

## NOWOŚCI

### CSM POLSKA Sp. z o.o.

#### Śródziemnomorska Pasta Premium

ŚRÓDZIEMNOMORSKA PASTA PREMIUM - do dekoracji pieczywa

AROMATYCZNA & ZIOŁOWA ŚRÓDZIEMNOMORSKA PASTA PREMIUM zawiera idealnie zrównoważoną mieszankę z włoskich ziół i drobnego czosnku.

ŚRÓDZIEMNOMORSKA PASTA PREMIUM - cechy charakterystyczne

atrakcyjna: silny efekt przyciągający wzrok i wzmacniający impuls zakupowy

inspirująca: stosowane do wszystkich rodzajów chleba i pieczywa drobnego

łatwa w użyciu: zastosuj bezpośrednio na pieczywo i upiecz

elastyczna: sprawdza się również w procesie odroczonej i przerywanej fermentacji

#### Pawilon Wisła, stoisko 46



### ECO TRADE

#### TOMATO MIX

TOMATO MIX – mieszanka mączna 50%

Wyjątkowo aromatyczne pieczywo, które w swoim składzie zawiera : suszone pomidory i proszek pomidorowy, paprykę czerwoną i zieloną, cebulę prażoną oraz doskonałą mieszankę przypraw.

Wypieczony chleb pachnie nieziemsko, a smakuje jeszcze lepiej nawet bez żadnych dodatków.

Z mieszanki można wypiec zarówno pieczywo pszenne jak i żytnie.

#### Pawilon Wisła, stoisko 20



### ECO TRADE

#### MIESZANKA SKANDYNAWSKA

MIESZANKA SKANDYNAWSKA – do produkcji aromatycznego pieczywa – czysta etykieta

Wspaniale sprawdza się jako 15-20% dodatek do pieczywa nadający mu specyficzny wygląd z charakterystyczną skórką. Smak i aromat słodów jęczmiennych łączy się z walorami dodanego siemienia lnianego. Wypieczony produkt z dodatkiem Mieszanki Skandynawskiej długo zachowuje świeżość

#### Pawilon Wisła, stoisko 20



### ECO TRADE

#### FILL EXTRA

#### Pawilon Wisła, stoisko 20

FILL EXTRA – nadzienia termostabilne w proszku na naturalnych barwnikach

Nadzienia smakowe stabilne podczas pieczenia i mrożenia.

Mogą być stosowane na zimno do dekoracji czy wypełnień ciast.

Dostępne smaki : truskawka, cytryna, czerwona pomarańcza i mango.

Bardzo proste w przygotowaniu , dawkowanie 1000 g Fill Extra na 1500 g wody.



Pawilon Wisła, stoisko 20

## ECO TRADE

### KREM PREMIUM

KREM PREMIUM – o smaku śmietankowo-waniliowym w proszku

Wyśmienity krem budyniowy do wykorzystania przy produkcji ciast i drożdżówek oraz do deserów. Do stosowania na zimno. Może być zapiekany i zamrażany bez szkody dla jakości wyrobu.

Prosty w sposobie przygotowaniu, dawkowanie 350-400g kremu / 1000g wody.



Pawilon Wisła, stoisko 20

## ECO TRADE

### SUPER BROWNI

SUPER BROWNI – ciasto w proszku

To 100% mieszanka do wypieku wykwintnego i jednocześnie zachwycającego w swojej prostocie ciasta. Intensywnie kakaowe, pachnące czekoladą, o typowej dla tego rodzaju ciast strukturze miększu.



Pawilon Dunaj, stoisko 67

## MOCKMILL

Kompaktowy młynek do zbóż serii M200 PROFESSIONAL

Żarna korundowo-ceramiczne, wydłużony czas pracy ciągłej, 600W, wydajność 12kg/h.

Niezbędny w każdej piekarni, cukierni, restauracji która pragnie stale urozmaicać swoją ofertę. Pieczywo z dodatkiem świeżo mielonej mąki z prastarych zbóż: płaskurki, samopszy czy krzycy to trend w USA i na zachodzie Europy. Zakłady które chcą odkrywać nowe horyzonty piekarstwa, cukiernictwa, gastronomi teraz mogą tworzyć mąki o dowolnej grubości przemiału, z „superzbóż” chlebowych i niechlebowych, a także roślin strączkowych, przypraw. Mogą tworzyć własne, unikalne, funkcjonalne mieszanki wypiekowe.

Wydajność mielenia: 12kg mąki na godzinę (najdelikatniejsza mąka pełnoziarnista). Nawet do 70kg/h na ustawieniu łamania ziarna czy śrutowania słoju (zależności od ustawienia i surowca). Przemysłowy silnik pozwala na dłuższą pracę ciągłą; Typ żaren: korundowo-ceramiczne, o średnicy 90mm; Obroty: ~1300 obr./min; Moc: 600W; Stopień mielenia: regulowany od bardzo drobnej mąki do śrutu; Waga: 9,4 kg; głośność pracy w zależności od surowca ok 70db; Napięcie: 220/230V (50 Hz); Kraj produkcji: Niemcy



Wypieki ze świeżo mielonej mogą zwiększyć przewagę konkurencyjną piekarni.

