

NAJLEPSZE CIASTA. NAJLEPSZE ROZWIĄZANIE.

***„Oszczędność czasu
i kosztów, przy
jednoczesnym
utrzymaniu jakości!”***



Sekret twojego sukcesu –

TRADYCYJNE WYPIEKI Z NAJNOWSZĄ TECHNOLOGIĄ

Wypieki po cenach dumpingowych – przez wzrastającą liczbę piekarni dyskontowych, jak również supermarketów i stacji benzynowych z pieczywem, coraz więcej piekarni narażonych jest na koszmarny scenariusz. Jak twoja piekarnia ma szansę przetrwać w tej wojnie cenowej?

To proste – z tradycyjnym rzemiosłem piekarniczym, które zapewnia nieporównywalnie aromatyczny smak chleba i wywołuje entuzjazm u twoich klientów. Łatwiej to powiedzieć niż zrobić, gdyż najczęściej potrzeba ogromnego wysiłku i dodatkowych kosztów personelu. Mamy na to rozwiązanie.

Z szybkimi fermentatorami Hematronic do zakwasu i podkłody połączysz tradycyjną sztukę piekarską z nowoczesną technologią. Automatyczne prowadzenie zakwasów i podkład dostarcza produktu podstawowego, który pozwala na stworzenie pieczywa o wyjątkowej jakości i unikalnym smaku. A wszystko to przy optymalnym nakładzie pracy i w odpowiednio krótkim czasie.

Poznaj nas i nasze maszyny. Z pewnością dostosujesz wielkość urządzenia do twojej piekarni. Oferujemy fachowe i technologiczne doradztwo, dostosujemy twoją recepturę i parametry pieczenia, zestawimy wszystko z twoimi recepturami i damy możliwość wypróbowania fermentatorów Hematronic, abyś mógł porównać produkty.

[Przekonaj się sam!](#)

Co możemy dla Ciebie zrobić?

Twoje korzyści w skrócie:

NAJLEPSZA JAKOŚĆ CHLEBA

dzięki połączeniu tradycyjnego rzemiosła piekarskiego z nowoczesną technologią

STAŁA JAKOŚĆ

dzięki dokładnej odtwarzalności zakwasów i podkład

PROSTE PRZYSTAWIENIE SIĘ NA NOWĄ TECHNIKĘ

poprzez kompleksowe i fachowe techniczne szkolenie z udziałem naszego mistrza piekarskiego

ZWIĘKSZENIE SPRZEDAŻY

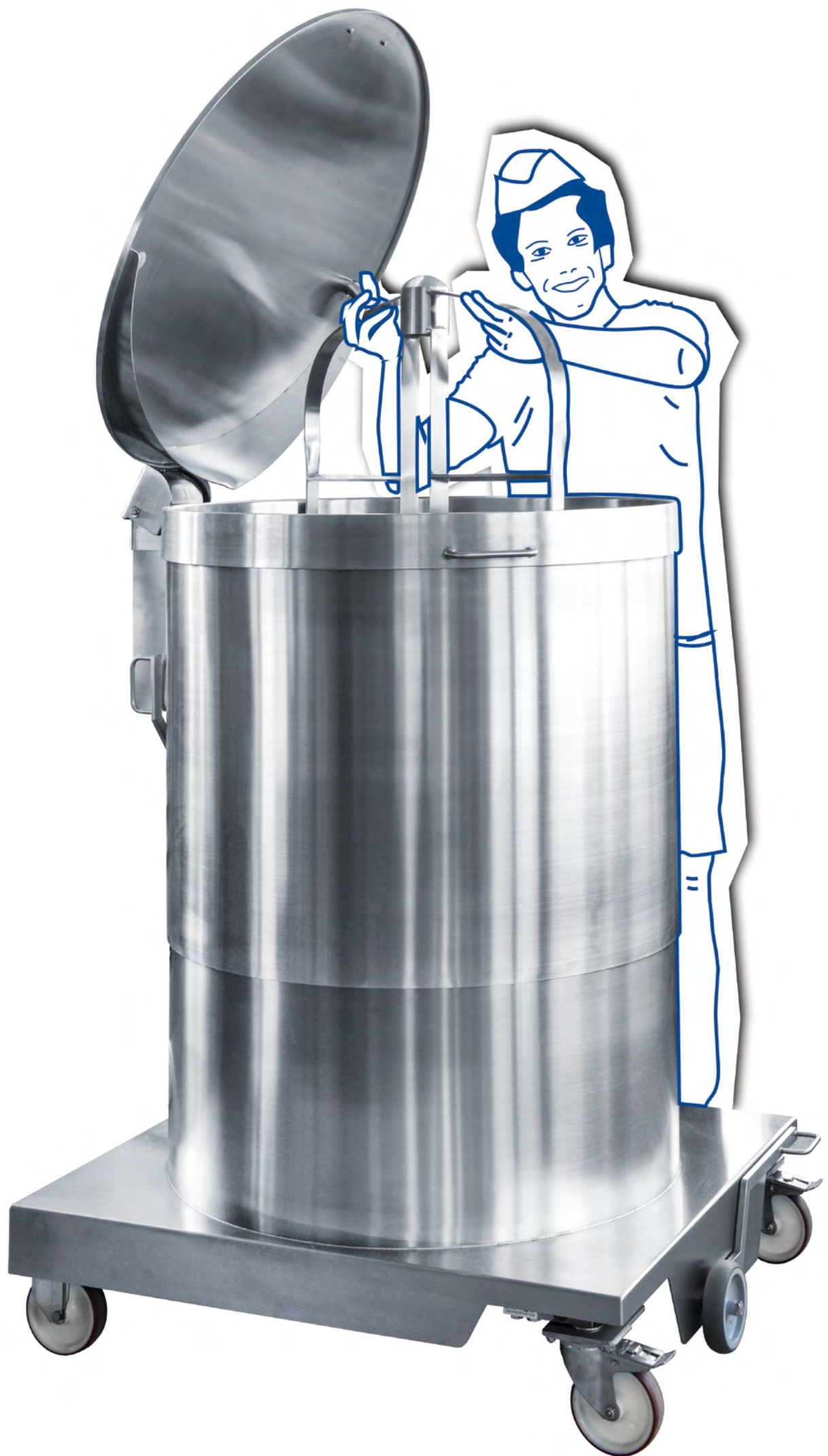
dzięki aromatycznemu smakowi chleba, optymalnemu kostkowaniu skórki, długiej świeżości pieczywa i przez to entuzjazmowi klientów

