



ALLSUPPLY

Czy jest jeszcze miejsce w branży spożywczej na wprowadzenie nowej marki pieców? Odpowiedź brzmi: tak, bo innowacje i odkrywanie nowych rozwiązań leżą w naturze prawdziwego przedsiębiorcy. W szerokiej ofercie urządzeń piekarniczo-cukierniczych firmy Allsupply znalazły się piece zjednoczone pod włoską marką EUROPA.



ALLSUPPLY - EUROPA ZJEDNOCZONA W RÓŻNORODNOŚCI



■ **Anna Holik**, wiceprezes zarządu Allsupply Sp. z o.o.
Tomasz Palisz, prezes zarządu Allsupply Sp. z o.o.

Firma EUROPA od ponad 30 lat wytwarza i z powodzeniem sprzedaje profesjonalne piece do piekarni, cukierni i pizzerii, hoteli oraz sieci supermarketów, eksportując je do ponad 100 krajów na świecie. Dzięki Allsupply ma to miejsce również w Polsce. Ta założona w 1990 r. włoska firma stała się synonimem niezawodności i innowacyjności, specjalizując się w produkcji urządzeń do wypieku chleba, ciast i pizzy. Rozwinęła się w bardzo krótkim czasie, wychodząc na prowadzenie na głównych rynkach międzynarodowych. Stało się to możliwe dzięki dynamicznemu zespołowi, którego cechują profesjonalnym i świeże podejście. Badania i rozwój zawsze stanowiły główny cel firmy EUROPA.

Włosi słyną z wyśmienitego jedzenia, tak bliskiemu polskiemu podniebieniu, a co za tym idzie – mają tzw. smykałkę do tworzenia maszyn, które świetnie oddają walory produktów. Jednym z wielu takich urządzeń jest piec obrotowy Giotto, zaprojektowany zarówno dla produkcji rzemieślniczej, jak i przemysłowej. Jest on dostępny w wersji elektrycznej, gazowej i olejowej. W jego projekcie wprowadzono wiele udogodnień dla obsługi oraz innowacyjnych rozwiązań, w tym specjalny system dystrybucji powietrza wewnątrz komory wypiekowej. Zastosowanie 4 rzędów przepustnic, gdzie przepływ powietrza w przestrzeni wypiekowej działa od dołu do góry, przekłada się na doskonały efekt wypieku i pewność jego jednorodności. Zachowanie efektywności energetycznej dla każdego elementu tego pieca, począwszy od podwójnego uszczelnienia drzwi, bardzo dobrej izolacji panelami z wełny mineralnej o wysokiej gęstości, kończąc na grubościennym wymienniku ciepła ze stali nierdzewnej, a także wyposażenie w intuicyjny dotykowy panel sterowania z możliwością przypisania grafiki do danego programu to tylko niektóre z wielu zalet tego modelu. Oprócz Giotto w ofercie pieców obrotowych marki EUROPA są także Bell i Cooper. Firma jest ponadto producentem pieców wsadowych Palladio, Leonardo oraz Da Vinci. Tym, którzy potrzebują różnorodności, Allsupply oferuje modułowy piec elektryczny Edison. Szeroki zakres jego opcji i konfiguracji

zadowolą nawet najbardziej wymagającego piekarza, cukiernika czy pizzermana. Każdy z modułów tego pieca występuje w 3 wariantach: dla produkcji piekarniczej (z parownicą), cukierniczej, a także do wypieku pizzy. Moduły te można dowolnie łączyć w obrębie jednego urządzenia. Model Edison posiada elastyczny zakres rozmiarów komór, które mogą pomieścić od 1 do 7 blach wypiekowych.

Każda komora wypiekowa jest wyposażona w niezależne sterowanie przez dotykowy panel z ekranem LCD z możliwością zapisu 99 programów z 8 fazami wypieku każdy. Powłoki zewnętrzne wykonane ze stali inox z czarnymi elementami podkreślającymi design to idealne rozwiązanie dla nowoczesnych wnętrz. Piec Edison można konfigurować w wersji z okapem, z komorą garowniczą i zintegrowanym systemem załadunku. Wysoka moc komory, inteligentny system sterowania pracą grzałek i akumulacja temperatury przez płytę hertową przekładają się na niskie zużycie energii podczas eksploatacji.

Alternatywą dla pieca Edison w punktach sprzedażowych jest piec konwekcyjno-parowy KILBY, występujący w wersjach z możliwością wypieku od 4 do 12 blach 40x60.

Dzięki wysokiej mocy komory, możliwości programowania prędkości i kierunku obrotu wentylatorów, a przede wszystkim bardzo dobrej izolacji komory wypiekowej Kilby staje się świetnym

rozwiązaniem dla szukających oszczędności. Piec ten wykazuje niskie zużycie energii – na poziomie 4 kW/h – bez wpływu na jakość i czas wypieku. Mocne oświetlenie komory wypiekowej to duże ułatwienie dla obsługi. Drzwiczki z podwójną otwieraną szybą pomagają w utrzymaniu czystości, dzięki nim emisja ciepła do pomieszczenia jest też bardzo niska. Półka na blachy umiejscowiona między modulem wypiekowym a komorą garowniczą gwarantuje oszczędność miejsca. Zamiast tej półki może znajdować się tam komora do wypieku chleba lub pizzy. W ofercie marki EUROPA każdy znajdzie odpowiedni piec i wyposażenie: od pieców obrotowych, modułowych, wsadowych, po te wykorzystywane w punktach sprzedaży.

Jedno miejsce – wiele rozwiązań. Z Allsupply zaopatrzenie Twojej firmy staje się przyjemne, sprawne i efektywne. Począwszy od silosów Silos&Silos, linii do pieczywa, wałkowarek, miesiarek Pietroberto, linii cukierniczych Easymac, urządzeń do produkcji tortów i ciastek Tmak, schładzaczy i dozowników Thermogel, zmywarek i kostkarek Aristarco, wag recepturowych Radwag, koszyków do garownia ciasta Herbert Birnbaum, palników Riello, innowacyjnych pieców EUROPA, po indywidualne rozwiązania skrojone dla każdego klienta. W szerokiej ofercie Allsupply są także akcesoria oraz części mechaniczne, elektryczne oraz elementy automatyki do wszystkich maszyn piekarniczo-cukierniczych. ■



ALLSUPPLY Sp. z o.o.
32-050 Skawina
ul. Mikołaja Kopernika 11C/LG4

T: 608 118 141
e-mail: biuro@allsupply.pl
www.allsupply.pl