

MASZYNY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE



CRISPAN
POLSKA

*Jedynym ograniczeniem
jest wyobraźnia!*





Drogi Kliencie,

oddajemy w Twoje ręce nasz nowy katalog i zapraszamy do współpracy. Mamy nadzieję, że zaprezentowane w nim urządzenia i rozwiązania stanowią będą odpowiedź na Twoje potrzeby oraz inspiracją dla rozwoju Twojej firmy.

Jesteśmy firmą handlowo-serwisową i działamy w sektorze urządzeń dla piekarni i cukierni. Od 20 lat dostarczamy naszym Klientom najnowocześniejsze, kompleksowe wyposażenie piekarni i cukierni oraz zapewniamy profesjonalne doradztwo i wyspecjalizowany serwis techniczny. Satysfakcja i zadowolenie Klienta jest naszą nadrzędną zasadą, którą się zawsze kierujemy.



Nasza firma wchodzi w skład francuskiej grupy Eurofours będącej producentem pieców piekarniczych i cukierniczych, komór fermentacyjnych i mroźniczych oraz witryn ekspozycyjnych. Eurofours prowadzi swoją działalność od blisko 50 lat dostarczając swoje produkty do 126 krajów na całym świecie. Jest firmą rodzinną nie należącą do żadnej grupy finansowej. Jej priorytetem jest więc przede wszystkim dbałość o markę, a nie wyłącznie zysk. W swojej pracy stawia na kreatywność, solidność i innowacyjność. Eurofours, to 12000 m² doskonale wyposażonej powierzchni produkcyjnej, specjalistyczne biuro studiów, projektów i rozwoju oraz setki zadowolonych Klientów.



Szanowny Kliencie,

działając w wyjątkowej i wymagającej branży urządzeń piekarniczych i cukierniczych wszyscy jesteśmy profesjonalistami. Posiadamy wiedzę i doświadczenie, które w połączeniu z Twoją wiedzą i doświadczeniem oraz naszym sprzętem i serwisem muszą przynieść sukces.

Twój sukces jest naszym sukcesem.

Nazwa urządzenia	Numer strony
Mieszalniki - dozowniki wody	4
Schładzacz wody	4
Miesiarki ciasta z dzieżą stałą	5
Miesiarki ciasta z dzieżą wyjezdną	5
Dzielarko-zaokrąglarki	6
Dzielarki hydrauliczne	6
Rogalikarki	7
Wydłużarki	7
Walcarki	8
Miksery planetarne	8
Komory fermentacji zwykłej i kontrolowanej	9
Komory szokowego mrożenia i konserwacji	10
Piece konwekcyjne R-Box	11
Piece konwekcyjne Prestige	11
Piece modułowe	12
Zestawy wypiekowe	12
Piece z wózkiem stałym	13
Piece z wózkiem obrotowym	13
Piece wsadowe gazowe i olejowe	14
Piece wsadowe elektryczne	14
Linie automatyczne do croissantów	15
Stoły wycinające	15
Linie automatyczne do wyrobów francuskich	16
Linie automatyczne do bułek stemplowanych	18
Mini Combi Line	19
Maxi Combi Line	20
Linie automatyczne do chleba i bagietek	22
Serwis	23

MIESZALNIKI - DOZOWNIKI WODY



Modele	<ul style="list-style-type: none"> • manualne • automatyczne programowane
Zakresy ustawień	<ul style="list-style-type: none"> • od 1 do 999 litrów • od 0,1 do 99,9 litrów
Temperatura wody na wejściu	od 1°C do 60°C
Temperatura wody na wyjściu	od 1°C do 60°C
Temperatura otoczenia	od 2°C do 50°C
Panele sterowania	<ul style="list-style-type: none"> • elektromechaniczny z wyświetlaczem cyfrowym • dotykowy
Zasilanie	mono 230 V



SCHŁADZACZE WODY



Ilość wody schłodzonej z temperatury +20°C do +1°C w litrach na godzinę	40, 60, 90, 110, 140, 180, 250
Pojemność zbiornika w litrach	130 i 400
Zbiornik z poliestru warstwowego izolowany pianką poliuretanową	tak
Pompa podająca wodę schłodzoną	tak
Napełnianie automatyczne	tak
Zabezpieczenie przeciwprzelewowe	tak
Zasilanie	<ul style="list-style-type: none"> • mono 230 V dla modeli: 40, 60, 90, 110 • TRI 400 V dla modeli: 140, 180, 250






MIESIARKI CIASTA Z DZIEŻĄ STAŁĄ

Pojemność dzieży w kg ciasta	60, 80, 100, 130, 160, 200, 250
Pojemność dzieży w litrach	100, 135, 155, 205, 260, 285, 380
Konstrukcja	<ul style="list-style-type: none"> • korpus ze stali lakierowanej (w opcji: inox) • dzieża i spirala z inoxid
Niezależne 2 silniki dwubiegowe	<ul style="list-style-type: none"> • napędu dzieży • napędu spirali
Obrót wsteczny i impulsowy dzieży	tak
Sterowanie	dwa zegary czasu miesienia z automatyczną zmianą prędkości
Zasilanie	TRI 400 V