OBNIŻENIE KOSZTÓW PRODUKCJI

dzięki eliminacji polepszaczy i dodatków, jak również zoptymalizowaniem pracy personelu

MASZYNA PRZYJAZNA W UŻYTKOWNIU

przez łatwość użytkowania, solidną elektronikę, mobilność i łatwość czyszczenia



Fermentator Hematronic do szybkiej produkcji zakwasów – TWOJA DROGA DO AROMATYCZNEGO SMAKU CHLEBA

Z fermentatorem Hematronic do szybkiej produkcji zakwasu, wytwarzanie naturalnych zakwasów jest bardzo łatwe. Cały proces fermentacji, wcześniej związany ze znacznym nakładem czasu przez piekarza, jest teraz kontrolowany w pełni automatycznie. Jedynie kilka czynności i np. w ciągu nocy zostaje wytworzony idealnie sfermentowany, w pełni aktywny zakwas. Dzięki temu produkcję aromatycznego pieczywa można prowadzić od samego początku procesu. A co najważniejsze, wyprodukowany zakwas, za każdym razem ma taką samą jakość.

Dostarczane gotowe do podłączenia i szybkiego wdrożenia	Urządzenie jest dostarczone gotowe do podłączenia i uruchamiane jest w bardzo krótkim czasie. Wystarczy podłączyć dwie wtyczki przewodów wyprowadzonych z fermentatora do szafy elektrycznej. Dzięki różnemu kształtowi wtyczek, ich zamiana nie jest możliwa. Sterowanie fermentatorem odbywa się za pomocą oddzielnej szafki sterowniczej z łatwym w obsłudze panelem sterowania.
Zintegrowane tensometry wagowe w celu dokładnego załadunku i dozowania	Fermentator składa się z masywnego zbiornika ze stali nierdzewnej V4A ze zintegrowanymi tensometrami wagowymi. Te ostatnie umożliwiają precyzyjne przygotowanie składników potrzebnych do fermentacji, jak również dozowanie potrzebnej ilości zaczynu po zakończeniu procesu fermentacji.
Właściwości jezdne dla łatwego załadunku i czyszczenia	Fermentator do szybkiej produkcji zakwasu jest wyposażony w koła jezdne. To i niska wysokość pozwala na załadunek z systemu silosowego. Ze względu na mobilność fermentatora, do czyszczenia może on być przesunięty w dowolne miejsce na piekarni. (Nie dotyczy: BRSSF1000/P)
Łatwo wyjmowane mieszadło	W fermentatorze umieszczona jest centralnie rura, w niej zamontowany jest wał napędzany przez motoreduktor. Na końcówce wału zamocowane jest mieszadło. Tak więc można je łatwo zdjąć w celu wyczyszczenia.
Automatyczna blokada mieszadła dla bezpieczeństwa pracy	Jeśli podczas procesu fermentacji pokrywa zostanie otwarta, mieszadło zostaje automatycznie zatrzymane. To zmniejsza ryzyko odniesienia obrażeń do minimum. Kiedy pokrywa jest ponownie w pełni zamknięta, proces jest kontynuowany.
Pompa i kran odpływowy dla łatwego dozowania ciasta	Dzięki wbudowanej pompie gotowy przefermentowany zakwas może być dozowany przez wąż dozujący bezpośrednio do dzieży lub innego pojemnika. Alternatywnie jest też możliwość dozowania poprzez kran odpływowy znajdujący się na tyle fermentatora.
Dźwignia nachylenia ułatwiająca całkowite opróżnienie	Dźwignia nachylenia urządzenia ułatwia całkowite opróżnienie zbiornika fermentacyjnego z ciasta i wody do mycia.



dostarczone gotowe do podłączenia



właściwości jezdne



odłączane mieszadło



możliwość pochylenia

...w ciągu 1-2 lat, rezygnując z polepszaczy do pieczywa i innych dodatków.

