

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



wachtel

BACKÖFEN _ KÄLTETECHNIK

Туннельные печи на любой вкус

- ✔ Туннельные хлебопекарные печи, рассчитанные индивидуально для каждого клиента – специфическое требование для обеспечения наивысшего качества изделий.

Печи для: подового и формового хлеба, булочек, кондитерских изделий, пряников, Печенья, палочек и многого другого.

С различными видами пода: сетчатой, стальной лентой, лентой из пластин на шарнирных петлях или лентой из гранитных пластинок.
- ✔ Поставка и монтаж как отдельной печи, так и с автоматическим погрузчиком, а также комплексных линий, в том числе для формового хлеба и хлеба для тостов.

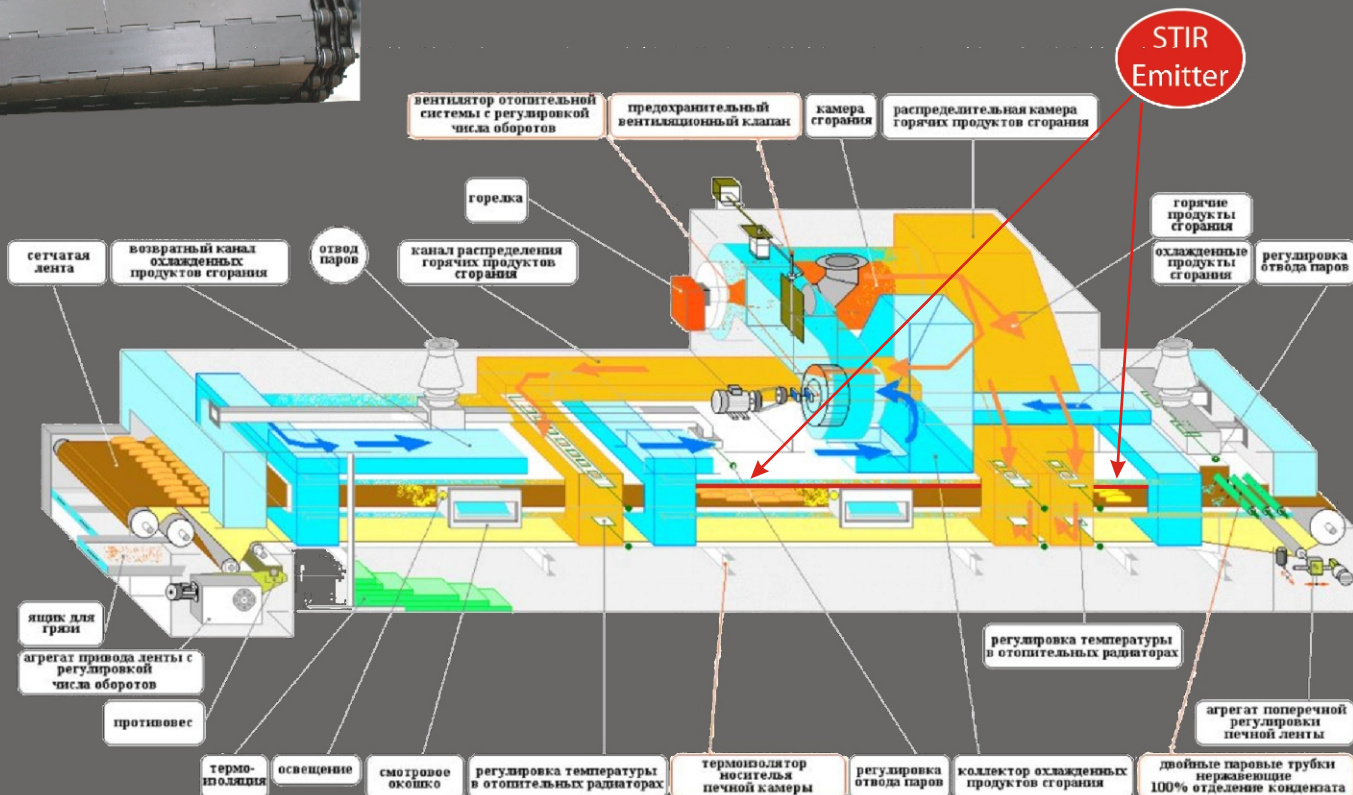
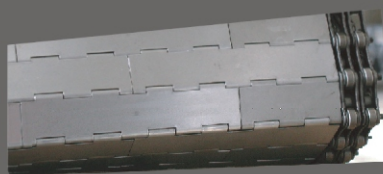


Технология STIR

Преимущество в качестве и сокращение времени выпечки в туннельных печах.

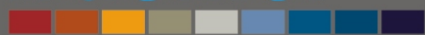
Система STIR

- ✔ Улучшение качества изделий
- ✔ Больше свежести
- ✔ Значительное сокращение времени выпечки
- ✔ Проверено и одобрено для использования в электрических и газовых этажных печах



Представительство в Москве
127055 Москва, ул. Лесная, 43
Тел. 8 499 978 48 14
8 499 973 12 00
e-mail: wachtel.moskau@mail.ru

wachtel



BACKÖFEN_KÄLTETECHNIK