MIESIARKI CIASTA Z DZIEŻĄ WYJEZDZĄ

Pojemność dzieży w kg ciasta	100, 130, 160, 200, 250, 300
Pojemność dzieży w litrach	155, 205, 260, 285, 380, 470
Konstrukcja	<ul style="list-style-type: none"> • korpus ze stali lakierowanej (w opcji: inox) • dzieża i spirala z inoxid
Niezależne 2 silniki dwubiegowe	<ul style="list-style-type: none"> • napędu dzieży • napędu spirali
Obrót wsteczny dzieży	tak
Sterowanie	dwa zegary czasu miesienia z automatyczną zmianą prędkości
Automatyczne kotwiczenie i blokowanie dzieży	tak
Hydrauliczne podnoszenie głowicy	tak
Zasilanie	TRI 400 V

DZIELARKO-ZAOKRĄGLARKI

Ilość podziałów	14, 30, 36, 52
Zakres wagi kęsów ciasta po podzieleniu	16 – 250 g
Dzielenie	<ul style="list-style-type: none"> • manualne • półautomatyczne • automatyczne
Zaokrąglanie	<ul style="list-style-type: none"> • manualne • półautomatyczne • automatyczne wspomagane hydraulicznie
Korpus	<ul style="list-style-type: none"> • stal lakierowana, żeliwo, PVC • noże dzielące: inox • dysk dzielący: aluminium anodowane
Zasilanie	TRI 400 V

DAUB 



DZIELARKI HYDRAULICZNE

Ilość podziałów	10, 16, 20, 24, 40, 10/20, 20/40
Zakres wagi kęsów ciasta po podzieleniu	120 – 2000 g
Dzielenie	<ul style="list-style-type: none"> • manualne • automatyczne
Zbiornik ciasta	<ul style="list-style-type: none"> • okrągły • kwadratowy
Korpus	<ul style="list-style-type: none"> • stal lakierowana, żeliwo • noże i pokrywa: inox • dysk dzielący: aluminium anodowane
Automatyczne wyłączenie silnika po skończonym cyklu	tak
Automatyczne podnoszenie noży do czyszczenia	tak
Panel sterowania	przyciski dotykowe lub joystick
Zasilanie	TRI 400 V

DAUB 





ROGALIKARKI



Funkcje	<ul style="list-style-type: none"> • wałkowanie i formowanie kęsów ciasta • wałkowanie kęsów ciasta
Produkt wiodący	rogale
Średnica walców	<ul style="list-style-type: none"> • 50mm • 100mm
Rozwarcie walców	0 - 10 mm
Odbiór kęsów	z przodu lub z tyłu maszyny
Moc silnika	0,75 kW



WYDŁUŻARKI



Funkcje	wałkowanie i formowanie kęsów ciasta
Produkty	<ul style="list-style-type: none"> • bagietki • hot dogi • bułki paryskie
Obudowa	inox
Średnica walców	Ø 80 mm - twarda żywica acetalowa
Wariator prędkości	50 - 100%
Moc silnika	0,75 kW

WALCARKI



Modele	<ul style="list-style-type: none"> • stołowe lub na podstawie • manualne, automatyczne, przemysłowe
--------	---

Walcarki manualne

Konstrukcja	<ul style="list-style-type: none"> • aluminium • inox
Zakres ustawiania grubości ciasta	0,2 - 35 mm
Długość taśmy	750 – 1600 mm
Szerokość taśmy	500 lub 600 mm
Średnica walców	84 mm
Prędkość przesuwu taśmy	50 cm/s
Sterowanie	za pomocą dźwigni z cyfrowym wyświetlaczem rozwarcia walców
Zasilanie	TRI 400 V



MIKSY PLANETARNE



Pojemność kotła w litrach	40, 60, 80, 100, 120, 160, 200
Ilość biegów	3, 4, wariator prędkości
Modele	<ul style="list-style-type: none"> • 3. biegowe • 4. biegowe • z wariatorem prędkości
Mieszadła	różga, liść, hak, spirala
Konstrukcja	<ul style="list-style-type: none"> • korpus: stal nierdzewna lakierowana • dzieża i osłona dzieży: inox
Mieszadła w standardzie	tak
Osłona zabezpieczająca połączona z wyłącznikiem awaryjnym	tak
Sterowanie	elektromechaniczne z wyświetlaczem cyfrowym
Zasilanie	TRI 400 V