Diagram illustrating the components of a mobile laboratory for soil moisture measurement:

- Pokrywa
- Lejek pompy
- Blacha ociekowa
- Koła jezdne
- Mieszadło
- Pionowa rura
- Dźwignia odcinająca
- Zawór zasurowy
- Kran odpływowy
- Wąż
- Pompa
- Silnik pompy
- Dźwignia nachylenia
- Silnik z przekładnią
- Tensometry wagowe
- Tensometry wagowe
- Rolki skrętne

BRSSF Szybki fermentator do produkcji zakwasu, informacje w pigułce:

	BRSSF100	BRSSF200	BRSSF200/P	BRSSF300/P	BRSSF500/P	BRSSF1000/P
Zapotrzebowanie na mąkę żytnią w kg	20 – 100	60 – 200	60 – 200	80 – 300	150 – 500	200 – 1000
Wymiar w mm (L x B x H)	640 x 700 x 1250	840 x 900 x 1250	840 x 900 x 1250	850 x 1020 x 1300	1080 x 1280 x 1280	1240 x 1320 x 1770
Wysokość przy otwartej pokrywie w mm	1710	1920	1920	2040	2290	2450
Masa w kg	105	154	154	233	350	613
Ilość zakwasu żytniego w kg	~ 60	~ 120	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Ilość podmłody pszennej w kg	~ 60	~ 120	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Pompa/Ważenie	--	--	tak	tak	tak	tak
Ekran dotykowy/Przechowywanie danych	--	--	--	--	--	tak
Włóciwości jezdne	tak	tak	tak	tak	tak	--
Szafka sterownicza: Przyłącze elektryczne	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	2,2 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Wymiary szafki sterowniczej w mm (L x B x H)	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	820 x 330 x 820
Waga szafki sterowniczej w kg	22	22	22	22	22	48



Pojedynczy BRSSF nie pokrywa Twoich potrzeb?

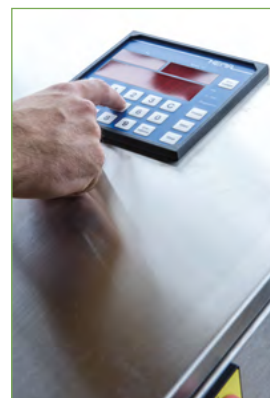
Wtedy porozmawiaj z nami. Zajmujemy się również projektowaniem systemów z wieloma BRSSF.



Połączenia szafki sterowniczej



Szafka sterownicza



Panel obsługi



Ilustracja: BRSSF500/P

Nowy BRSSF1000/P –

DLA WIĘKSZYCH PIEKARNI Z WIĘKSZYM ZAPOTRZEBOWANIEM NA ZAKWAŚ/ PODMŁODĘ

Aby jeszcze lepiej pokryć zapotrzebowanie większych piekarni, opracowaliśmy nowy BRSSF 1000/P. Maszyna pozwala wyprodukować większą ilość zakwasu na raz- i w dalszym ciągu rezygnować z polepszaczy i dodatków. Pomimo dużej ilości utrzymywana jest naturalna jakość. Dzięki temu będziesz jeszcze lepiej przygotowany na szturm klientów kupujących Twój wyjątkowy chleb.

BRSSF1000/P jest tak kompaktowy jak to jest możliwe. Pomimo swojej wielkości przez szerokość x głębokość x wysokość = 1,240 x 1,320 x 1,770 mm i wadze 613 kg, nadal jest łatwy w obsłudze – podczas wytwarzania zakwasu, dozowania gotowego produktu lub późniejszego czyszczenia. BRSSF 1000/P szybko jest gotowy do ponownego użycia.

Z nowym ekranem dotykowym sterowanie jest jeszcze łatwiejsze i bardziej komfortowe. Ponadto umożliwia przechowywanie danych dotyczących całego przeprowadzanego procesu fermentacji i dokładne odtworzenie ich później.

Ilustracja: BRSSF1000/P



Za pomocą BRSSF1000/P mogę
jednorazowo wyprodukować do 600kg
zakwasu żytniego lub 600kg podmłody
pszennej. Potrafię zadozować ilość, której
aktualnie potrzebuję, dzięki zintegrowanym
tensometrom wagowym.



Spust awaryjny w dolnej części fermentatora do prostszego opróżniania z ciasta lub wody myjącej.

Nowe zawiasy i amortyzatory do indywidualnego ustawienia jak daleko ma się otwierać pokrywa w celu
zadokowania składników.



Fermentator Hematronic do szybkiej produkcji podmłody pszennej – TWOJA DROGA DO UNIKATOWEJ JAKOŚCI PSZENNYCH WYPIEKÓW

Nie ma różnicy czy są to chleby pszenne, pieczywo drobne pszenne lub wypieki słodkie- z podmłodą pszenną z BRSSF/PVK otrzymuje się je o bezkonkurencyjnie wysokiej jakości. Niewielkie zakwaszenie podmłody pozwala wprowadzić jej dużą ilość do ciasta. Silne aromaty wyśmienita chrupiąca skórka oraz bardzo dobre zachowanie świeżości wyróżniają tym samym powstałe pieczywo pszenne. Wasi klienci będą zakochani w produktach!

Proces produkcji podmłody jest prosty: do fermentatora dozuje się wodę, drożdże i mąkę pszenną lub orkiszową, a proces fermentacji sterowany jest automatycznie. Po 8-godzinym etapie dojrzewania, podmłoda jest automatycznie schładzana i po 12 godzinach łącznego czasu, gotowa jest do dalszego przetwarzania. Otrzymana w pełni aktywna podmłoda może być wykorzystywana nawet przez 24 godziny.

