT[®]
GERMANY



Zobacz film >



KASTY BLUECAT[®]-ONE

Kasty piekarnicze z tworzywa sztucznego Bluecat[®]-One.

- > Zoptymalizowane rozmieszczenie szczelin - każdy rząd świeżych kęsów ciasta tworzy kanał powietrzny.
- > Brak ostrych krawędzi oraz wyślizgiwania z mokrych palców.
- > Zmieniona geometria, dla osiągnięcia lepszego procesu suszenia.
- > Optymalne działanie izolacyjne dzięki gazowi izolacyjnemu w ściankach bocznych.
- > Znacznie mniejsze zabrudzenie dzięki strukturze ścianek bocznych EasyClean oraz mikrostrukturze podłogi.
- > Przystosowane do mycia w zmywarce.
- > Współczynnik przepływu powietrza został zoptymalizowany dla ssących mroźni szokowych oraz przechowywania w stercie. Wskaźnik poziomu wygarowania dla bułek nacinanych i kajzerek.
- > Stabilna struktura dna, zapobiegająca odkształcaniu się kasty.
- > Wymiary zewnętrzne 589 x 388 mm.
- > Wysokość 49 mm.
- > Masa własna jedynie 1,1 kg.
- > Kolor niebieski / inne na zamówienie od 3000 sztuk.



OPIEKA SERWISOWA W TRAKCIE I PO GWARANCJI

W ofercie CREAM znajdują się wyłącznie najwyższej klasy urządzenia, projektowane z myślą o wieloletniej, nieprzerwanej pracy w wymagających warunkach produkcyjnych. Każda maszyna przed dostarczeniem do Klienta przechodzi szczegółowe testy, aby od pierwszego dnia była w pełni gotowa do działania i spełniała najwyższe standardy jakości.

Mimo to wiemy, że nawet najlepsza technologia może wymagać wsparcia. Dlatego nasz serwis techniczny dostępny jest 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu. Doskonale rozumiemy, jak kluczowa dla naszych Klientów jest ciągłość produkcji — jesteśmy przygotowani na natychmiastową reakcję i skuteczne działanie.

Dzięki nowoczesnej hali serwisowo-magazynowej w Prudniku, uruchomionej w 2010 roku, oraz wdrożeniu cyfrowego systemu zarządzania, zapewniamy jeden z najszybszych i najbardziej kompleksowych serwisów w Polsce.



URZĄDZENIA UŻYWANE

Serwis uczestniczy również w remontach maszyn używanych. Urządzenie jest sprowadzane od Klienta, bardzo dokładnie sprawdzane, odrestaurowane oraz ponownie testowane.

Takie rozwiązanie pozwala na zakup maszyny, która działa i wygląda jak nowa, ale jest znacznie tańsza, co pozwala zwiększyć produkcję przy jednoczesnej oszczędności budżetu.





POKAZY

CREAM od lat stawia na świadome i bezpieczne decyzje zakupowe swoich Klientów. Dlatego dużą wagę przykładamy do możliwości praktycznego poznania i przetestowania urządzeń jeszcze przed podjęciem inwestycji.

Umożliwiamy prezentacje maszyn w warunkach zbliżonych do rzeczywistej produkcji, pozwalając na ocenę wydajności, ergonomii oraz jakości pracy urządzeń. Podczas pokazów nasi specjaliści dzielą się wiedzą technologiczną, doradzają w zakresie konfiguracji linii i odpowiadają na konkretne potrzeby produkcyjne Klientów.

Takie podejście pozwala nie tylko dobrać optymalne rozwiązania, ale także zminimalizować ryzyko inwestycyjne i zapewnić pełne dopasowanie technologii do specyfiki danej piekarni czy cukierni. W CREAM wierzymy, że najlepsze decyzje zapadają wtedy, gdy technologię można sprawdzić w praktyce.

Ponad 2000 instalacji w całej Polsce.



Zapraszamy do obejrzenia naszych filmów referencyjnych.



KONTAKT

CREAM

Profesjonalne Technologie Spożywcze Sp. z o.o.

ul. Kolejowa 17, 40-706 Katowice

Tel: +48 (32) 60 40 700

E-mail: cream@cream.pl

www.cream.pl



Centrala:

CREAM Profesjonalne Technologie Spożywcze Sp. z o.o.

ul. Kolejowa 17, 40-706 Katowice

Tel.: +48 32 60 40 700

E-mail: cream@cream.pl

Serwis:

Cream Serwis Sp. z o.o.

ul. Prężyńska 38a, 48-200 Prudnik

Tel.: +48 77 436 27 21

E-mail: serwis@cream.pl

Bądź na bieżąco

Facebook >



Instagram >



Linkedin >



Kontakt >