KOMORY FERMENTACJI ZWYKŁEJ I KONTROLOWANEJ

Funkcje	<ul style="list-style-type: none"> komora fermentacji zwykłej: przeprowadzenie procesu fermentacji zgodnie z ustawionymi parametrami komora fermentacji kontrolowanej: możliwość zablokowania procesu fermentacji do 72 godzin i w dowolnym czasie przeprowadzenie fermentacji zgodnie z ustawionym programem
Rodzaje komór	<ul style="list-style-type: none"> na wózki na blachy piekarnicze
Konstrukcja	<ul style="list-style-type: none"> wnętrze, drzwi, fasada: inox panele boczne zewnętrzne: stal galwanizowana lakierowana
Izolacja	<ul style="list-style-type: none"> pienka poliuretanowa 35kg/m³ $\lambda=0,021\text{W/m.K.}$
Zakres temperatury	<ul style="list-style-type: none"> komora fermentacji zwykłej: do +40°C komora fermentacji kontrolowanej: od -5°C do +40°C
Wilgotność	do 100%
Panel sterowania	programowalny z higrostatem elektronicznym
Zasilanie	<ul style="list-style-type: none"> mono 230 V TRI 400 V



KOMORY SZOKOWEGO MROŻENIA I KONSERWACJI

Funkcje	<ul style="list-style-type: none"> • komora szokowego mrożenia: głębokie mrożenie produktu -30°C • komora konserwacji: utrzymanie głęboko zamrożonego produktu w temperaturze blokującej procesy biochemiczne -20°C
Rodzaje komór	<ul style="list-style-type: none"> • na wózki • na blachy piekarnicze
Konstrukcja	<ul style="list-style-type: none"> • inox • ściany o grubości 90 mm • izolacja podłogi o grubości 100 mm • możliwość łączenia różnych komór w zestawy wielofunkcyjne
Automatyczne odszranianie	tak
Panel sterowania	elektroniczny, programowalny
Zasilanie	<ul style="list-style-type: none"> • mono 230 V • TRI 400 V





PIECE KONWEKCYJNE R-BOX



Konstrukcja	inox
Ilość blach	3 lub 4
Przestrzeń pomiędzy blachami	98 lub 85 mm
System zaparowania	natrysk wody na turbinę
Sterowanie	<ul style="list-style-type: none"> • elektromechaniczne • programowane dotykowe
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie dodatkowe	podstawa, komora fermentacyjna, okap wyciągowy



PIECE KONWEKCYJNE PRESTIGE



Przeznaczenie	wypiek doskonałej jakości produktów piekarniczych i cukierniczych wytworzonych zarówno z ciasta świeżego jak i mrożonego
Konstrukcja	inox
Ilość blach	4, 5 lub 10
Wymiary blach (mm)	400 x 600, 600 x 400, 400 x 800
Przestrzeń pomiędzy blachami	85 mm
System zaparowania	natrysk wody na turbinę
Sterowanie	<ul style="list-style-type: none"> • elektromechaniczne, RUNI z cyfrowymi wyświetlaczami temperatury, czasu wypieku, czasu zaparowania • programowane dotykowe, E-DRIVE 99 programów, z systemami oszczędności energii, eliminacji nieprzyjemnych zapachów, wprowadzania receptur i diagnostyki przez port USB, wariator prędkości obrotów turbiny (opcja), redukcja mocy (opcja)
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie dodatkowe	podstawa, komora fermentacyjna, okap wyciągowy, system mycia automatycznego, internet

PIECE MODUŁOWE

Przeznaczenie	wypiek na płycie hertowej produktów piekarniczych i cukierniczych
Konstrukcja	inox
Pojemność (ilość blach 400x600)	2, 3, 4 lub 6
System grzewczy	grzałki opancerzone, niezależne grzanie dołu i góry komory wypiekowej
System zaparowania	zaparownik wyposażony w lancę z dyszami natryskowymi
Sterowanie	programowany dotykowy E-DRIVE 99 programów
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie dodatkowe	podstawa, komora fermentacyjna, okap




ZESTAWY WYPIEKOWE

Przeznaczenie	wypiek szerokiej gamy produktów piekarniczych i cukierniczych, świeżych lub mrożonych w piecu konwekcyjnym lub/i modułowym w warunkach ograniczonej powierzchni lokalowej
Konstrukcja	inox
Konfiguracja	zestaw kompaktowy pieców konwekcyjnych i modułowych
System zaparowania	patrz piec konwekcyjny i/lub modułowy
Sterowanie	patrz piec konwekcyjny i/lub modułowy
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie dodatkowe	podstawa, komora fermentacyjna, okap







PIECE Z WÓZKIEM STAŁYM

Przeznaczenie	wypiek produktów piekarniczych i cukierniczych na blachach umieszczonych na wózku stałym
Źródło zasilania	energia elektryczna, gaz lub olej
Konstrukcja	inox
Wymiary blach (mm)	400 x 600, 400 x 800
Zaparowanie	kaskadowe
System cyrkulacji powietrza	4 turbiny nawiewowe
Sterowanie	panel programowany E-DRIVE (99 programów) z systemami oszczędności energii, eliminacji nieprzyjemnych zapachów, wprowadzanie receptur + diagnostyka przez port USB, wariator prędkości obrotów turbiny (opcja), redukcja mocy (opcja)
Zasilanie	TRI 400 V




