

SZYBKIE JEDZENIE PIEKARNIA, CUKIERNIA



Nowoczesny szereg pieców konwencyjnych VENTUS znajdzie swoje zastosowanie w placówkach szybkiej gastronomii, w bistrach, małych piekarniach, cukierniach i bageteriach. Również jest możliwe wykorzystanie tych pieców w sklepach i małych piekarniach do pieczenia i dopiekania pieczywa białego, listkowego i słodkiego.

Szeroka oferta pieców i ich różne kombinacje z urządzeniami do rośnięcia ciasta umożliwiają wytworzyć optymalne warianty według wydajności i możliwości przestrzennych zakładu.

Piece konwencyjne VENTUS są oferowane w dwu wykonaniach:

- *elektryczne*
- *gazowe*

•Sterowanie:

- *pulpit cyfrowy*
- *Computer panel*- sterowanie programowe i manipulacja z 99 programami

Piece konwencyjne VENTUS są wyposażone w oddzielny agregat do zaparzania wystarczającej mocy. Piece i urządzenia dorośnięcia ciasta są dostarczane w wykonaniu w całości ze stali nierdzewnej, włącznie kapotowania.

Piece wózkowe 15T mają wózek stały albo obrotowy. Napęd wózka obrotowego jest wykonany poprzez górny hak albo dolną platformę obrotową.

Wyposażenie:

- Urządzenie do rośnięcia ciasta
- Szafa wyciągowa
- Podwozie



ZAP s.c. Maszyny i Urządzenia Piekarnicze, 41-203 Sosnowiec, Ul. Szosowa 12
tel./fax: (032) 293-80-00, 293-80-01, 0601-942-229, e-mail: zap@zapsc.com.pl, www.zapsc.com.pl