BRSSF/PVK posiada wszystkie zalety techniczne szybkich fermentatorów BRSSF:

DOSTARCZANY GOTOWY DO PODŁĄCZENIA

do szybkiego wdrożenia

ZINTEGROWANE TENSOMETRY WAGOWE

dla dokładnego załadunku i rozładunku

WŁAŚCIWOŚCI JEZDNE

dla łatwiejszego dozowania i czyszczenia

ODŁĄCZANE MIESZADŁO

dla łatwego opróżniania

AUTOMATYCZNE ZATRZYMANIE MIESZADŁA

dla bezpieczeństwa pracy

POMPA I KRAN ODPŁYWOWY

dla łatwego wybierania ciasta

DŹWIGNIA POCHYŁU

dla łatwiejszego kompleksowego opróżnienia

Ponadto BRSSF/PVK może zrobić jeszcze więcej i dzięki temu nadaje się najlepiej do produkcji podmłody pszennej:

Zaawansowany system chłodzenia do kontroli nad dojrzewaniem podmłody	Hematronic BRSSF/PVK to fermentator z potrójną ścianką płaszczą i zintegrowanym systemem chłodzenia wodą. Za pomocą systemu chłodzenia możliwe jest dokładne sterowanie temperaturą w fermentatorze, a przy tym również procesem dojrzewania podmłody.
Sterowanie temperaturowe dla powtarzalnej jakości	Poprzez automatyczne sterowanie temperaturowe możliwe jest przechowywanie gotowej do przetwarzania podmłody, przez 24 godziny od jej wyprodukowania z zachowaniem pożądanej i powtarzalnej jakości. Wypieki pszenne zawierające podmłodę również mają wysoką powtarzalność.
Sterowanie temperaturowe dla łatwiejszego przetwarzania	Dzięki chłodzeniu podmłodę można dalej łatwo przetwarzać.

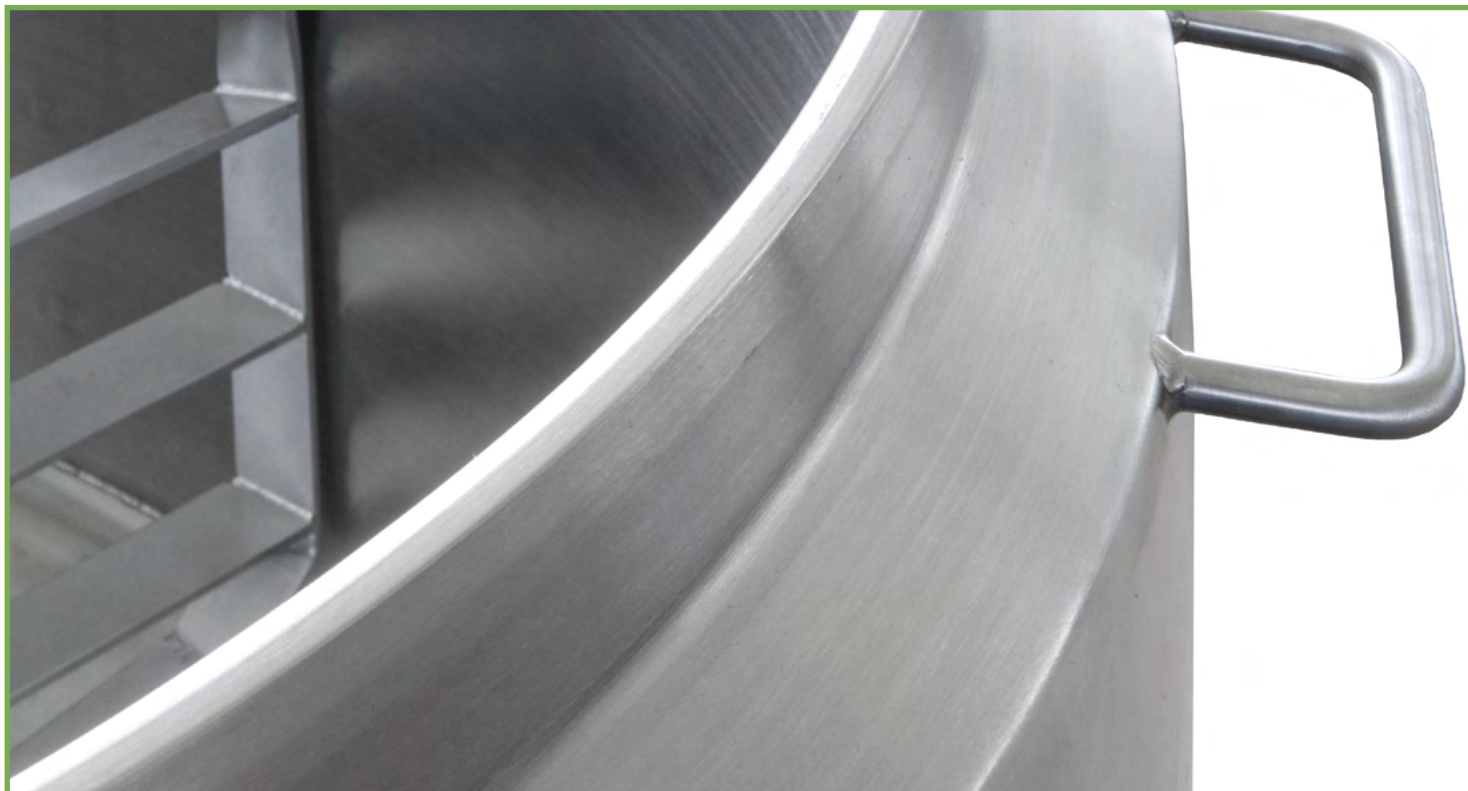
Szybka amortyzacja kosztów...