PIECE Z WÓZKIEM OBROTOWYM

Przeznaczenie	wypiek produktów piekarniczych i cukierniczych na blachach umieszczonych na wózku obrotowym
Źródło zasilania	energia elektryczna, gaz lub olej
Konstrukcja	fasada, drzwi - inox
Wymiary blach (mm)	400 x 800, 600 x 800, 800 x 800, 800 x 1000
Zaparowanie	kaskadowe
System cyrkulacji powietrza	4 turbiny nawiewowe
System napędu wózka	platforma obrotowa napędzana za pośrednictwem motoreduktora z wózkiem umieszczonym na łożysku kulowym
Sterowanie	<ul style="list-style-type: none"> • elektromechaniczne z wyświetlaczami cyfrowymi temperatury, czasu wypieku i programatorem czasu startu nagrzewania • panel programowany E-DRIVE (99 programów) z systemami oszczędności energii, eliminacji nieprzyjemnych zapachów, wprowadzanie receptur + diagnostyka przez port USB, wariator prędkości obrotów turbiny (opcja)
Zasilanie	TRI 400 V

PIECE WSADOWE GAZOWE I OLEJOWE



Przeznaczenie	wypiek pełnej gamy produktów piekarniczych i cukierniczych (przede wszystkim chleba) na płycie hertowej
Konstrukcja	inox
Powierzchnia wypiekowa	od 6,15 m ² do 24,35 m ²
Ilość pięter	3, 4, 5
System grzania	rury Mannesmanna Ø27 mm oraz komora spalania wykonana z inoxidu AISI 309S
System zaparowania	wydajne zaparowniki, po 1 na każdym piętrze, wyposażone w lance z dyszami, z niezależnym sterowaniem dla każdego piętra i ogrzewane spalinami
Sterowanie	<ul style="list-style-type: none"> • elektromechaniczne z wyświetlaczami cyfrowymi • programowane 99 programów, programator czasu startu nagrzewania
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie	zintegrowane urządzenie załadowczo-wyładowcze



PIECE WSADOWE ELEKTRYCZNE



Przeznaczenie	wypiek pełnej gamy produktów piekarniczych i cukierniczych (przede wszystkim chleba) na płycie hertowej
Konstrukcja	inox
Powierzchnia wypiekowa	od 3,10 m ² do 24,35 m ²
Ilość pięter	3, 4, 5
System grzania	grzałki opancerzone z inoxidu AISI 309 Ø8,5 mm, niezależne grzanie dołu i góry komory wypiekowej. Dostęp do grzałek z przodu pieca.
System zaparowania	wydajne zaparowniki, po 1 dla każdego piętra, niezależne sterowanie zaparowania dla każdego piętra
Sterowanie	<ul style="list-style-type: none"> • cyfrowe z systemem zarządzania energią ECO i programowaniem startu • programowane 99 programów, 9 faz wypieku dla każdego programu, programowanie startu
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie	zintegrowane urządzenie załadowczo-wyładowcze



TEKNO
STAMAP

LINE AUTOMATYCZNE DO CROISSANTÓW



Przeznaczenie	wycinanie form z wstęgi ciasta francuskiego i formowanie croissantów
Konstrukcja	inox
Moduły funkcjonalne	<ul style="list-style-type: none"> • sekcja kalibrowania ciasta • sekcja wycinania form ciasta • sekcja zwijania • sekcja sterowania
Ilość rzędów	od 3 do 7
Wydajność dla croissantów	<ul style="list-style-type: none"> • CROYMAT 3000: od 1800 do 4200 szt./h (w zależności od gramatury) • CROYMAT 6000: od 3600 do 8400 szt./h (w zależności od gramatury) • CROYMAT 10000: od 4500 do 10500 szt./h (w zależności od gramatury)
Sterowanie	elektromechaniczne
Zasilanie	TRI 400 V

TEKNO
STAMAP

STOŁY WYCINAJĄCE

Przeznaczenie	wycinanie form z wstęgi ciasta francuskiego i manualne formowanie produktów
Konstrukcja	inox
Moduły funkcjonalne	<ul style="list-style-type: none"> • sekcja kalibrowania ciasta • sekcja wycinania form ciasta (trójkątów, kwadratów, prostokątów i innych)
Długość stołu (mm)	2000, 3000, 4000, 5000

