

# CROISSOMAT

## DO PRODUKCJI CROISSANT'ÓW

**RONDO**  
Dough - how & more.



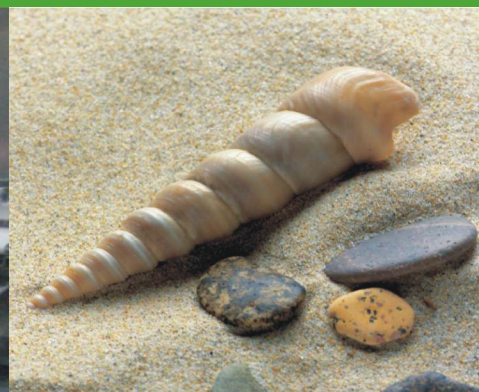
### ATUTY

- małe gabaryty
- łatwy w obsłudze
- regulacja zwojów na produkcji
- wykorzystanie w 100 % pasa roboczego ciasta
- regulowana wydajność - max.1000 szt/h na rząd produkcyjny
- możliwość nadziewania nadzieniem płynnym i stałym
- szybki system wymiany oprzyrządowania
- możliwość cięcia i sztancowania różnych kształtów

**Zwija produkty rozwija sprzedaż**

Podniebienie Twojego klienta bywa wybredne. Zwłaszcza, gdy każde śniadanie wieje nudą i szarością. Najwyższa pora, by zaszerwować mu rozkoszną ucztę na dobry początek dnia. A znakomitym, często nieodłącznym elementem porannej kawy z mlekiem, gorącej czekolady, czy zielonej herbaty są pyszne, i aromatyczne trójkącki z puszystego ciasta. Croissanty chrupiące rogaliki z ciasta półfrancuskiego lub drożdżowego rozbudzą Twoje zmysły i doskonale wypełnią dalszą część dnia. Pyszna i lekka przekąskę wykonasz na naszym Croissomacie. Małej, sprytnej i wydajnej maszynie, pozwalającej na formowanie rogali, solanek, czy innych produktów. Trójkąty, trapezy i kwadraty - Croissomat doskonale przytnie ciasto w wiele, różnorodnych kształtów. Zrobi dla Ciebie małe rogaliczki na każdą okazję. Z nadzieniem owocowym, czekoladowym, ale również - z szynką, serem czy z salami.

Dzięki naszej maszynie podniebienie Twojego klienta rozplynie się we francuskim cieście każdego dnia.



*Maszyna w 100% minimalizuje odpady. Niewykorzystane ciasto wraca i zostaje ponownie poddane formowaniu. Dzięki temu mogę wydajniej wypiekać.*

*Zbigniew Marat - właściciel Zakładu Piekarniczo-Cukierniczego "MAREL" w Dębowej Górze*

*Idealna maszyna do produktów zwijanych.*

*Mogę na nim wykonać zarówno te nadziewane, jak i nienadziewane, z nadzieniem płynnym oraz stałym. U moich odbiorców bardzo dobrze sprzedają się croissanty z serem i salami.*

*Krzysztof Maciołek - właściciel MK w Ropczycach*

*W Polsce croissanty są coraz bardziej popularne. Widzę, to po zamówieniach. Produkuję ich więcej i więcej. Croissomat w szybkim czasie stał się po prostu niezbędny.*

*Damazy Szynglewski - właściciel Dakri Sp. z o.o. w Łodzi*

*Nie jest skomplikowany w obsłudze, a jego podstawową zaletą jest wydajność.*

*Croissomat pokroi ciasto w trójkąty, trapezy, a nawet w koła i kwadraty.*

*Paweł Szymański - właściciel Szymański - Piekarnictwo, Cukiernictwo S. J. w Tomaszowie Mazowieckim*

*Dzięki tej maszynie mogłem zaoferować klientom coś więcej niż tylko tradycyjne pieczywo.*

*Krucho rogaliki z ciasta francuskiego wykonuję na różne okazje.*

*Śniadania biznesowe, konferencje prasowe, szkolenia, bankiety - to tam lądują moje wypieki.*

*Witold Kowalczyk - właściciel Piekarni „Familijna” Sp. J. w Krośnicach*

REFERENCJE

**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)