



## Unser Ausstellungsprogramm auf der Polagra - 13.-16.09.2010

### NEUVORSTELLUNG KASTENBROTANLAGE!

Die wirtschaftliche Anlage zur automatisierten Herstellung von Kastenbrot - bestehend aus Ceres 2.1, Pusherband mit Pusher, Formstation und Transporteur für Kastenverbände.



Eco Twin 9000

### Combi Line mit Classic Rex Futura

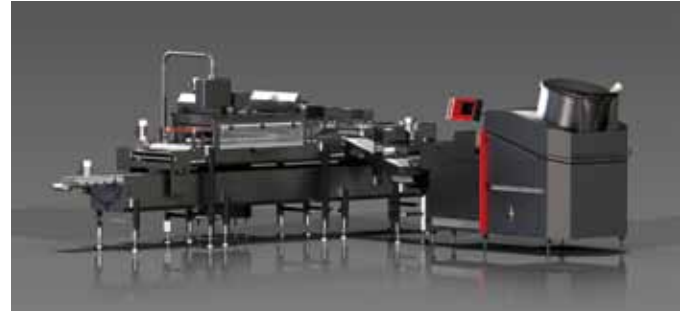
Diese Kleingebäckanlage ermöglicht eine Stundenleistung von bis zu 9000 Stück und basiert auf der vielfach bewährten Teigteil- und Wirkmaschine Classic Rex Futura. Durch den modularen Aufbau der Anlage können Komponenten wie Betreuung, Wickelstation oder Schneidestation jederzeit nachgerüstet werden.



Ceres 2.1

### Artisan SFC mit MOC C300

Die Artisan SFC überzeugt einerseits durch ihre Kompaktheit und ihr großartiges Preis-/Leistungsverhältnis. Andererseits mit ihrer Stärke in der Produktvielfalt durch austauschbare Stanzwerkzeuge. Das Ergebnis: kunstvolles, eckiges Gebäck in vielen Variationen.



### Eco Twin 9000 mit Classic Rex

Die kompakte Brötchenanlage Eco Twin 9000 ermöglicht eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidestation und Wachauerschleifstation. Bei einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück können Sie eine Vielfalt an Produkten herstellen.



Combi Line

### Ceres 2.1

Die hochmoderne Brotanlage entspricht den höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Teigausschüttung und Teigschonung bei größter Genauigkeit. Besonderes Augenmerk wurde auf die Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit der Anlage gelegt.



Artisan SFC mit Mocher

Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!  
Halle 5, Stand 81