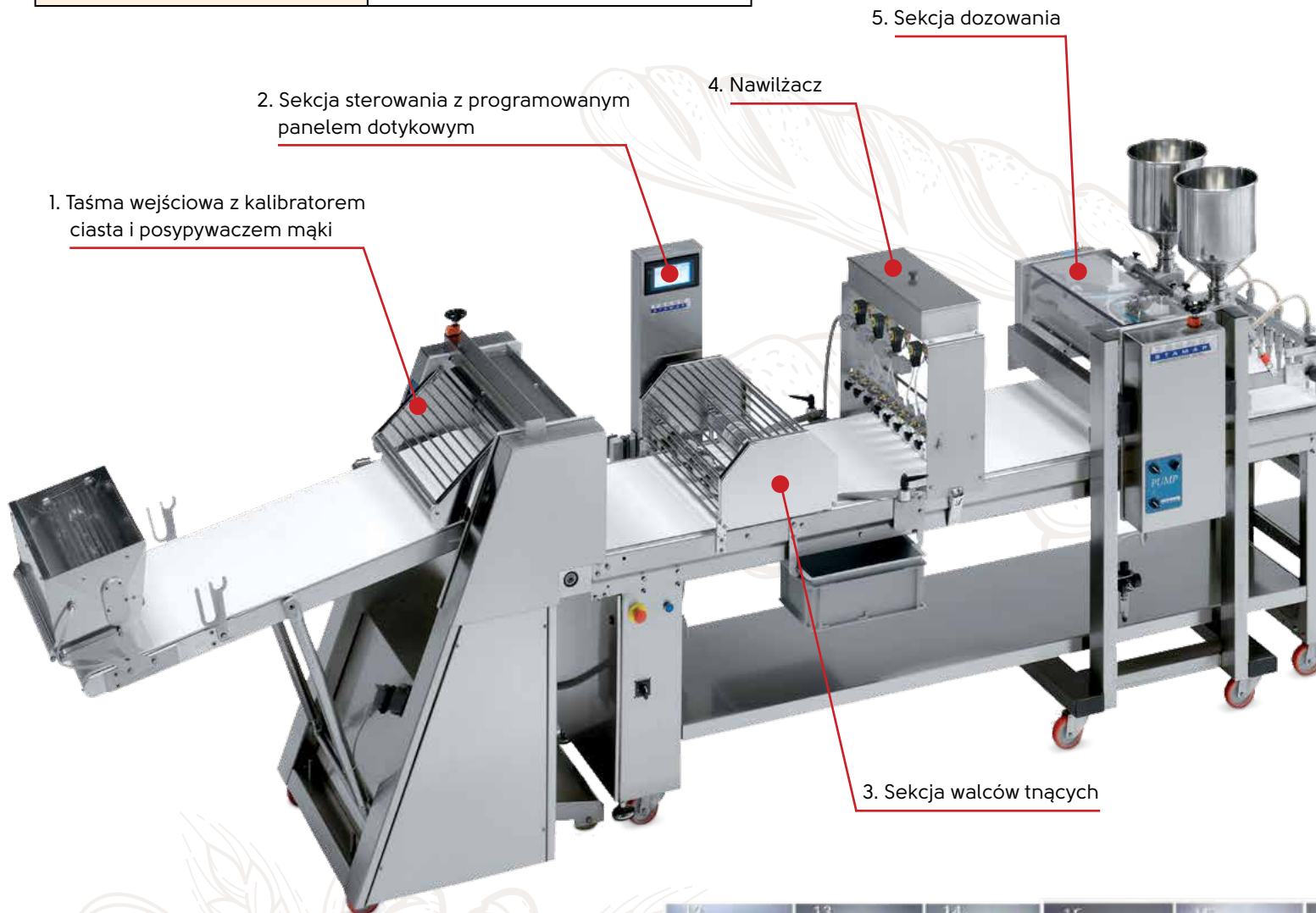
Szerokość stołu	650 mm
Sterowanie	elektromechaniczne
Zasilanie	TRI 400 V
Wyposażenie dodatkowe	stanowisko ręcznego formowania produktów

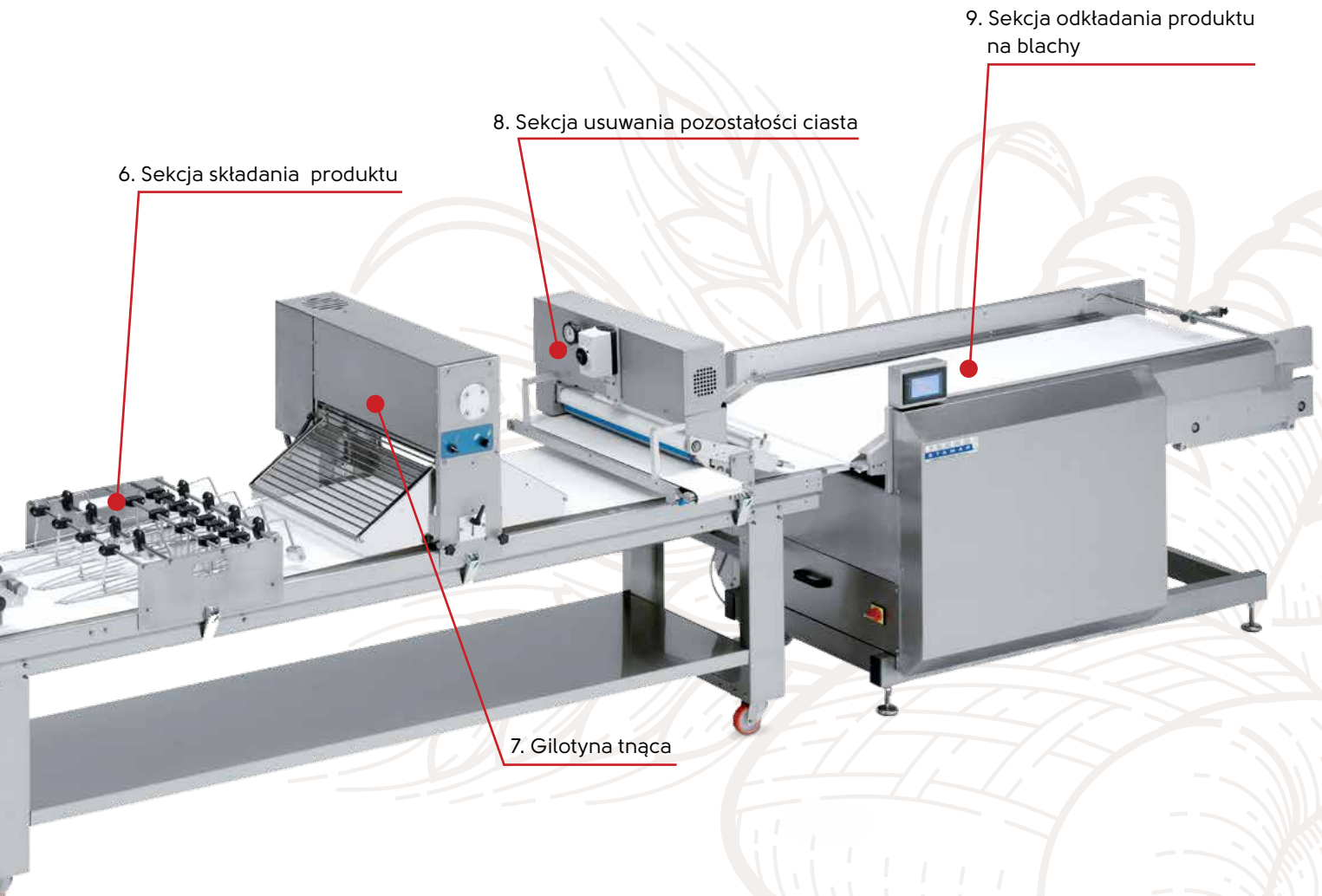


LINIE AUTOMATYCZNE DO WYROBÓW FRANCUSKICH



Przeznaczenie	produkcja szerokiej gamy produktów na bazie ciasta francuskiego
Konstrukcja	inox, aluminium
Ilość rzędów	od 3 do 7
Prędkość taśmy transportowej sterowanej wariatorem	od 0,5 do 7 m/min.
Sterowanie	panel dotykowy programowany
Zasilanie	TRI 400 V





6. Sekcja składania produktu

8. Sekcja usuwania pozostałości ciasta

9. Sekcja odkładania produktu na blachy

7. Gilotyna tnąca



LINIE AUTOMATYCZNE DO BUŁEK STEMPLOWANYCH

TRIMA

Przeznaczenie	produkcja automatyczna bułek okrągłych gładkich i stemplowanych typu kajzerka, poznańska, rosetta, itp.	Gramatura kęsów	od 30 do 115 g
Konstrukcja	inox	Czas wyczynku kęsów	<ul style="list-style-type: none"> linia 2. rzędowa: 6 - 9 min. linia 5. rzędowa: 5 - 8 min.
Moduły funkcjonalne stałe	<ul style="list-style-type: none"> wagodzielarko-zaokrąglarka komora wyczynkowa stacja stemplowania stacja automatycznego odkładania na blachy (dla wersji 5. rzędowej) 	Sterowanie	<ul style="list-style-type: none"> linia 2. rzędowa: elektromechaniczne lub programowany panel dotykowy PLC Siemens Simatic S7 linia 5. rzędowa: programowany panel dotykowy PLC Siemens Simatic S7
Ilość rzędów	o 2 do 5	Zasilanie	TRI 400 V
Wydajność	<ul style="list-style-type: none"> linia 2. rzędowa: 1900 - 3200 szt./h linia 5. rzędowa: 4800 - 7500 szt./h 		



