

SMARTLINE+MLC

AUTOMATYCZNE WAŁKOWANIE I LAMINOWANIE

RONDO
Dough - how & more.



ATUTY

- w zależności od potrzeb różne układy linii: typ „L” lub typ „U”
- możliwość rozbudowy linii o formierki wstęgi ciasta, pompy tłuszczu, posypywacze itp.
- połączenie dwóch linii daje możliwość produkcji ciast laminowanych i ciast specjalnych
- obróbka ciast luźnych i lepkich, jak i ciasta na chleby, bułki i ciasta drożdżowe
- osobne systemy sterowania – umożliwia prace na obu liniach na raz
- kompatybilne oprogramowanie obu linii system „plug-in” – „włącz i działaj”
- wydajność godzinowa 800 kg/h
- oszczędności miejsca na zakładzie
- wysoka powtarzalność produkcji

**Kto powiedział, że maszyna nie może być
delikatniejsza niż kobiece ręce?**

Smartline i MLC. Dwie uniwersalne i nowoczesne linie, które z powodzeniem stawiają czoła najwyższym wymaganiom każdego zakładu piekarniczego. Smartline pozwoli na w pełni automatyczną obróbkę ciast chlebowych i drożdżowych, a MLC ciasta laminowanego i sztywnego. Połączone, pokryją więc zapotrzebowanie w produkcji szerokiego zakresu ciast, robiąc to w najbardziej optymalny sposób. Te dwie maszyny to inteligentne urządzenia, które nie niszczą ciasta, nadają mu idealne kształty i sprawiają, że produkt końcowy będzie smaczny i na dłużej zachowa swą naturalną świeżość. I choć linie mogą działać niezależnie od siebie, to w duecie są wręcz niezastąpione. Pozwolą bowiem zwiększyć zakres produkcji stosunkowo niskim nakładem środków. MLC jako starannie opracowana, idealna opcja rozbudowy Smartline umożliwi ciągły proces produkcji ciast francuskich i półfrancuskich. Złoży ciasto z margaryną i ułoży je w warstwy, dzięki czemu uzyskamy puszyste, smaczne i kruche wypieki.



Dzięki linii Smartline, która podczas wałkowania nie męczy ciasta, mogę dawać moim klientom ładne, doskonale smakujące i dłużej zachowujące świeżość produkty każdego dnia.

Zbigniew Borek – właściciel P.P.U.H. Borek Zbigniew w Chorzowie

Smartline to automatyczna linia, która wyeliminowała w moim zakładzie ciężką, fizyczną pracę ludzi. Jednocześnie uniezależniła formę i kształt ciasta od operatora. Każda wstęga ma powtarzalną grubość i szerokość.

Leonard Konkol – właściciel Piekarni-Cukierni „Konkol” w Karwii

To dzięki linii Smartline zyskałem wielu fanów ciast francuskich. Mogę je produkować w sposób ciągły. Za każdym razem oferując klientom pyszne, powtarzalne produkty.

Józef Konarski – wiceprezes SPC Warszawa

Nie oszukujmy się. Ręczne wałkowanie odchodzi do lamusa. Smartline to przyszłość automatycznej obróbki ciasta.

Marek Mikułski – właściciel Virtu Sp. z o.o. w Vetulani, D. Mikułski w Zawierciu

Dzięki połączeniu tych dwóch linii możliwe jest praktycznie wszystko, przy stosunkowo niewielkim zatrudnieniu. Bez konieczności wydawania dużych kwot mogłem stopniowo zautomatyzować produkcję.

Krzysztof Maciołek – właściciel MK w Ropczycach

To co mnie przekonało do zakupu obu linii to możliwość obróbki szerokiego zakresu ciast: od luźnych, jak np. ciabatta, poprzez różnego rodzaju ciasta pszenne, po sztywniejsze - w formie bloków ciasta francuskiego, jak również ciasta kruche.

Grzegorz Owczarek – właściciel „GOM” Owczarek Sp. z o.o. w Gornicach

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