

## Twoi klienci chcą czegoś więcej niż butka? Zaproponuj im pyszne i zdrowe kanapki!

Szanowni Państwo!

Badania rynkowe pokazują, że systematycznie zwiększa się sprzedaż i popyt na różnego rodzaju kanapki. Coraz częściej znajdują one swojego nabywcę w dużych miastach, przy szkołach, uczelniach, centrach biurowych, dworcach, szpitalach. Krótki czas na spożywanie posiłków, możliwość jedzenia bez przerywania pracy, bez wątplenia wpływają na wzrost zapotrzebowania na te przekąski. W odpowiedzi na dynamicznie rozwijający się sektor sprzedaży różnego rodzaju kanapek przygotowaliśmy specjalną ofertę urządzeń, które umożliwią Państwu wzbogacenie asortymentu o całą gamę pieczywa przeznaczonego do ich produkcji.



## Poszukujesz profesjonalnych rozwiązań przemysłowych do tego typu pieczywa?

W świecie gotowych kanapek króluje pieczywo wydużane, w wytwarzaniu którego na skalę przemysłową znakomicie sprawdza się linia FLEX LINE firmy SOTTORIVA o wydajności do 12 000 sztuk na godzinę i gramaturze 30 - 700 g.



Stwarza ona nieograniczone możliwości dzięki temu, że może być dowolnie i w dowolnym czasie rozbudowywana poprzez dodawanie kolejnych modułów na przykład garowni, stacji do kajzerki, butki poznańskiej, nacinanie, posypywania ziarnem, układania na aparat wsadowy, układania na różne blachy, kastle, a następnie na wózek. Wchodząca w jej skład dzielarko-zaokrąglarka Athena Large, dzieli ciasto na porcje o rozpiętości wagowej od 25 do 700 gramów, czego nie zrobi żadna inna dzielarko-zaokrąglarka do pieczywa drobnego.

Obejrzyj film demonstracyjny i przekonaj się jakie możliwości i łatwość produkcji zapewnia FLEX LINE <http://www.youtube.com/watch?v=XTvg8sEyX3E>

## Poszukujesz takiego rozwiązania do mniejszego lub średniego zakładu?

Nasza kolejna propozycja dla klientów zainteresowanych produkcją wydużanego pieczywa kanapkowego to model SMALL LINE firmy SOTTORIVA o wydajności do 3000 sztuk na godzinę, doskonały dla średnich i mniejszych zakładów.

Jeśli szukasz automatycznych rozwiązań za niższą cenę to linia dla Ciebie.



Urządzenie może pracować w zakresach wagowych od 35 do 125 gramów, a zaokrągla na zasadzie tradycyjnej dzielnarko-zaokrąglarki, co pozwala na wyrób z ciasta o sztywnej, jak i bardzo luźnej konsystencji.

Obie linie dają możliwość produkcji bardzo zróżnicowanego pieczywa (bułki okrągłe, sztangle, rogalce, bułki na hot-dogi, bagietki, zapiekanki-dwustronnie zamknięte w formie, hamburgery, mini pizze), a do ich obsługi wystarczy tylko jedna osoba.

Gwarancja na wszystkie urządzenia SOTTORIVA – 36 miesięcy.

Zapraszamy do bliższego zapoznania się z naszą ofertą. Z przyjemnością udzielimy Państwu szczegółowych informacji.

Z poważaniem

*Marta Kysota-Zbikowska*

Doradca Klienta

tel. 508 195 851

Z poważaniem

*Włodzisław*

Prezes Zarządu

tel. 508 195 853