...w ciągu 2-4 lat używania podmłody pszennej poprzez rezygnację z polepszaczy i innych dodatków

BRSSF Fermentatory do szybkiej produkcji podmłody pszennej, informacje w pigułce:

	BRSSF300/PVK	BRSSF500/PVK	BRSSF1000/PVK
Zapotrzebowanie na mąkę pszenną w kg	300 – 750	500 – 1500	700 – 3000
Wymiary w mm (L x B x H)	870 x 1060 x 1350	1140 x 1320 x 1360	1320 x 1400 x 1770
Wysokość przy otwartej pokrywce w mm	2060	2340	2450
Masa w kg	300	417	680
Ilość podmłody w kg	~ 200	~ 300	~ 600
Pompa/Ważenie	tak	tak	tak
Ekran dotykowy/Przechowywanie danych	--	--	tak
Właściwości jezdne	tak	tak	--
Szafka sterownicza: Przyłącze elektryczne	2,2 kW 400V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400V/ 3~/50Hz
Szafka sterownicza: Wymiary w mm (L x B x H)	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	820 x 330 x 820
Waga szafki sterowniczej w kg	22	22	48
Wymiary urządzenia chłodzącego w mm (L x B x H)	600 x 620 x 1000	600 x 620 x 1000	600 x 620 x 1000
Waga urządzenia chłodzącego w kg	75	75	75





Fermentator do produkcji podmlody z potrójnym płaszczem i zintegrowanym systemem chłodzenia wodą

Szafka sterownicza

Ilustracja: BRSSF500/PVK

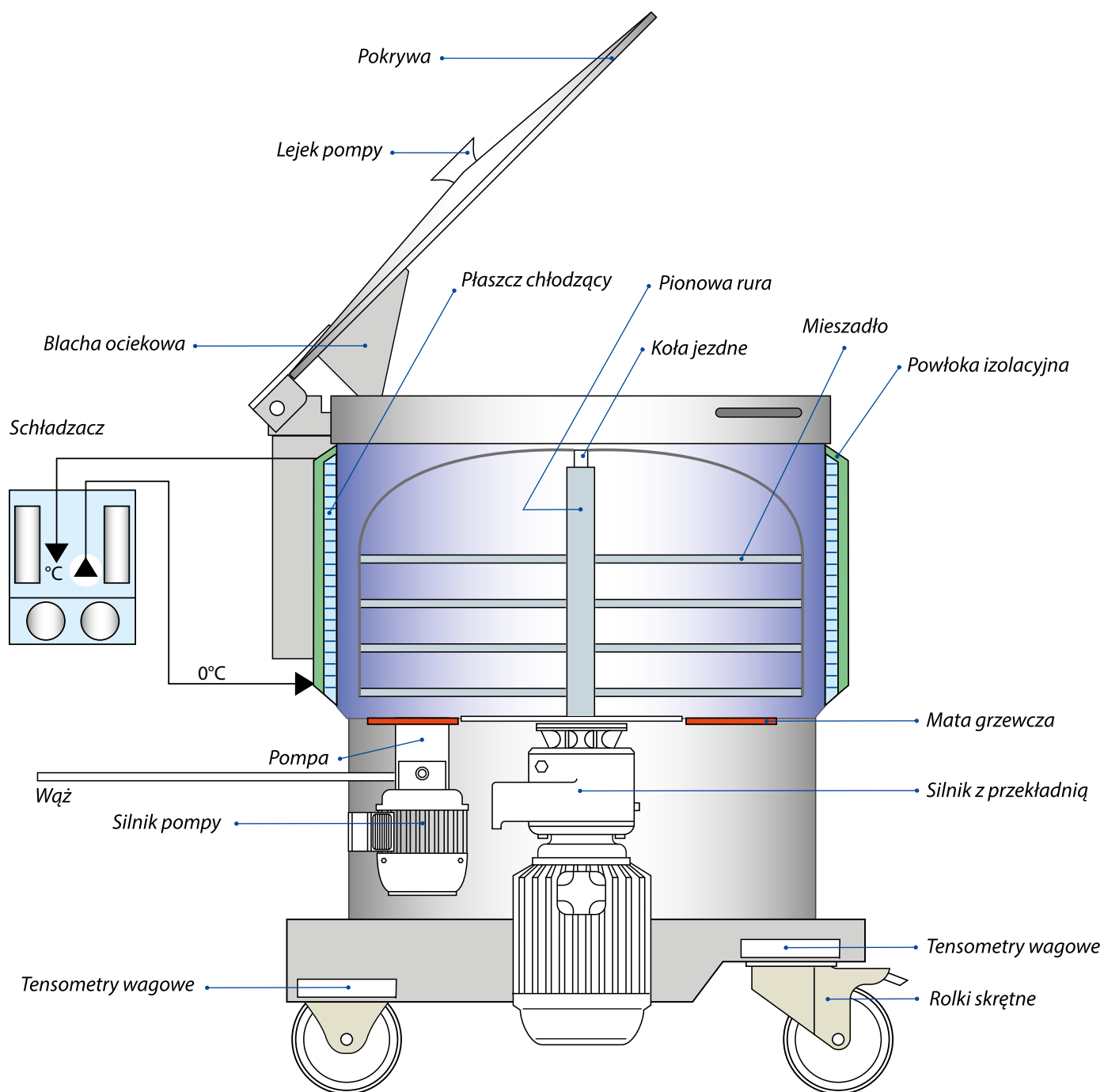


Urządzenie chłodzące



Dzięki mojemu fermentatorowi do produkcji podmłody z potrójnym płaszczem i ze zintegrowanym systemem chłodzenia wodą, mogę sterować temperaturą w fermentatorze i tym samym mieć wpływ na dojrzewanie podmłody.

Ilustracja: Budowa techniczna BRSSF/PVK



Fermentator pH Hematronic –

NOWOŚĆ DO PRODUKCJI INDYWIDUALNEGO ZAKWASU I PODMŁODY

Odkryj nowości w Hematronic: Fermentator do szybkiej produkcji zakwasu i podmłody pszennej z chłodzeniem i zintegrowanym pomiarem pH. Z tymi fermentatorami można w pełni automatycznie i do tego z łatwością produkować zakwas i podmłodę do wypieków o dużej porowatości takich jak np. bagietki, chleb zawijany i ciabatta.

