

Modulární linka PANE od WP Kemper



Expanze bez ztráty kvality

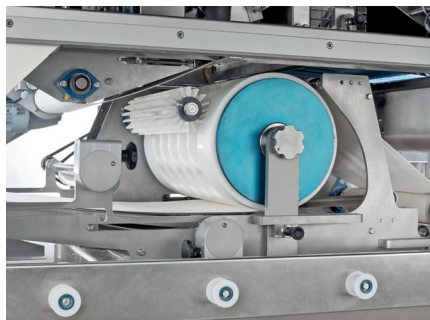
V pekařském průmyslu někdy bývá růst spojen se ztrátou kvality. Více výkonu? To obvykle znamená zkrácení doby zrání, pevnější těsta a s tím související ústupky v chuti i čerstvosti. Společnost PEKASS Vám však díky modulární lince PANE od WP Kemper nabízí jiný přístup. Umožňuje návrat k tradičním metodám, jako jsou vyšší výtěžnost, dlouhé fermentace a volná těsta. Je takřka stejně šetrná jako ruce zkušeného pekaře a snadno zvládne i vysoce hydratovaná těsta. Linka se díky inovativní konstrukci přizpůsobí těstu, ne naopak. Výsledkem je vyšší kvalita i rozmanitost výrobků. Pekaři

s PANE nabízejí prémiové pečivo, což je odlišuje je od konkurence.

Maximální flexibilita

Linka PANE zvládne vyrobít pečivo různých tvarů – kulaté, hranaté, trojúhelníkové i jiné. Povrchy mohou být posypané nebo nařezané. Díky inovativnímu principu může být každý kloněk zpracován individuálně – od rustikálního po dokonale pravidelný.

PANE také umožňuje přesnou volbu mezi váhovou přesností a tvarovou věrností. S integrovanou vahou ACCURATOR 2.0 se každý těstový pás před dělením zváží. Tato flexibilita umožňu-



je výrobu prémiových výrobků odpovídajících vysokým nárokům zákazníků.

Šetrnost k těstu i prostředí

Chladná těsta, vysoký podíl vody, ovocné náplně nebo jemná těsta? Žádný problém. Patentovaný válec S-Walzenstuhl zajišťuje šetrné zpracování pouze za pomoci gravitace, čímž zachovává strukturu lepků i pórovitost těsta.

Linka PANE eliminuje odpad a pracuje efektivně i udržitelně. Její robustní konstrukce a dlouhá životnost z ní činí spolehlivou investici, která se každodenně vyplácí.

Zkušenosti, kterým můžete věřit

Společnost WP Kemper, s více než stoletou tradicí v pekařství, přináší technologii, jež odráží hluboké porozumění potřebám zákazníků. PANE je výsledkem této tradice, spojením řemeslného umění a moderní technologie.

Zažijte, jak může PANE podpořit růst Vaší pekárny, aniž byste museli slevit z kvality. Kontaktujte nás a posuňte svou výrobu na novou úroveň! Další informace získáte přímo u vašeho obchodního zástupce nebo sledováním našich webových stránek pekass.cz či profilů na sociálních sítích.

Mgr. Jan Řezáč

