

URZĄDZENIA BAKERES MADE IN SWITZERLAND

Tekst promocyjny

We współpracy z renomowanym szwajcarskim producentem, firma Bakeres wprowadza na polski rynek nową linię urządzeń przeznaczonych specjalnie dla małych i średnich zakładów. Są to przede wszystkim wałkownice, ale również bardzo funkcjonalne maszyny do ciast drożdżowych, francuskich, półfrancuskich, do pizzy oraz do rogalików.

Wałkownice Bakeres to bezkompromisowa, najwyższa jakość, którą z dumą pragniemy zaprezentować naszym odbiorcom. Linia mechaniczna składa się z maszyn stołowych przeznaczonych do pizzerii, restauracji, sklepów piekarniczych i innych mniejszych zakładów, jak i stacjonarnych urządzeń o większej wydajności. Oprócz solidności wykonania, wałkownice mechaniczne to wiele przydatnych funkcji, takich jak regulacja grubości ciasta, posypywanie mąką oraz możliwość łatwego przemieszczania. Są łatwe do utrzymania w czystości i proste w obsłudze.

Linia wałkownic elektronicznych to odpowiedź na potrzeby najbardziej wymagających klientów. Rozwiązania



dostępne dotychczas w zaawansowanych urządzeniach przemysłowych zostały wykorzystane w produktach przeznaczonych dla małych i średnich zakładów. Dotykowy panel sterowania z możliwością programowania produkcji i zapisywania programów w pamięci jest wyjątkowo duży i czytelny. Cały cykl produkcyjny jest w pełni kontrolowany elektronicznie. Urządzenia te znakomicie poradzą sobie z każdym rodzajem ciasta, zapewniając pożądaną grubość i wielkość. Zastosowanie nowoczesnych technologii gwarantuje szybkość i precyzję przy równoczesnej prostocie obsługi. Wałkownice są w całości wykonane ze stali nierdzewnej.

Znakomitym uzupełnieniem wałkownic są stoły tnące



z wieloma opcjami formowania, wycinania, zwijania, wypełniania, dekorowania i składania ciasta. Taki zestaw daje możliwość stworzenia nieograniczonej różnorodności produktów i stanowi niezwykle wydajną linię produkcyjną, w której obydwa elementy mogą działać równocześnie.

Specjalna konstrukcja wałkownic Bakeres pozwala na samodzielny montaż w zakładzie, co pozwoliło nam znacznie obniżyć ich koszt. Urządzenia dostarczamy w formie przesyłki kurierskiej na terenie całego kraju, co również zapewnia niższą cenę.

Jakość urządzeń potwierdzamy dwuletnią gwarancją – oświadcza firma Bakeres. ■

