

CERES 2.1

LINIA DO CHLEBA

KONIG



ATUTY

- nowoczesna dzielarka, która spełnia najwyższe wymagania w zakresie delikatnej i precyzyjnej obróbki ciasta
- do wszystkich ciast od 100% pszennego do 100% żytniego
- innowacyjny sposób ważenia za pomocą elektronicznej taśmy ważącej
- grawitacyjny system dzielenia ciasta
- do połączenia z każdą linią chlebową
- możliwość garowania ciasta w dzieży, nawet do 2h przed podaniem do maszyny
- urządzenie wszechstronne dla każdej piekarni, idealne do produkcji różnego typu chlebów

Aby chleb dobry był!

Wyobraź sobie maszynę, która potrafi idealnie zastąpić ludzkie dłonie. Innowacyjne urządzenie z całkowicie elektronicznym systemem ważenia kęsów, które obrobi wszystkie rodzaje ciast i subtelnie nada im idealny kształt. Urządzenie, które raz na zawsze zakończy żmudny proces ręcznego porcjowania. Uniwersalną linię, która zautomatyzuje Twoją produkcję, ale jednocześnie zachowa rzemieślniczą, powtarzalną jakość produktów. Linię, która nie zniszczy struktury ciasta, ale pozwoli mu zachować jego pełen aromat. Taka maszyna jest tylko jedna. To dzielarka do chleba Ceres, zaprojektowana przez austriacką firmę Koenig - światowej klasy eksperta w liniach piekarniczych. Wielokrotnie doceniana i nagradzana. Bez wątplenia najbardziej pożądana linia do chleba. Może warto sprawdzić dlaczego?



“Bałem się, że chleb zrobiony na tej linii będzie mniej smaczny. Tymczasem udało mi się zautomatyzować produkcję i zaoferować klientom smaczniejsze pieczywo”
Józef Faltyn – właściciel Piekarni-Ciastkarni "Harnaś" w Nowym Sączu

“Ceres idealnie zastępuje pracę ludzkich rąk. Dzięki niemu mogłem poprzesuwać pracowników do innych zadań. A to dało mi oszczędności!”
Robert Tyran – właściciel Murarstwa, Piekarstwa oraz Doradztwa Budowlanego w Polance Wielkiej

“Ta linia jest najbardziej nowoczesnym urządzeniem w Polsce i na świecie. Nie dziwię się, że dostała tyle nagród na światowych konkursach.”
Grzegorz Glama – Prezes Zarządu Spółdzielni Produkcji Spożywczej „Tosta” w Bydgoszczy

“Najbardziej cieszy mnie powtarzalność tej maszyny oraz to, że mogę na niej obrobić wszystkie rodzaje ciast, produkować pieczywo od pszennego do żytniego oraz nadawać mu różne kształty: chleba baltonowskiego, okrągłego, czy foremkowego.”
Marek Szabelski – właściciel Przedsiębiorstwa Usługowo-Handlowego „Diana” w Pieckach

“Dzielarka Koeniga gwarantuje mi możliwość bardzo dynamicznej produkcji. Teraz jeszcze łatwiej mogę dopasować się do potrzeb rynku.”
Bogusław Polański – właściciel „Ignacy Polański” PHU s.c. w Zubrzycy Górnej

“Dzięki Ceresowi zmieniła się estetyka mojego zakładu. Piekarnia wygląda bardziej profesjonalnie.”
Leszek Młynarczyk – właściciel „Piekarni Młynarczyk” s.c. w Ligocie Górnej Kluczbork

REFERENCJE

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Wyłączny przedstawiciel:

Cream Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 17
40-706 Katowice
tel. +48 (32) 60 40 700

www.cream.pl