TRIMA

MINI COMBI LINE

Przeznaczenie	produkcja automatyczna butek okrągłych gładkich i stemplowanych (typu kajzerka, poznańska, gwiazda, rosetta, itp.), butek wydłużonych gładkich lub z nacięciem, z automatycznym odkładaniem na blachy
Konstrukcja	inox
Moduly funkcjonalne stałe	<ul style="list-style-type: none"> • wagi dzielarko-zaokrąglarka • komora wycieczkowa • stacja wydłużania • stacja stemplowania • stacja nacinania • stacja odkładania produktów na blachy
Ilość rzędów	<ul style="list-style-type: none"> • produkty okrągłe: 5 • produkty wydłużone: 4
Gramatura	od 40 do 100 g
Wydajność maksymalna	<ul style="list-style-type: none"> • butki okrągłe: do 7500 szt./h • butki wydłużone: do 6000 szt./h
Czas wstępnego wycieczku kęsów	4 min. przy wydajności 6000 szt./h
Czas wycieczku właściwego kęsów	6 min. przy wydajności 6000 szt./h
Sterowanie	programowany panel dotykowy PLC Siemens Simatic S7 z kolorowym ekranem dotykowym
Zasilanie	TRI 400 V



MAXI COMBI LINE

TRIMA

Linia automatyczna do produkcji:

- bułek okrągłych (gładkich i stemplowanych)
- bułek wydłużonych (gładkich i nacinanych)

6. STACJA ODKŁADANIA PRODUKTU NA BLACHY

- Przeznaczenie: automatyczne, precyzyjne, równomierne ułożenie produktu na blachach
- Konstrukcja: inox
- Wielkość skoku i odstęp pomiędzy produktami: regulowane

5. STACJA POSYPYWANIA Z MODUŁEM NAWILŻAJĄCYM

- Konstrukcja: inox
- Rodzaje posypek: drobno i gruboziarniste typu mak, sezam, dynia itp.
- Nawilżanie produktów: za pomocą dysz
- Nawilżanie i prędkość posypywania: regulowane
- System odzyskiwania niewykorzystanej posypki



3. STACJA STEMPLOWANIA I NACINANIA PRODUKTÓW

- Konstrukcja: inox
- Produkty: okrągłe i wydłużone
- Rodzaje stempli: kajzerka, poznańska, gwiazda, tartaruga, rosetta, chałka, futbolówka i inne
- Zmiana stempli: szybka, bez użycia narzędzi
- Nacinanie dla produktów wydłużonych: proste, podłużne

2. KOMORA WYPOCZYNKOWA

- Konstrukcja: inox
- Czas wypoczynku: wg preferencji Klienta
- Ilość kotysek: uzależniona od czasu wypoczynku (do konsultacji)
- Gramatura kęsów: max. 150 g
- Wyposażenie: lampa UV odkażająca kotyski, dmuchawa osuszająca kotyski, regulacja temperatury i wilgotności (opcja), by-pass wagodzielarka – moduł odkładania na blachy (opcja)



1. WAGODZIELARKO-ZAKRĄGLARKA Z MODUŁEM WSTĘPNEGO WYDŁUŻANIA

- Ilość rzędów: 4 lub 5
- Zakres gramatury: 50 – 155 g
- Konstrukcja: inox
- Sterowanie: panel programowany Siemens 57 PLC z kolorowym ekranem dotykowym Siemens Color
- Zbiornik ciasta/płyta formująca: pokryte teflonem

4. STACJA FORMOWANIA

- Konstrukcja: inox
- Przeznaczenie: formowanie produktów wydłużonych, zaokrąglonych, płaskich typu mini-bagietka, hot-dog, hamburger
- Wyposażenie: płyta prasująca o regulowanej wysokości, płyta wydłużająco-zaokrąglająca

LINE AUTOMATYCZNE DO CHLEBA I BAGIETEK



Przeznaczenie	produkcja chleba i/lub bagietek
Konstrukcja	inox, aluminium
Moduły funkcjonalne	<ul style="list-style-type: none"> • wagi dzielarka, gramatura kęsów: 15 - 1500 g • moduł zaokrąglający • komora wypoczynkowa, czas wypoczynku: 3 - 25 min. • wydłużarka formująca wyposażona w dwu lub trzyfazowy system formowania
Wydajność nominalna	od 1000 do 2000 szt./h
Załadunek i rozładunek komory	automatyczny
Sterowanie	panel elektromechaniczny
Zasilanie	TRI 400 V



OPCJE:

- moduł zaokrąglający z przedłużoną taśmą wyjściową
- zbiornik na ciasto: do 160 kg
- modele wielotokowe wagi dzielarek
- wzmocnione kołyski dla kęsów o gramaturze do 1000 g
- wydłużony czas fermentacji do 60 min.

SERWIS

Crispan Polska jest firmą specjalizującą się w wyposażaniu piekarni i cukierni w technologiczne urządzenia produkcyjne. Ponadto, świadczymy kompleksowe usługi serwisowe i doradcze w tym zakresie. Od początku naszej działalności współpracujemy z renomowanymi producentami maszyn z terenu Unii Europejskiej. Urządzenia, które proponujemy, są dostosowane do technologicznych wymagań rynku polskiego. Producenci naszych urządzeń to:

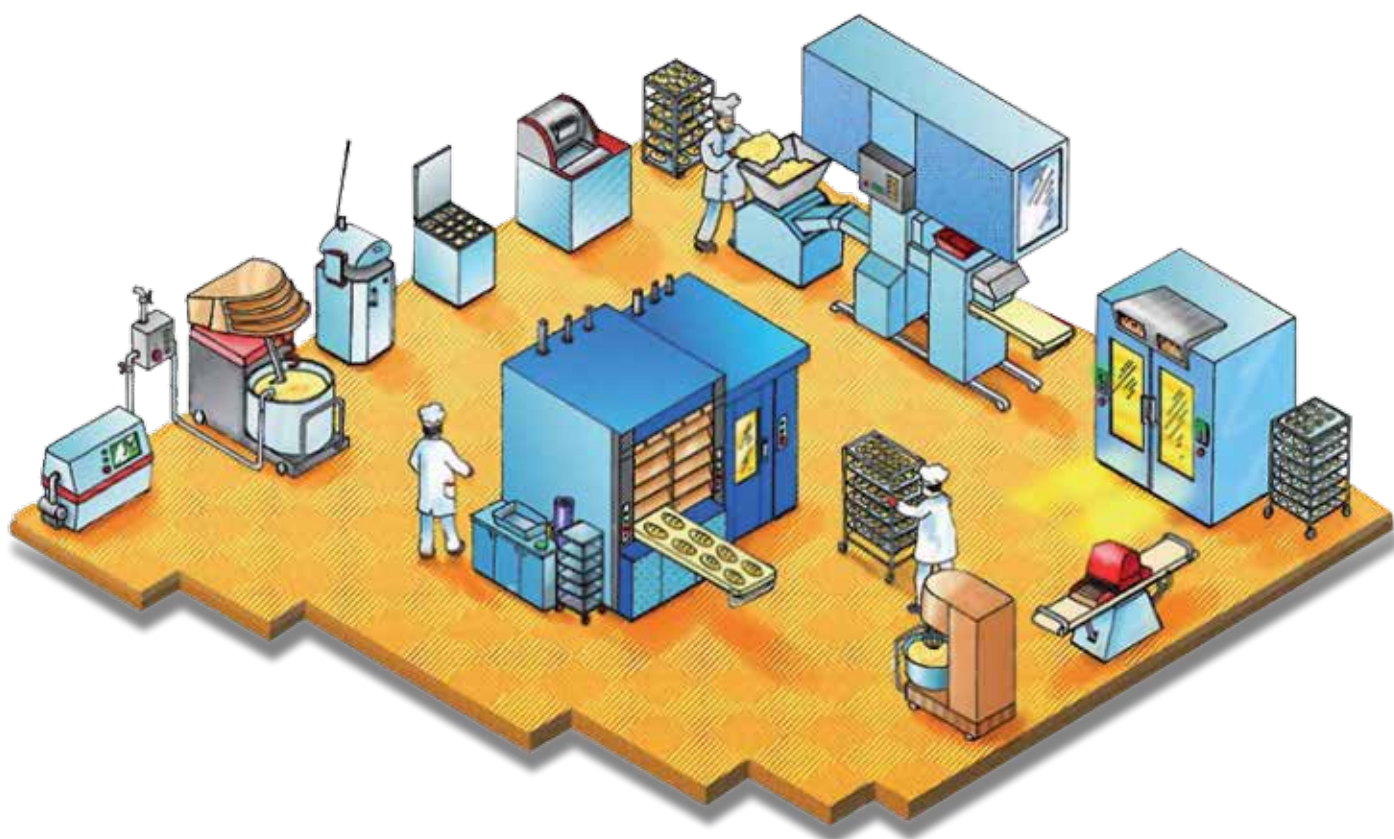
- EUROFOURS (Francja) - piece konwekcyjne, modułowe, obrotowe
- LOGIUDICE (Włochy) – piece wsadowe
- PANEM (Francja) – garownie zwykłe i z chłodzeniem, komory szokowego mrożenia
- SOREMA (Francja) – schładzacz wody i mieszalniki-dozowniki wody
- MIXER (Włochy) – miesiarki
- DAUB (Holandia) – dzielarki, butczarki
- TEKNO STAMAP (Włochy) – miksery planetarne, walcarki, linie automatyczne
- SUBAL (Hiszpania) – linie automatyczne do chleba i bagietek
- TRIMA (Niemcy) – linie automatyczne do bułek
- JAC (Francja) – krajalnice do chleba
- i inni.

Każde urządzenie, nawet najlepsze, wymaga profesjonalnej obsługi technicznej, dlatego przykładamy szczególną wagę do pracy naszego serwisu technicznego. Serwis nasz jest profesjonalny, dyspozycyjny i bardzo dobrze wyposażony. Działa on na terenie całego kraju 7 dni w tygodniu i 24 godziny na dobę.





*Jedynym ograniczeniem
jest wyobraźnia!*



Crispan Polska Sp. z o.o.
ul. Rzeźbiarska 84
04-609 Warszawa
tel.: +48 22 846 06 94
tel./fax: +48 22 868 09 02
e-mail: info@crispan.pl
www.crispan.pl

