

Idealna powtarzalność wagi każdego bochenka dzięki nowatorskiej technologii ważenia ciasta **Technorex**

Nowoczesna technologia coraz częściej pomaga rozwiązywać najczęstsze problemy w produkcji pieczywa. Ułatwianie i zastępowanie pracy człowieka to bez wątpienia dominujący obecnie trend w branży urządzeń piekarskich. Na rynku światowym pojawia się wiele nowości, z których tylko część znajduje zastosowanie w Polsce. Jednym z takich urządzeń, które wydaje się być wyjątkowo odpowiednie do naszej rodzimej produkcji, jest waga do ciasta Technorex. Zastosowane w niej opatentowane rozwiązania zapewniają idealną powtarzalność wagi kęsów ciasta, z których formowane są bochenki.

Urządzenie ważące Technorex steruje wagodzielarką i odrzuca kęsy, które nie mieszczą się w ustalonych granicach, a do dalszej produkcji trafiają tylko te, które mają taką samą wagę. Jest to rozwiązanie zapewniające nie tylko usprawnienie produkcji i podniesienie jakości, ale również duże oszczędności. Jak wiadomo w Polsce pieczywo sprzedawane jest głównie na sztuki, więc uzyskanie precyzyjnej kontroli nad wagą kęsów ciasta pozwala kontrolować wagę chleba. W pogoni za wspaniałymi i idealnie podobnymi do siebie bochenkami piekarze są w stanie zrobić naprawdę bardzo wiele. Jednak często pomimo wysiłku jeden bochenek chleba różni się od drugiego. Kwestia ta jest związana z tym, że wagodzielarki do chleba zazwyczaj ważą kęsy na podstawie objętości. Jednak jak wiadomo ciasto to żywy organizm i nie zawsze udaje się nad nim zapanować, mając na myśli jego rozrost. I tu z pomocą przychodzi nam urządzenie, które jest **absolutną nowością na polskim rynku piekarskim – waga do ciasta Technorex, która waży ciasto elektronicznie. Waga jest kompatybilna z każdą wagodzielarką.**



Waga Technorex jest idealnym rozwiązaniem dla każdej piekarni, gdyż:

- może kontrolować i sterować każdym typem wagodzielarki, bez względu na rozrost ciasta;
- ma możliwość ustawienia dokładności ważenia;
- odrzuca kęsy ciasta o innej wadze niż ustawiona;
- tworzy raporty z dokładności ważenia;
- **następuje szybki zwrot inwestycji.**

Technorex to najlepszy przykład technologii w służbie człowiekowi.

Więcej informacji na stronie www.bakeres.pl
lub pod numerem tel. 508 195 853