



Unser Ausstellungsprogramm auf der Sachsenback - 11.-13.09.2010

Artisan SFC mit MOC ST 600

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. Die Artisan SFC - die Maschine für maximale Teigschonung bei allen Teigausbeuten.



Artisan SFC mit Mohner



Eco Twin 9000

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: eckig oder rund, gestüpfelt oder langgerollt, geschnitten oder gedrückt,...

G2000 mit MR Futura, MOC-C300

Die wirtschaftliche Kleinanlage mit exzellenten Leistungsdaten. Zur Herstellung von runden, rund gestüpfelten, langgerollt- eingeschlagenen (Schruppen) und längsgeschnittenen Produkten, mit ca. 6 Min. Vorgare. Mit einer Stundenleistung von ca. 2500 Stück und ergänzt mit der einfachen Mohneranlage MOC-C 300 ist diese Maschine ideal für Kleinst- und Kleinbetriebe, Shopbäckereien oder als Zweitanlage.



G 2000



Ceres 2.1

Ceres 2.1

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



Wir freuen uns über
Ihren Besuch!
Halle 1, Stand 1500