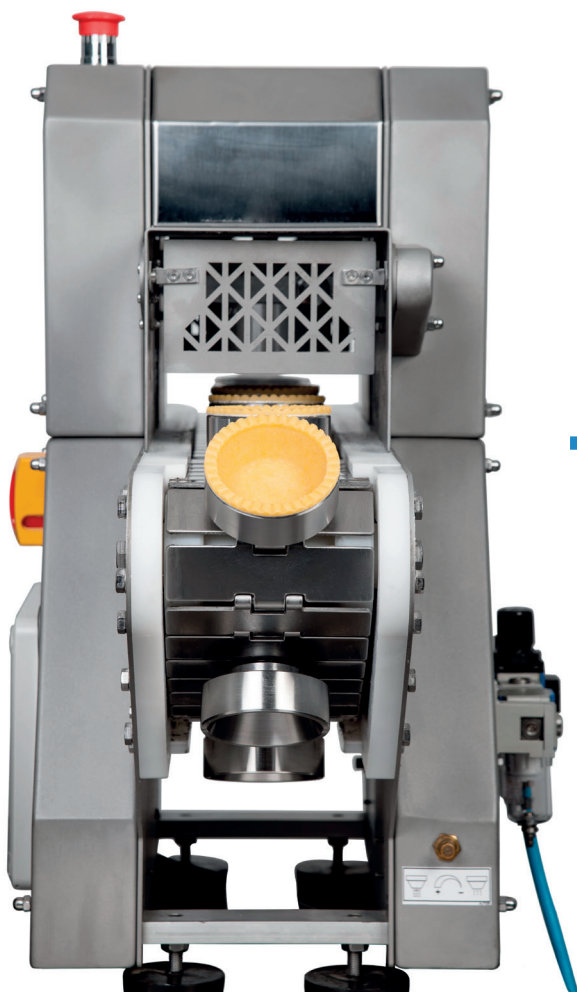




TWOJA TARTALETKA W ZAUTOMATYZOWANEJ PRODUKCJI



Kolorowe tartalетки z masą budyniową i żelowanymi owocami to niekwestionowany numer jeden cukierni. Nie tylko wyglądają apetycznie, ale też genialnie smakują i... bardzo dobrze się sprzedają! Te małe, urocze wypieki stały się prawdziwym must-have w ofercie każdej nowoczesnej cukierni.



Jak nadążyć z produkcją, gdy zamówień przybywa, a wymagania rosną? Z odpowiedzią przychodzi zautomatyzowana technologia.

KONIEC Z CZASOCHŁONNYM FORMOWANIEM

Większość cukierników wciąż przygotowuje tartalетки ręcznie. Choć taka metoda ma swoje zalety, to jej ograniczenia są oczywiste: brak powtarzalności, ryzyko kontuzji u pracowników oraz niski komfort pracy. Co więcej, nagła absencja doświadczanego cukiernika może skutkować luką w produkcji. Odpowiedzią na potrzeby

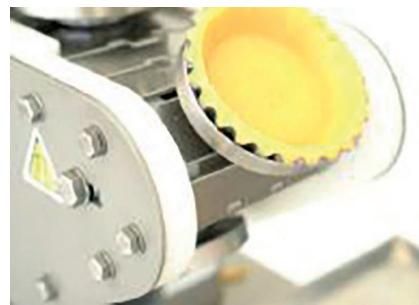
rynku jest kompaktowe i wydajne urządzenie do formowania korpusów tartaletek o nazwie PMF 125. Ta niewielka, ważąca jedynie 62 kg maszyna może stworzyć nawet 1900 tartaletek na godzinę, zapewniając powtarzalność i wysoką jakość każdego produktu.

PROSTOTA OBSŁUGI, MAKSIMUM MOŻLIWOŚCI

PMF 125 stanowi idealne rozwiązanie dla cukierni, które chcą automatyzacji, ale bez konieczności inwestowania w ogromne linie produkcyjne. To stołowe urządzenie jest gotowe do pracy od razu po podłą-

czeniu do prądu i sprężonego powietrza. Po zakończonej produkcji można je łatwo przesunąć na bok, by nie zajmowało miejsca w zakładzie.

