

INTEGRAL

PIEC PRZELOTOWY

KONIG



ATUTY

- większa objętość produktów poprzez lepszy obieg powietrza,
- małe gabaryty pieca np. przy 65 m² tylko 8,5 m długości,
- mniejsze zużycie energii, brak ciężkiej siatki wypiekowej,
- konstrukcja i rama ze stali nierdzewnej,
- skrócony czas wypieku,
- bardzo wydajny system zaparowania,
- możliwość rozładunku i załadunku z tej samej strony,
- dwa systemy zraszania wodą produktów.

Idealny do wypieku chleba i bułek

Mała rzecz, a cieszy. I to bardzo. Integral - innowacyjny piec przelotowy firmy Koenig jest kilkakrotnie krótszy od tradycyjnych pieców, ale to nie przeszkadza, aby na każdym kroku deklasował rywali. Jest uniwersalny, oszczędny i prosty w obsłudze, przez co doskonale trafia w Twoje potrzeby. Upieczesz na nim wiele gatunków chleba czy bułek, które zawsze będą wyglądały ładnie i smacznie. Nowoczesny, ale nawiązujący do tradycyjnego wypieku. Mały, ale posiadający dużą powierzchnię wypiekową. Jeżeli chcesz zwiększyć produkcję, ale nie masz miejsca w swoim zakładzie, poznaj Integral... koniecznie!

Integral – integralna część Twojego zakładu.



„Nie miałem możliwości rozbudowy zakładu, a chciałem wstawić nowoczesny piec. Wybrałem Integral. Idealnie nadaje się do wypieku chleba.”
Krzysztof Maciołek - właściciel MK w Ropczycach

„Mieliśmy inne piece przelotowe, ale ten jest naprawdę ekonomiczny.”
Piekarnia Szwajcarska Intereuropol Marki

„Bardzo wydajny system zaparowania pozwala osiągnąć lepszą jakość produktów świeżych jak również mrożonych.”
Piekarnia Hiestand Polska Grodzisk Mazowiecki

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