Proces fermentacji przebiega analogicznie do BRSSF i BRSSF/PVK, jednakże z jedną istotną różnicą: pomiarem pH. Poprzez kontrolę nad wartością pH, piekarz ma możliwość ustawienia indywidualnej kwasowości zakwasu i podmłody. Gdy pożądana wartość pH zostaje osiągnięta, ciasto osiąga dojrzałość, a proces fermentacji jest zakończony. Zakwas lub podmłoda są wtedy automatycznie chłodzone i przechowywane do czasu jej przerobienia przy zachowaniu jakości. Nawiasem mówiąc, z naszym nowym ekranem dotykowym kontrola nad fermentatorem pH jest jeszcze łatwiejsza i bardziej komfortowa. Nasze nowe zintegrowane przechowywanie danych umożliwia podgląd parametrów procesu fermentacji i dokładne jego odtworzenie.

BRSSF/PVK PH posiada wszystkie zalety BRSSF/PVK:

DOSTARCZONY GOTOWY DO PODŁĄCZENIA

do szybkiego wdrożenia

ZINTEGROWANE TENSOMETRY WAGOWE

dla dokładnego załadunku i rozładunku

WŁAŚCIWOŚCI JEZDNE

dla łatwiejszego dozowania i czyszczenia

ODŁĄCZANE MIESZADŁO

dla łatwego opróżniania

AUTOMATYCZNA BLOKADA MIESZADŁA

dla bezpieczeństwa pracy

POMPA I KRAN ODPŁYWOWY

dla łatwego wybierania ciasta

DŹWIGNIA POCHYŁU

dla łatwiejszego kompleksowego opróżnienia

ZAAWANSOWANY SYSTEM CHŁODZENIA

aby mieć kontrolę nad dojrzewaniem podmłody

STEROWANIE TEMPERATUROWE

dla powtarzalności jakości

STEROWANIE TEMPERATUROWE

dla łatwiejszego przetwarzania



dostarczone gotowe do podłączenia



właściwości jezdne



odłączane mieszadło



możliwość pochylenia

Ponadto z korzystania z BRSSF/PVK PH będziesz mieć następujące korzyści:

Pomiar pH do tworzenia indywidualnego ukwaszenia podmłody i zakwasu	Zintegrowany pomiar pH w Hematronic BRSSF/PVK PH umożliwia piekarzowi dostosowanie indywidualnej wartości pH i, co się z tym wiąże ukwaszenia swojego zakwasu lub podmłody. Proces fermentacji przebiega do osiągnięcia zadanej wartości pH.
Pomiar pH dla pełnego zautomatyzowania procesu fermentacji	Gdy fermentator jest napełniony i uruchomiony, proces fermentacji przebiega w pełni automatycznie do osiągnięcia przez zakwas lub podmłodę zadanej wartości pH. Następnie ciasto jest automatycznie schładzane i przetrzymywane podczas całego czasu przetwarzania z zachowaniem jego jakości.
Ekran dotykowy dla jeszcze łatwiejszej obsługi	Innowacyjny ekran dotykowy BRSSF/PVK PH sprawia, że obsługa urządzenia jest jeszcze łatwiejsza i bardziej komfortowa.
Przechowywanie danych dotyczących całego procesu fermentacji	Poprzez zintegrowany zapis danych może zostać prześledzony i odtworzony kompletny proces fermentacji.

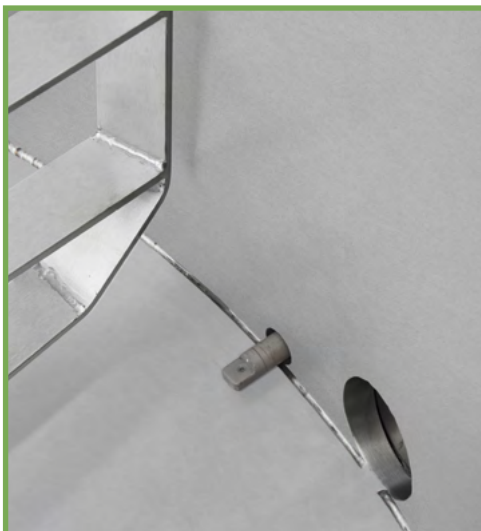
BRSSF Fermentator pH, informacje w pigułce:

	BRSSF300/PVK PH	BRSSF500/PVK PH	BRSSF1000/PVK PH
Zapotrzebowanie na mąkę pszenną w kg	300 – 750	500 – 1500	700 – 3000
Wymiary w mm (L x B x H)	870 x 1060 x 1350	1140 x 1320 x 1360	1320 x 1400 x 1770
Wysokość przy otwartej pokrywie w mm	2060	2340	2450
Masa w kg	300	417	680
Ilość podmłody w kg	~ 200	~ 300	~ 600
Pompa/Ważenie	tak	tak	tak
Ekran dotykowy/ Przechowywanie danych	tak	tak	tak
Właściwości jezdne	tak	tak	--
Szafka sterownicza: Przyłącze elektryczne	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Szafka sterownicza Wymiary w mm (L x B x H)	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820
Waga szafki sterowniczej w kg	48	48	48
Wymiary urządzenia chłodzącego w mm (L x B x H)	600 x 620 x 1000	600 x 620 x 1000	600 x 620 x 1000
Waga urządzenia chłodzącego w kg	75	75	75

