

ŁATWA, PRECYZYJNA I POWTARZALNA PRODUKCJA

Artykuł promocyjny firmy Iropol

Wielofunkcyjność, możliwość formowania ciastek o różnych kształtach, przy zastosowaniu ciast o różnej konsystencji sprawia, że maszyny firmy Delfin cieszą się niezmiennie od wielu lat dużym zainteresowaniem wśród polskich cukierników – twierdzi Paweł Parobczy, właściciel firmy Iropol, która jest dystrybutorem włoskich maszyn typu dropping.

Bake & Sweet: Co obejmuje Wasza aktualna oferta w segmencie maszyn cukierniczych do produkcji ciasteczek drobnych?

Paweł Parobczy: Nasza filozofia to nadanie formy, zamiana pomysłu w konkretny produkt, innowacyjność i poszukiwanie nowych rozwiązań, będących w stanie spełnić codzienne oczekiwania naszych klientów. Wychodząc naprzeciw ich zapotrzebowaniom proponujemy cztery podstawowe wielkości maszyn typu dropping, których przeznaczenie uzależnione jest w głównej mierze od potrzeb, a przede wszystkim od wielkości produkcyjnej i bezpośrednich oczekiwań cukiernika.

Każda z maszyn może zostać wyposażona w głowicę typu pompa do ciast płynnych lub głowicę walcową przeznaczoną do

ciast sztywnych. Ewentualnie mogą być one wymienne. Maszyny mogą posiadać różne matryce w zależności od przeznaczenia i typu formowania, poczynając od blatów do tortów poprzez matryce z końcówkami stożkowymi: stałymi, obrotowymi, matrycami do produktów ciętych struną itd.

Bake & Sweet: Wyrobem ciasteczek drobnych interesuje się coraz większa rzesza cukierników-rzemieślników, jednak ci z nich, którzy na co dzień nie korzystają z zaawansowanych technologicznie maszyn obawiają się, czy poradzą sobie z produkcją na tego typu urządzeniach.

P.P.: Wspólną cechą wszystkich proponowanych przez firmę Iropol maszyn typu dropping jest łatwość obsługi, precyzja

i powtarzalność formowanych ciastek, niezawodność i najwyższa jakość. Nie bez znaczenia jest też fakt, iż cechuje je łatwy i szybki demontaż wszystkich elementów, które wymagają czyszczenia.

Wszystkie proponowane przez nas modele: Mino, Bisky, Duero i Jucar mogą współpracować z automatycznym systemem Galileo, dozującym kremy i marmolady na powierzchni formowanych ciastek.

Absolutną nowością w naszej ofercie jest nowa generacja maszyn Tago wyposażonych w dwie głowice walcowe oraz dwa zasobniki ciasta. Pozwalają one na tworzenie dwukolorowych ciastek lub ciastek z nadzieniem.

▪
Firma Iropol

