

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ, РАСПЫЛЕНИЯ И ДЕКОРИРОВАНИЯ



Линия COMBINO



COMBINO 2100

- Модульные станции;
- Простая и быстрая замена продукта;
- Сменные станции для распыления или глазирования;
- Греющий высокотемпературный тоннель для наилучшего результата;
- Регулируемая скорость конвейера;
- Удобная и легкая чистка.

Система COMBINO обеспечивает превосходное декорирование выпечки и кондитерских изделий - глазирование или покрытие гелем.

Конвейерная система COMBINO - гарантия отличного внешнего вида Ваших изделий, даже таких требовательных, как дрожжевая слойка или берлинеры.

Модульные станции для декорирования можно использовать для различных целей и/или нарастить другими модулями при необходимости - Вам не нужно инвестировать в оборудование снова и снова.

COMBINO отвечает требованиям ведущих пекарен мира к экономичности и качеству работы.

Компактная линия SMARTLINE



SMARTLINE 2200

- Модульная станция;
- Регулируемая скорость конвейера;
- Лазерный датчик продукта;
- Станция направленного распыления или распыления в виде тумана;
- Опция реверсного хода конвейера (для работы с одним оператором);
- Компактные размеры - 100x100 см;
- Рабочая ширина ленты - 600 мм;
- Новейшие технологии для быстрой очистки.

Конвейерная система SMARTLINE - компактная станция площадью всего 1 кв. метр, которая поместится в самую небольшую пекарню. Лучший выбор, когда речь идет о скорости и аккуратности нанесения продуктов в холодном состоянии, таких как яичный меланж или масло для смазки противней и форм.

С помощью простой смены станции нанесения линия может быть адаптирована к индивидуальным задачам, таким как глазирование или заливка гелем.



Frisch SpritzMatic GmbH, Германия - инновационные технологии, которые ориентированы на достижение наилучших результатов. История компании началась в 1987 году с собственной пекарни, поэтому предлагаемые решения не только высокоэффективны, но и максимально комфортно для пекарей и кондитеров. Сегодня Frisch SpritzMatic занимает лидирующие позиции на рынке оборудования для обработки глазурью хлебопекарных и кондитерских изделий.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ, РАСПЫЛЕНИЯ И ДЕКОРИРОВАНИЯ



Профессиональная техника распыления MIDI-JET



MIDI-JET 0700

- Удобная тачскрин панель;
- Два контейнера для материала по 15 литров;
- Две независимые системы нагрева для каждого материала;
- Работает с различными продуктами;
- Деликатный нагрев с помощью водяной грелки;
- Инновационная система очистки водой;
- Модель доступна в настольном исполнении.

MIDI-JET обеспечивает гладкое и равномерное покрытие гелем, абрикосовым джемом и сахарной помадкой.

MIDI-JET имеет специальную систему обогрева, которая экономно подогревает только такое количество продукта, которое действительно необходимо. Таким образом, качество оставшегося продукта остается ненарушенным. Результат: длительная свежесть, переливающийся, аппетитный вид.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ МОЕЧНАЯ УСТАНОВКА

Мойка стеллажных тележек



SRK W7

- Рабочий объем камеры: 1000x1000x1800 мм;
- Простое и комфортное обслуживание;
- Время мойки: от 1,5 до 30 минут;
- Автоматическое управление:
- Цветной сенсорный жидкокристаллический дисплей;
- 6 программ мойки, 10 позиций памяти;
- Отдельная емкость для подготовки и заливки чистящего средства;
- Жесткая регулировка высокого давления (180 бар);
- Распределительный щиток выполнен в соответствии с VDE-нормами;
- Опция: самоочистка внутренней камеры вращающимися распыляющими форсунками.

Профессиональная новаторская мойка, которая объединяет в себе чистоту и рентабельность.

Поворотная платформа подходит для разных телег, не превышающих размеры ШхГхВ: 1000x20x2050 мм.

Мойка SRK W7 может использоваться как на больших хлебобулочных заводах, располагающих значительным количеством стеллажных тележек, так и в более маленьких кондитерских.

ООО «АльфаСтар Бейкери»

☎ +7 (812) 926-35-50

✉ info@alfastar-bakery.com

🌐 alfastar-bakery.ru

☎ +7 (911) 777-83-75

🌐 www.frisch-spritzmatic.de

г. Санкт-Петербург