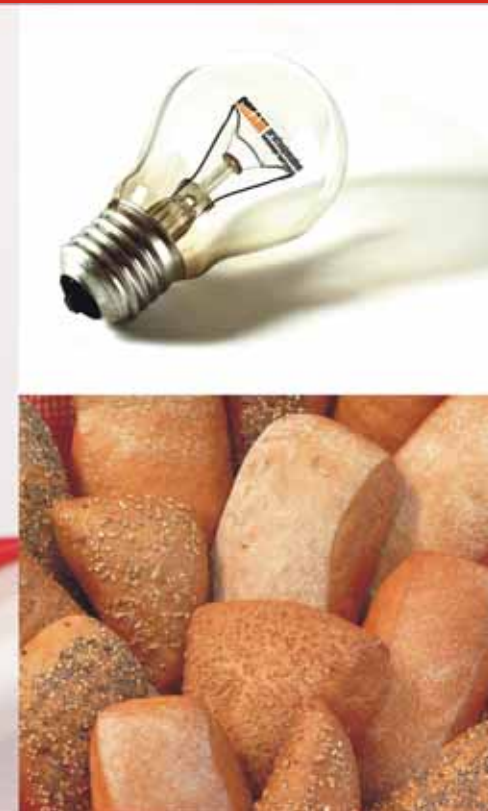


# ARTISAN SFC Z POSYPYWACZEM ZIAREN

Zapewne zdajesz sobie sprawę, że współczesny biznes to ciągła walka o uwagę klienta. Nieustanny bój o jego zainteresowanie. Zastanawiasz się co zrobić, aby Twoje produkty (wypieki) zdobyły jego względy? Mamy odpowiedź. Zaoferuj mu oryginalne kształty, coś niespotykanego, coś czego nie kupi „w małej osiedlowej piekarni.” Bułkę idealnie kwadratową, prostokątną, trójkątną zrobioną z luźnego ciasta. O doskonałym aromacie i bogatszym smaku. Wykonasz ją na Artisanie, jednym urządzeniu, dającym wiele możliwości, pozwalającym jednocześnie na obniżenie kosztów i znaczne ułatwienie produkcji. Pomyśl, jak zachęcająco na sklepowych półkach będzie wyglądać zrobiona przez Ciebie, oryginalna, włoska ciabatta...

KONIG



ATUTY

- ciasto do 80 % zawartości wody
- bardzo szeroka gama produktów kątowych (kwadraty, prostokąty, trójkąty)
- możliwość nadania znaku produktom
- **ruchome popychacze boczne - nowość**
- regulacja prędkości taśmy górnej i dolnej w zależności od rodzaju ciasta
- **nowy panel kontrolny**
- **zmieniona konstrukcja posypywacza mąki - nowość**
- **możliwość dwustronnego posypywania ziarnami**

REFERENCJE

*"Szukałem wśród wielu maszyn, ale tylko ta dała mi szeroki wachlarz produktów. Zrobię na niej ładną, zawsze taką samą grahamkę, bułkę żytnią, czy ciabattę"*  
Krzysztof Maciołek – właściciel MK w Ropczycach

*"Ciasto "nie przelewa" się przez palce. To samo można powiedzieć o pieniądzach. Artisan jest oszczędny, a jego obsługa jest łatwa i przejrzysta"*  
Krzysztof Rasiński – właściciel Piekarni „Żytnia” w Wyszowie

*"Koniec z klejącym się do rąk luźnym ciastem i męczarni z jego obróbką. Artisan, w pełni automatyczna linia, pozwoliła mi obrobić ciasto o idealnym kształcie"*  
Jerzy Konarski – wiceprezes SPC Warszawa

*"Poprawił standard moich produktów. Za każdym razem bułka wychodzi idealnie trójkątna czy prostokątna. Artisan to powtarzalność produktów każdego dnia."*  
Paweł Sokółski – właściciel Piekarni „Omar” w Kielcach

*"Coraz więcej klientów oczekuje zdrowego pożywienia. Dzięki Artisanowi mogę im je zapewnić. Ta maszyna to idealne uzupełnienie parku maszynowego."*  
Michał Wieliczko – właściciel Piekarni Mega w Policach

## Najlepsza maszyna do produkcji ciast luźnych

**CREAM** profesjonalne  
technologie spożywcze

Wyłączny przedstawiciel:

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

Pobierz film [www.cream.pl](http://www.cream.pl)