70 lat firmy sottoriva

70 lat doświadczenia, 70 lat na rynku

Marano, koło Vicenzy, to siedziba włoskiego potentata wśród producentów urządzeń piekarskich – SOTTORIVA. **Początek firmy SOTTORIVA datuje się na rok 1944, kiedy to dwaj bracia, Giussepe i Claudio Sottoriva, konstruują swoje pierwsze maszyny. Ich pomysłowe udogodnienia natychmiast spotykają się z entuzjastycznym przyjęciem wśród piekarzy**. Pionierskie maszyny SOTTORIVA 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 decyduje o pozycji firmy.

Dziś, siedemdziesiąt lat od założenia firmy, Igino 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, na blachy, na kastle oraz na wózki - to tylko niektóre z oferowanych opcji. Obecnie SOTTORIVA 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, 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.

Flagowym produktem i bestsellerem SOTTORIVA jest dzielarko-zaokrąglarka do pieczywa drobnego – Athena Large, o niespotykanym zakresie dzielenia i zaokrąglania (od 30 do 700 g). Maszyna dzieli i zaokrągla ciasto w tak delikatny sposób, że bez problemu radzi sobie nawet ze wstępnie „podgarowanym" ciastem o wydajności nawet 160%. Na podobnej zasadzie działa mniejsza, automatyczna dzielarko-zaokrąglarka Lyra (o wydajności do 4000 sztuk na godzinę), której podwójny system zaokrąglania odzwierciedla ten w tradycyjnych maszynach tego typu. Warte zauważenia są też nowe urządzenia w ofercie: miesiarka EVO z wyjezdną dzieżą z elektronicznym 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.

Firma ma w swojej ofercie wszelkie rodzaje miesiarek (w tym specjalną miesiarkę do ciasta typu panettone), wałkownic 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 SOTTORIVA spotkamy chociażby w wielu włoskich piekarniach w Stanach Zjednoczonych. Popularność marki i zapotrzebowanie na ciągle dostawy zaowocowały powstaniem oddziału Sotttoriva America, który zaopatruje rynki Ameryki Północnej i Środkowej.

Na rynku polskim zainteresowaniem klientów cieszą się przede wszystkim linie do pieczywa drobnego, miesiarki oraz dzielarko-zaokrąglarki i rogalikarki. 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 SOTTORIVA.

Więcej na www.bakeres.pl