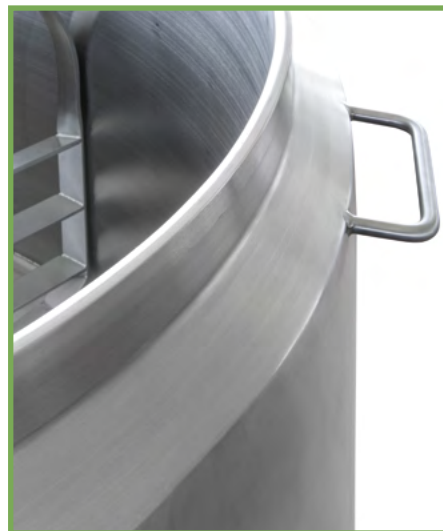
Fermentator pH Hematronic



Wbudowany czujnik pH do atomatycznego pomiaru kwasowości zakwasu i podmioty



Widok wnętrza nowego fermentatora pH z czujnikiem pH i dopasowanym mieszadłem



Fermentator z potrójnym płaszczem i zintegrowanym chłodzeniem wodą

Ilustracja: BRSSF500/PVK PH



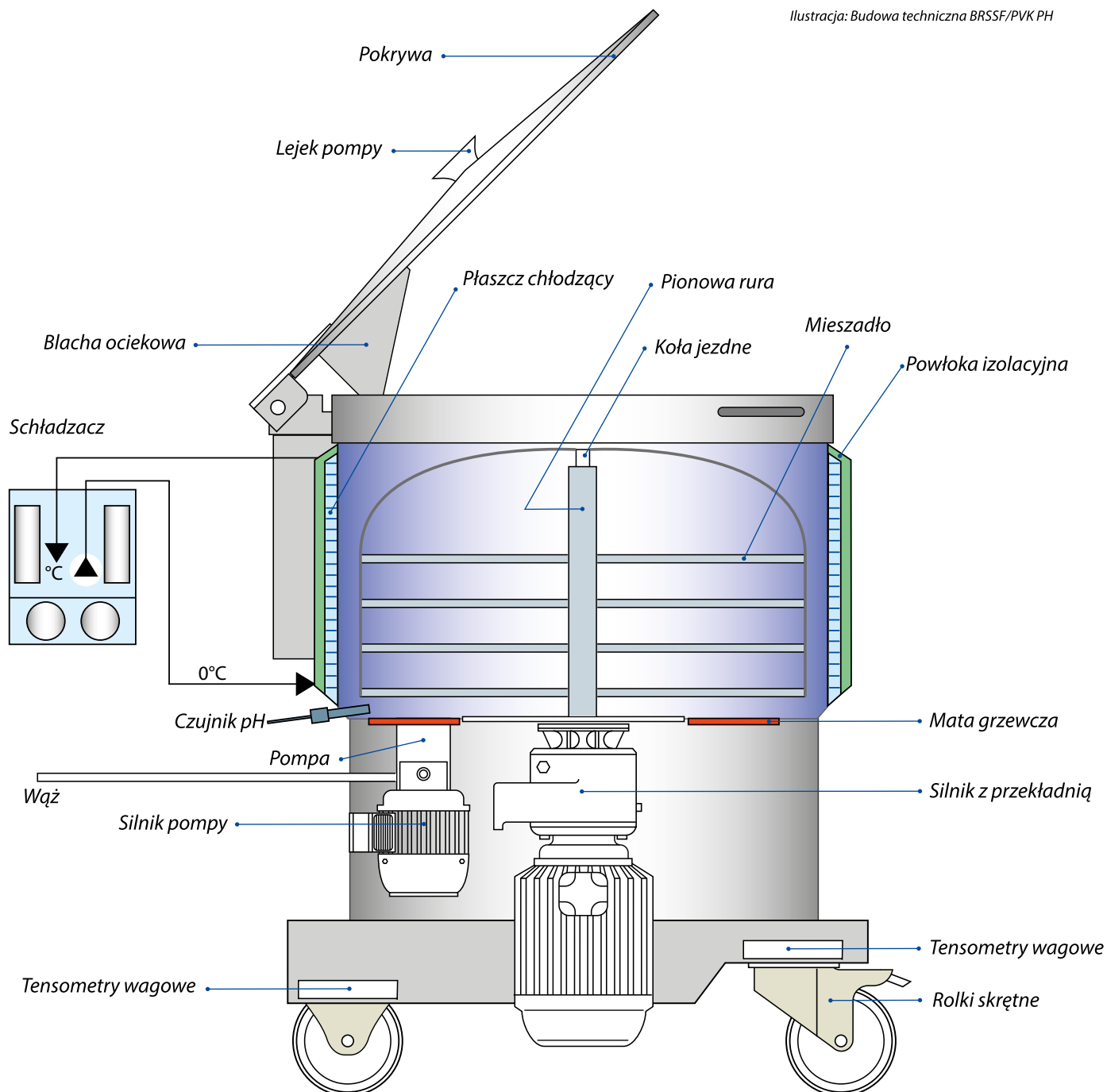
Ekran dotykowy ułatwiający obsługę



Dzięki nowemu, zintegrowanemu przechowywaniu danych mogę sprawdzić przebieg kompletnego procesu fermentacji również po jego zakończeniu. A co najlepsze- mogę go także później dokładnie powtórzyć!



Ilustracja: Budowa techniczna BRSSF/PVK PH



Kompleksowa obsługa –

ZAGWARANTOWANA PRZEZ NASZYCH MISTRZÓW PIEKARSTWA

Odkryj szeroki zakres obsługi naszych technologów- przed, w trakcie i po zakupie swojego fermentatora Hematronic.

