

Apach
BAKERY *line*



Arach Bakery Line – это широкий ассортимент хлебопекарного оборудования

Arach Bakery Line – это линейка машин высокого качества, в которой Вы найдете все необходимое для создания пекарни, от небольших кафе до центрального производства при розничной сети.

Модельный ряд включает в себя тепловое и электромеханическое оборудование. На нашем складе всегда имеются в наличии ходовые позиции, что способствует доставке в самые кратчайшие сроки. При изготовлении изделий используются только высококачественные материалы, что гарантирует долговечность оборудования.

Преимущество Arach Bakery Line – это полный ассортимент хлебопекарного оборудования, изготовленного с применением самых современных инженерных решений. Производителями являются крупнейшие предприятия Италии, заслужившие профессиональный авторитет во всем мире, каждое из которых имеет узкую профессиональную специализацию.

Выбор партнеров обусловлен их высоким профессионализмом в проектировании и производстве оборудования, изготовленного при соблюдении строгих норм и предварительно протестированного в условиях повышенной сложности.

Модельный ряд оборудования включает в себя машины для всех этапов производства:

- подготовки теста;
- ферментации;
- формовки;
- выпечки готовых изделий.

Наша цель – удовлетворить Ваши производственные потребности с помощью удобных и технологичных решений. Мы поможем в создании собственной пекарни и подберем готовые решения специально для Вас.

Печи

Под брендом Apach Bakery Line представлена широкая линейка печей, адаптированных для российского пользователя, которые производятся на одном из крупнейших специализированных заводов Италии.

Линейка печей Apach Bakery Line включает в себя электрические и газовые, статичные и конвекционные, подовые и ротационные модели, вращение в которых может осуществляться с помощью крюка или платформы. Ко всем видам печей доступен широкий спектр аксессуаров.

Наши печи позволяют с легкостью решать различные задачи. Например, уникальная запатентованная система Freestyle позволит Вам управлять объемами производимой продукции, а также оптимизировать затраты на электроэнергию.

Мощный парогенератор, также защищенный патентом, разработан и тщательно протестирован для производства большого количества пара с очень коротким временем восстановления. Облегченная система закрытия дверей не требует значительных физических усилий оператора.





Хлебoreзки

серии: G42 / C42S / CP42S / MI52

Линия включает в себя напольные и компактные настольные модели. Машины предназначены для установки в небольших пекарнях и на промышленных предприятиях. Высокая эффективность и точность нарезки являются отличительными характеристиками всех моделей, также как и соответствие последним нормам безопасности ЕС.

Кроме этого, линия отличается такими характеристиками как надёжность, лёгкость очистки, компактные размеры, бесшумность работы и эргономичность. Эксклюзивный дизайн и возможность индивидуализации цвета оборудования упрощают его установку в любом помещении супермаркетов или открытых пекарен.



