

DI

Nadziewarka do produktów



COMAS

ATUTY

- wysoka precyzja dozowania nadziewania
- nadzienia o różnych konsystencjach i właściwościach
- możliwość nadziewania produktów o różnych kształtach
- możliwość nadziewania różnych smaków na raz w produkcji
- możliwość nadziewania produktów z różnych stron w zależności od potrzeb
- możliwość zastosowania 2 głowicowych systemów nadziewania
- utrzymanie stałej temperatury nadzienia

Tajemnica smaku tkwi w nadzieniu

Nadzień to kwintesencja smaku. Dlatego Comas stworzył profesjonalną maszynę, która nada wypiekom charakteru, niepowtarzalności i ponadprzeciętności. DI, bo tak nazywa się ta wtryskarka, to zaledwie dwie litery, ale wiele możliwości. Dzięki niej włożysz w produkty duszę. Kremową, lukrową, budyniową, z marmolady czy o smaku toffi. Twoje Pączki, croissanty, bułki jogurtowe, muffiny oraz babki piaskowe już nigdy nie będą takie same. Zaskocz swoich klientów. Zaserwuj im coś, czego jeszcze nigdy nie jedli. DI da Ci taką możliwość. Inteligentna maszyna potrafi bowiem napełnić ten sam produkt różnymi rodzajami kremów. Czyli na górze budyń, na dole konfitura. Można je dodawać z każdej strony: z góry, z dołu, z boku ciasta. Tak zrobione ciastko będzie doskonale smakował i z pewnością wyróżni się na sklepowej półce. W całości łąduje w produkcie, by następnie rozpląnąć się w ustach. DI jest elastyczna, dzięki czemu można ją wkomponować do niemalże każdego zakładu piekarskiego. Zapamiętaj! Wygląd, zapach, smak, oraz niepowtarzalne nadzienie, które w łatwy i zupełnie automatyczny sposób dodasz dzięki DI to gwarancja Twojego sukcesu!



Potrzebowałem maszyny, która w sposób całkowicie automatyczny doda nadzienie do dużej liczby produktów naraz. Usłyszałem o DI. Kupiłem i nie zawiodłem się. Pracuje bardzo cicho i zarazem niezwykle wydajnie. Pozwala na wykonanie wielu ciekawych kompozycji smakowych, dzięki czemu mogę cały czas eksperymentować z produktami.

Zbigniew Marat - właściciel Zakładu Piekarniczo-Cukierniczego "Marek" w Dębowej Górze.

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