

PIEKARNIA PRZYSZŁOŚCI WEDŁUG SOTTORIVY

Tekst promocyjny

Miejscowość Marano koło Vicenzy to siedziba włoskiego potentata wśród producentów urządzeń piekarniczych - Sottorivy. Początek firmy datuje się na rok 1944, kiedy to dwaj bracia, Giuseppe i Claudio Sottoriva, konstruują swoje pierwsze maszyny.

Ich pomysłowe udogodnienia natychmiast spotykają się z entuzjastycznym przyjęciem wśród piekarzy. Pionierskie maszyny Sottorivy do dziś pracują w wielu włoskich piekarniach, a wieloletnia tradycja jest bardzo istotna we współczesnym wizerunku firmy. Jednak to właśnie śmiałe spojrzenie w przyszłość, otwarcie na nowe rozwiązania i wyprzedzanie oczekiwań producentów pieczywa decydują o pozycji firmy

Dziś Iginio Sottoriva, wnuk jednego z założycieli i obecny prezes, wprowadza rodzinny biznes na szerokie wody nowoczesnych technologii, wychodząc naprzeciw coraz większym wymaganiom rynku. Dewizą współczesnej Sottorivy jest elastyczność i umiejętność dostosowania urządzeń do najbardziej indywidualnych potrzeb, a równocześnie zachowanie oryginalnego charakteru pieczywa. Modułowość - to kolejne słowo klucz w ofercie włoskiego producenta. Poszczególne urządzenia można ze sobą dowolnie łączyć i skomponować własny, „szyty na miarę” zestaw. Nadrzędnym celem konstruktorów stało się dostosowanie urządzeń do różnego rodzaju modyfikacji, tak aby łatwo można było przestawić się na zupełnie inny produkt lub dowolnie rozszerzać produkcję. Klient nie musi od razu decydować się na całą linię - może zacząć od jednego, dwóch urządzeń, a kolejne dołączyć według potrzeb i w dowolnym czasie. Garownia, stacje do najróżniejszych rodzajów bułek, do pieczywa wydłużanego, nacinanie, posypywanie, znakowanie, układanie na aparaty wsadowe, układanie na blachy, na kastele oraz na wózki - to tylko niektóre z oferowanych opcji. Firma specjalizuje się w liniach produkcyjnych dopasowanych do zakładów różnej wielkości. Od przystępnej cenowo Mini Roll Line dla małych i średnich zakładów, o wydajności do 3500 sztuk na godzinę, do przemysłowej Super Flex Line o wydajności do 15 000 sztuk na godzinę. Do obsługi tych linii potrzebna jest tylko jedna osoba,



Fabryka Sottorivy w Marano.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

zgodnie z założeniem, że przy tak nowoczesnym urządzeniu to powinno wystarczyć do wykonania całej, nawet bardzo zróżnicowanej produkcji w zakładzie. Tak właśnie, według włoskich konstruktorów, będzie już wkrótce wyglądała praca w większości piekarni. Automatyzacja to przecież duże oszczędności, stała jakość, sterylność i bezpieczeństwo, a więc realizacja celów, które stawia się producentom żywności w XXI wieku. ▶



Mini Roll Line.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Super Flex Line.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Dzielarko-zaokrąglarka Lyra.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

► Flagowym produktem i bestsellerem Sottoriva jest dzielarko-zaokrąglarka do pieczywa drobnego - Athena Large o niespotykanym zakresie dzielenia i zaokrąglania od 30 do 700 g. Na tegorocznych targach IBA w Monachium została zaprezentowana jej unowocześniona wersja - Athena Large Plus - o wzmocnionej konstrukcji i zwiększonej wydajności specjalnie dla zakładów przemysłowych. Maszyna dzieli i zaokrągla ciasto w tak delikatny sposób, że bez problemu radzi sobie nawet ze wstępnie „podgarowanym” ciastem. Na podobnej zasadzie działa mniejsza, automatyczna dzielarko-zaokrąglarka Lyra o wydajności do 4000 sztuk na godzinę, której podwójny system zaokrąglania spotykany jest w tradycyjnych maszynach tego typu. Warte uwagi są również zaprezentowane w tym roku w Monachium zupełnie nowe urządzenia: miasiarka EVO z wyjeżdżną dzieżą z elektronicz-



Miasiarka EVO.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

nym panelem sterowania, dzielarka tłokowa o nazwie ZERO5, która zastąpi standardowy model SVP, maszynę dobrze znaną na rynku przez ostatnie 30 lat, oraz zaokrąglarka stożkowa ASR z regulacją rynien i falownikiem do regulacji prędkości.

Firma posiada w swojej ofercie wszelkie rodzaje miasiarek (w tym specjalną miasiarkę do ciasta typu panettone), ubijaczek i rogalikarek. Sottoriva szczyci się tym, że produkuje maszyny do każdego rodzaju pieczywa, a jedynym ograniczeniem w kreowaniu nowości jest wyobraźnia klienta. Takim podejściem włoski producent podbił serca klientów na całym świecie. Urządzenia Sottorivy spotka-

my chociażby w wielu włoskich piekarniach w Stanach Zjednoczonych. Popularność marki i zapotrzebowanie na ciągle dostawy zaowocowały powstaniem oddziału Sottoriva America, który zaopatruje rynki Ameryki Północnej i Środkowej.

Na rynku polskim zainteresowaniem klientów cieszą się przede wszystkim linie do pieczywa drobnego, miasiarki oraz dzielarko-zaokrąglarki. Obecnie firma rozpoczyna akcję promocyjną, oferując swoje mniejsze urządzenia, takie jak rogalikarki i ubijaczki, w bardzo atrakcyjnych cenach, tak aby coraz więcej producentów pieczywa mogło poznać znakomitą jakość Sottorivy. ■



Firma posiada w swojej ofercie wszelkie rodzaje miasiarek (w tym specjalną miasiarkę do ciasta typu panettone), ubijaczek i rogalikarek.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Dzielarko-zaokrąglarka Athena Large.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA