



Представляем новую линейку миксеров ERGO:

Wodschow&Co – мировой лидер в производстве планетарных миксеров из Дании с гордостью сообщает о полной комплектации нового поколения линейки миксеров серии ERGO, выпуском новых машин ERGO 60 VL-4 и ERGO 100 VL-4.

Начиная с выставки IBA-2009, новые инновационные технологии, реализованные в успешном запуске первой модели этой обновленной серии ERGO 140 VL-4, доказали свою ценность для наших клиентов.

В новой серии ERGO мы сконцентрировались в высоком качестве, реализованных решений во всех частях миксера.

Новая серия ERGO имеет следующие особенности:

- Преобразователь частоты и контрольная панель VL-4 из нержавеющей стали;
- Кнопки панели, изготовленные по технологии пьезо и 20 программ управления Remix™;
- Горизонтально открываемый и съемный защитный кожух;
- Миксеры оснащены IP-53 в стандартной комплектации и дальнейшие обновления пакетов IP будут доступны;
- Подъемник дежи на 40% быстрее предыдущих моделей;
- Специальный воздушный клапан для улучшения вентиляции;
- Новое усовершенствованное кольцо дежи;
- Слегка наклоненная фронтальная панель на миксерах 100 л и 140 л для легкого доступа к панели управления.



Новые миксеры ERGO будут готовы к доставке с 3 января 2011 и заказы, полученные после 1 декабря 2010 года, будут комплектоваться новой панелью VL-4. С этого момента Wodschow&Co больше не будет производить миксеры предыдущего модельного ряда ERGO.

Новые миксеры ERGO на 60 л и 100 л могут поставляться для любой потребляемой мощности от 208 до 480 вольт.

Все новые миксеры ERGO поставляются в исполнении из нержавеющей стали, а также модели 60 л и 100 л могут поставляться в версии с полимерным покрытием.

Маленькие печи с эффективностью и функциональностью большой печи:



Вращающиеся тележки из практики оказались наиболее надежным способом, чтобы обеспечить высокое качество выпечки. Также как и промышленные печи оснащаются системой IBS (увеличенная поверхность выпечки) – запатентованная система Sveba-Dahlen для переменного направления вращения тележки. Это означает, что вся продукция выпекается при одинаковой температуре со всех сторон, что приводит к более быстрому, энергоэффективному выпеканию и глубокому пропеку. Парогенерация является еще одним фактором, который влияет на качественный результат выпечки.

- Новая печь S-200 вмещает до 6 лотков с максимальным размером 600x400 мм.
- Наружные размеры позволяют устанавливать печь S-200 на ограниченных площадях.
- Печь может также быть поставаться в двухъярусном исполнении для увеличения производительности и экономии пространства, при этом печи будут по-прежнему работать независимо друг от друга, что дает большую гибкость использования.



Посетите наш Web-сайт:

www.soctrade.kz



SOCTRADE

НЕВИДИМОЕ СТАНОВИТСЯ ВИДИМЫМ

KZ.Co.

Полностью автоматическая хлебная линия для ограниченных площадей:

Glimek – мировой лидер хлебопекарного оборудования из Швеции, представляет на Казахстанском рынке самую компактную, полностью автоматическую хлебную линию Multiple Bread Line. Несмотря на компактность, гибкость и универсальность этой линии удовлетворит самые разнообразные требования любой пекарни.

- | | |
|-------------------------|---|
| ○ АВТОМАТИЗМ: | обслуживание – только один пекарь |
| ○ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ: | диапазон веса 100-1000 гр. длина до 650 мм |
| ○ КОМПАКТНОСТЬ: | необходимо только 5,6 м ² для размещения |
| ○ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: | до 4800 изделий в смену |
| ○ ВЫСОКОРЕНТАБЕЛЬНОСТЬ: | быстрая окупаемость в течение 12 месяцев |
| ○ ГИГИЕНИЧНОСТЬ: | полностью из нержавеющей стали |
| ○ ЭКОНОМИЧНОСТЬ: | потребление энергии только 5,5 kW |



За дополнительной информацией обращайтесь:

E-mail: office@soctrade.kz

Or visit: www.soctrade.kz

Тел/факс: (727) 250-98-11, 293-96-43