



**BAKE**  
**RES**  
bakeres.pl

## MR8 – innowacja na skalę światową,

## linia do pieczywa o nieograniczonych możliwościach

• Rynek piekarniczy i cukierniczy jest obecnie rynkiem bardzo rozwojowym. Piekarze i cukiernicy wytwarzają coraz to nowe produkty, oparte na coraz to lepszych recepturach i bardziej apetycznym wyglądzie. Obecnie dużym zainteresowaniem cieszy się wszelkiego rodzaju pieczywo ciemne, z mąki żytniej, razowej, orkiszowej, czy z dodatkiem zbóż i nasion. Polacy coraz częściej sięgają po włoską ciabattę, francuską bagietkę czy amerykański chleb tostowy, hamburgery czy hot-dogi. Wzrasta również popyt na kanapki, wykonywane z pieczywa o różnym kształcie – kwadratowym, podłużnym czy trójkątnym. W odpowiedzi na potrzeby piekarzy i cukierników, producenci maszyn i urządzeń piekarniczych, konstruują coraz bardziej innowacyjne rozwiązania – ułatwiające pracę, zwiększające jej wydajność, a przede wszystkim obniżające koszty. Jednym z takich przedsięwzięć jest włoska firma SOTTORIVA, a owocem jej 70-letniego doświadczenia i tradycji w produkcji maszyn piekarniczych jest MR8 - innowacyjne urządzenie na światową skalę.

• Linie serii MR8 to linie o nieograniczonych możliwościach, pozwalające na produkcję chlebów kwadratowych, prostokątnych, podłużnych, trójkątnych i o innych kształtach wg własnego pomysłu, a także bułek okrągłych, rogali, bagietek, hot-dogów, hamburgerów, bułek znakowanych: kajzerki, chałki, itp. oraz ciętych (sznytka), produktów regionalnych lub według „własnych” pomysłów. MR8 ma zdolności produkcyjne do 1000 kg ciasta na godzinę. Produkcja możliwa jest od 1 do 6 rzędów, a dostępna waga kęsów obejmuje zakres od 25 do 2000 g, minimalna długość dzielnic ciast to od 10 mm do maksymalnie 800 mm.

• Pierwszy model linii wyposażony jest w tzw. technologię „zero stresu” – nadającą ciastu jednolitą strukturę i konsystencję. Zaokrąglanie odbywa się jak w tradycyjnych dzielarko-zaokrąglakach używanych w rzemieślniczych piekarniach. Wszystko odbywa się w sposób delikatny, porównywalny do ruchu ludzkich dłoni, co jest niezwykle ważne w jakości gotowego produktu przy ciastach z dużą zawartością wody. System do cięcia

jest wyposażony w gilotyny o położeniu prostym, nachylonym lub trójkątnym bądź według specyfikacji klienta. Rozładunek gotowych wyrobów może się odbywać na blachy wypiekowe, formy, kastle, a także aparaty wsadowe.

• MR8 to nie tylko jedna maszyna, ale początek szerokiego zakresu automatycznej linii, będącej w stanie wyprodukować każdy rodzaj pieczywa, nawet ten artystyczny (rzemieślniczy). Linie te posiadają wiele modułów – z 5,2 m można ją rozbudować maksymalnie do 17,6 m. Do linii dostępne są m.in. stacja dzieląca, zaokrąglająca, jednostka stemplująca, stacja formowania, zwilżania i posypywania ziarnem, stacja cięcia i moduł układania ciasta.

MR8 jest maszyną, w której sposób wytwarzania produktów można bezapelacyjnie nazwać innowacją technologiczną. **Do przetworzenia jednej tony ciasta w przeciągu jednej godziny, za pomocą MR8, jest potrzebny tylko jeden człowiek.** Dla klientów rozważających nabycie MR8 możliwe jest przeprowadzenie testów i prób u producenta – w firmie SOTTORIVA we Włoszech.

Więcej informacji o tej linii można znaleźć na stronie [BakeRes.pl](http://BakeRes.pl)

