

COMBI LINE

UNIWERSALNOŚĆ I EFEKTYWNOŚĆ

Dobrze wiemy z jakim zapałem budujesz swój biznes. Wiemy też dobrze przed jakimi dylematami stajesz, aby perspektywicznie zaplanować rozwój swojej piekarni jakie maszyny zakupić, aby móc sprostać potrzebom klientów i własnym możliwościom. Myśl mądrze i inwestuj w maszyny, które sprawią żeby efektywność pracy była na najwyższym poziomie. Tylko maszyna do produkcji bułek Combi Line dzięki modułowej budowie pozwala na to, aby rozbudować ją w każdej chwili, a tym samym dostosować jej możliwości produkcyjne do zmieniających się możliwości zakładu. Dzięki liniom Combi Line zyskujesz: uniwersalność, obniżenie kosztów, znaczne ułatwienie procesu produkcji oraz najwyższą jakość oferowanych produktów.

Dlatego tak dużo klientów już nam zaufało. Ty również zaufaj liderowi.

KONIG



ATUTY

- niespotykany zakres wagowy 35-160 g
- możliwość produkcji w 6, 5, 4, 3 lub 2 rzędach
- największy asortyment produktów formowanych
- zastosowanie noża nacinającego oraz różnych niespotykanych znaczników
- modułowa konstrukcja, możliwość rozbudowy
- prosta i łatwa obsługa
- wydajność do 9 tys./godz.
- możliwość zastosowania posypywacza ziaren, dodatkowych stacji formujących
- możliwość odkładania na aparaty wrzutowe

*„Maszyna daje nieograniczone wręcz możliwości.
Zrobię na niej nie tylko kajzerkę, czy palucha, ale również bułki hot dogowe czy hamburgerowe”*
Stanisław Sikorski właściciel Piekarni Mikołaj w Łodzi

*„Jak dla mnie, Combi Line to bezkonkurencyjna linia.
Jedyna i niepowtarzalna na rynku. Dzięki niej mogę zrobić bułkę na każdą okazję”*
Adam Olów właściciel Piekarni Cymes w Suwałkach

*„Jest prosta w obsłudze. Pracownik potrzebował kilkadziesiąt minut, żeby ją opanować.
Jestem pewien, że ta linia to przyszłość każdego zakładu piekarniczego”*
Grzegorz Owczarek właściciel Piekarni GOM w Gomicach

*„Combi Line to niezwykle trafna inwestycja, idealnie trafiająca w potrzeby polskiego piekarza.
Zupełnie niezależna od umiejętności pracowników”*
Andrzej Szymański właściciel Piekarni Krys-And w Bydgoszczy

*„Dzięki Combi Line zaoszczędziłem na cieście,
drożdżach.... wzbogaciłem o nowy wymiar, całkowicie automatycznej obróbki ciasta”*
Sebastian Stach właściciel Piekarni „Stach” w Dobieszowicach

„Ma szeroki zakres wagowy. Dokładnie dzieli kęsy, dzięki czemu nie mam strat w cieście”
Michał Wieliczko właściciel Piekarni Mega w Policach

REFERENCJE

Najlepsza maszyna do produkcji bułek

Wyłączny przedstawiciel:

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

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Pobierz film www.cream.pl