Przed zakupem: Obszerny zakres informacji i testy

Po pierwszej rozmowie informacyjnej odbywa się wizyta na piekarni. Jeśli jesteś zainteresowany możliwe jest przetestowanie BRSSF Hematronic. Jako potencjalny klient masz możliwość sprawdzenia działania BRSSF przez 2-3 tygodnie. Do tego dostosujemy Twoje najważniejsze receptury, aby pasowały do produkcji na zakwasie lub podmłódzie i można było je następnie wypiekać razem. Jako alternatywę otrzymasz od nas pierwsze propozycje receptur. Przekonaj się sam jak prosta jest produkcja na zakwasie i podmłódzie oraz zrób porównanie smakowe i jakościowe z dotychczasowymi produktami.

Podczas zakupu: Instalacja testowa w czasie trwania dostawy, szkolenia dla pracowników, receptury i kultury starterowe

Jeśli zdecydujesz się na zakup fermentatora Hematronic nie musisz wracać do poprzednich wypieków podczas okresu dostawy. Zbiornik testowy może pozostać u Ciebie, do czasu rozpoczęcia eksploatacji Twojej nowej maszyny. Kompleksowe szkolenie techniczne i operatorskie Twoich pracowników przez naszego technologa jest dla nas oczywiste. Chętnie dostosujemy z Tobą wszystkie Twoje sprawdzone receptury do wypieku z użyciem zakwasu i podmłody. Jako pomoc uzupełniająca dostaniesz receptury sprawdzone przez nas w praktyce, powstałe w oparciu o Niemieckie Towarzystwo Rolnicze (DLG-Brotprüfung). W razie potrzeby z przyjemnością dostarczymy również kultury starterowe Hematronic. Są one podstawą do pomyślnego wytwarzania zakwasu.

Po zakupie: Jesteśmy zawsze do Twojej dyspozycji!

Również po zakupie i uruchomieniu Twojego fermentatora służymy Ci radą i praktyczną pomocą. Wystarczy skontaktować się z jednym z naszych doradców. Jesteśmy w dalszym ciągu do Twojej dyspozycji. Ponadto nadal masz dostęp do sprawdzonych receptur i w każdej chwili możesz dokupić kultury starterowe.



Wdrożenie urządzenia Hematronic do pracy w mojej piekarni było bardzo proste. Oprócz wszechstronnego szkolenia personelu doradca Hematronic dostosował również nasze istniejące już receptury do wypieków z zakwasem i podmłódą. I nawet teraz, gdy mam pytania, w każdej chwili jest on do mojej dyspozycji!

Tabela receptur ta 250
(wszystkie podane ilości odnoszą się do 10 kg mąki)



Zawartość żyta	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %
Wydajność ciasta	160	164	167	170	171	173	174	175	178	180
Zakwaszenie	100 %	60 %	50 %	45 %	42 %	40 %	38 %	35 %	33 %	32 %
Mąka żytnia	0,000 kg	0,800 kg	1,500 kg	2,200 kg	2,900 kg	3,600 kg	4,340 kg	5,200 kg	6,030 kg	6,800 kg
Mąka pszenna	9,000 kg	8,000 kg	7,000 kg	6,000 kg	5,000 kg	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	0,000 kg
Sól	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Zakwas	2,500 kg	3,000 kg	3,750 kg	4,500 kg	5,250 kg	6,000 kg	6,650 kg	7,000 kg	7,425 kg	8,000 kg
Drożdże	0,200 kg	0,180 kg	0,170 kg	0,160 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg
Woda	4,500 kg	4,600 kg	4,450 kg	4,300 kg	3,950 kg	3,500 kg	3,410 kg	3,300 kg	3,345 kg	3,200 kg
Ilość ciasta	16,400 kg	16,780 kg	17,070 kg	17,360 kg	17,450 kg	17,450 kg	17,740 kg	17,840 kg	18,140 kg	18,340 kg
Temperatura ciasta	24 °C	24 °C	24 °C	24 °C	24 °C	25 °C	25 °C	26 °C	26 °C	27 °C

NAJLEPSZE CIASTA. NAJLEPSZE ROZWIĄZANIE.

HÖRBURGER AG

Gewerbestraße 5
87448 Waltenhofen

Tel. +49 (0) 831 52241-0

Fax +49 (0) 831 12918

info@hoerbuerger.de

www.hoerbuerger.de

www.hematronic.de

Sprzedawcy i przedstawiciele:**Południe**

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei

Adalbert Bartenschlager

Schlösslestraße 5

87746 Erkheim

Tel. +49 (0) 8336 9888

Mobil +49 (0) 160 7433703

Fax +49 (0) 8336 8004364

info@teigmacherei.de

www.teigmacherei.de

Północ

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei

Bernhard Schütttert

Beerlagerstraße 11

48366 Laer-Holthausen

Tel. +49 (0) 2554 902358

Mobil +49 (0) 163 3351312

Fax +49 (0) 2554 902358

b.schuettert@teigmacherei.de

www.teigmacherei.de

Polska

HERT Sp. z o.o. Sp. K.

ul. Odlewnicza 4a

03-231 Warszawa

Tel: +48 22 59 40 500

biuro@hert.pl,

www.hert.pl

tel. +48 507 090 570 gabriel.senderek@hert.pl

tel. +48 664 028 953 michal.zarzycki@hert.pl



dostarczone gotowe do podłączenia



właściwości jezdne



odłączane mieszkadło



możliwość pochylenia