## LOVELYSTENCILS.COM

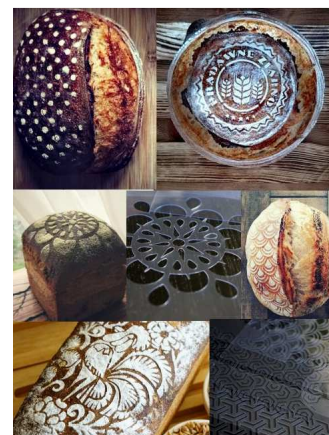
### Profesjonalne szablony do dekoracji pieczywa

Pieczywo dopracowane w detalach z dbałością i fantazją zdradza artystyczną duszę i kunszt piekarza rzemieślnika. Dekorowanie pieczywa podnosi jego walory estetyczne, niebanalne bochenki skutecznie przyciągają wzrok, kuszą, pobudzają apetyt.

Surowiec z którego wytwarzane są szablony to specjalistyczna folia PVC, pochodzi od renomowanego polskiego producenta. Folia ma wyrubowane normy jeśli chodzi o skład zarówno pod kątem ochrony środowiska jak i samego użytkowania. Nie zawiera substancji SVHC, nie zawiera plastyfikatorów ftalanowych, nie zawiera bisfenolu A (o parametrach jak w opakowaniach produktów dla niemowląt). Folia jest miękka więc łatwo dostosowuje się kształtu ciasta.

Wzory projektowane są komputerowo, następnie wycinane specjalistycznym ploterem o dużym nacisku noża. Wykrawanie na zimno gwarantuje brak zniekształceń i wyjątkowo ostre krawędzie.

Pięknie zdobione wypieki mogą zwiększyć przewagę konkurencyjną piekarni.



## Pawilon Dunaj, stoisko 91

## OVO-TECH

### Myjka tunelowa MT-3

Myjka tunelowa MT-3

Urządzenie wykonuje wybrany program w ramach którego: nabiera wodę do zbiornika myjącego i podgrzewa ją do żądanej temperatury, nabiera wodę do zbiornika płukania. Rolki transportowe przenoszą jajka przez specjalnie zaprojektowane gniazda. Jajka obracane są przez rolki wokół dłuższej osi, co pozwala sekcji mycia, płukania i suszenia na skuteczne oczyszczenie jajek. Sekcja mycia składa się z dwóch przeciwnie obracających się szczotek walcowych, na każdy rząd jajek. W maszynie MT3 jest 6 walcowych szczotek. Po napełnieniu wodą oraz po każdej wymianie wody w zbiorniku wody myjącej należy umieścić detergent w ilości około 150-200g. Woda pracuje w obiegu zamkniętym.

Wydajność: 9 600 jaj / godz.

Zasilanie: Elektryczne: Przyłącze trójfazowe. 27 kW 400V 3/N/PE, 50-60Hz / 230V 3/N/PE,, 50-60Hz

Wodno-kanalizacyjne: Ciśnienie wody z zakresu 0.4Mpa ÷ 0.6 Mpa (4 ÷ 6 bar).

Min. przestrzeń robocza: 2000  
x 3000 mm

Gabaryty: 2926x1558 Max

Waga: 550  
kg

Obsługa: Min 2  
osoby

**Więcej zdjęć: dotyczy tego samego MT-3 tunnel egg washer**

## Pawilon Wisła, stoisko 43



## SEMIX

## Pawilon Dunaj, stoisko 70

## PIECZYWO OMEGA 3

### PIECZYWO OMEGA 3

Pieczycwo wzbogacone kwasami tłuszczowymi Omega-3 stanowi doskonałe źródło tych substancji. Kwasy tłuszczowe Omega-3 są bardzo ważne, wręcz niezbędne dla prawidłowego metabolizmu substancji w organizmie, przynoszą szereg korzyści zdrowotnych. Błonnik również znany jest ze swoich zbawianych żywieniowych właściwości. Stosując naszą recepturę, na oznakowaniach pieczywa można umieszczać oświadczenia żywieniowe i zdrowotne:

„Wysoka zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3”

„Wysoka zawartość błonnika”

Oryginalny smak i aromat, bogate źródło błonnika i kwasów tłuszczowych, łatwa i powtarzalna produkcja, szeroki wachlarz zastosowań, wsparcie marketingowe ( plakat A2, zawieszka regałowa, banderola na pieczywo)

## WEBER MASZYNY

### Nóż do cięcia blatów biszkoptowych

Nóż do cięcia blatów biszkoptowych

Profesjonalny Nóż do cięcia blatów biszkoptowych (60 x 40 cm.) z płynną, ręczną regulacją wysokości.

Z ostrymi , stabilnymi nożami oraz zakrywającą je przezroczystą osłoną.

Umożliwia dokładne przecięcie blatów biszkoptowych , do wielkości standardowej blachy 60 x 40 cm. na równe części.

Bardzo prosta, ręczna regulacja wysokości, (bez żadnych narzędzi) sprawia że urządzenie to stanie się nieodzowne w każdej cukierni/piekarni.

Oslona na noże zapobiega przypadkowym skaleczeniom podczas cięcia oraz w czasie magazynowania.

Wymiary:

Wysokość 26 cm.

długość 66 cm.

długość ostrzy 52 cm.

szerokość 3 cm. (podstawa 12 cm.)

waga 1,5 kg.

wykonanie : Stal nierdzewna , Plexi, Guma



## Pawilon Dunaj, stoisko 52