PMF 125 wyróżniają przede wszystkim niemal nieograniczone możliwości personalizacji. Owalne, okrągłe, kwadratowe czy prostokątne – wybór kształtu tartaletek zależy tylko od twojej wyobraźni. Obręcz może być gładka, falowana, a ściany korpusów mogą mieć prążkowaną lub gładką fakturę. Wystarczy zmiana matrycy i stempla, by stworzyć zupełnie nowy produkt, co daje cukiernikom ogromną elastyczność w rozbudowie oferty. Kupujemy oczami, a zatem kształt i kolor genialnie oddziałują na zmysły.



ZASADA DZIAŁANIA

Przez urządzenie biegnie przenośnik taśmowy z namagnesowanymi talerzami, do których ręcznie doczepiane są foremki z ułożonymi kęsami ciasta. Foremki trafiają pod stempel, który z odpowiednią siłą wytlacza kształt. Ciśnienie powietrza przechodzące przez matrycę otworami oraz odpowiednio dopasowana temperatura sprawiają, że ciasto nie przykleja się do stempla. Odbieranie wytłoczonych korpusów odbywa się ręcznie po drugiej stronie urządzenia lub po tej samej, gdzie foremki były doczepiane. Wtedy zachowujemy model obsługi jednoosobowej.

Zadaniem klienta przed zakupem jest wskazanie: kształtu pożądanej tartaletki, grubości ścian i dna ciasta. Na tej podstawie dopasowane są narzędzia. Klient może dysponować własnymi foremkami, istnieje możliwość ich zamówienia u producenta.

NIE TYLKO KRUCHE CIASTO

PMF 125 zaprojektowano z myślą o cukierniach na całym świecie, co oznacza, że radzi sobie z różnego rodzaju ciastem. Krucho, maślane, z dodatkiem jajek czy bez, a nawet ciasto francuskie – wszystkie można formować z jego pomocą. Co więcej, urządzenie dostosowuje się do receptury ciasta, a nie odwrotnie. Testy przeprowadzone na różnych rodzajach ciast pokazały, że wystarczy odpowiednio wyregulować

ciśnienie sprężonego powietrza i temperaturę stempla, by za każdym razem uzyskać idealny efekt – bez pęcherzy, naderwań czy nieregularności.

Choć mogłoby się wydawać, że kraje południowej Europy, znane z tradycyjnych cukierni, będą przodować w korzystaniu z tego urządzenia, to właśnie Europa Północna i Centralna najczęściej wyposaża cukiernie w PMF 125. Wyższy poziom automatyzacji oraz większa skłonność do inwestowania w innowacyjne technologie sprawiają, że to tam urządzenie cieszy się największą popularnością.

DODATKOWE USPRAWNIENIA

Tym, którzy chcą jeszcze bardziej usprawnić proces produkcji, producent oferuje ręczną gilotynę strunową jako opcję dodatkową. Pozwala ona na szybkie dzielenie wałka ciasta na równe kęsy, co wspomaga pracę. Regulacja odległości między strunami umożliwia precyzyjne dopasowanie do indywidualnych potrzeb. Jednym ruchem otrzymasz ok. 20 równych kawałków.

DLA KAŻDEJ CUKIERNI

PMF 125 to urządzenie wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, co gwarantuje jego trwałość i higienę. Również

foremki, zgodnie z indywidualnym zamówieniem, mogą być wykonane u producenta, co nie trwa dłużej niż kilka dni. Niektóre ich modele wyposażone są w ruchome dno dla łatwiejszego wyjmowania gotowych korpusów. Istnieje również opcja stosowania foremek perforowanych, idealnych do bardziej wymagających wypieków.

Pomimo kompaktowej budowy PMF 125 otwiera przed cukiernikami ogromne możliwości. Coraz popularniejsze tartaletki z wytrawnymi nadzieniami, jak szpinak czy pieczarki, to tylko początek. Korpusy wypieczone dzięki temu urządzeniu nadają się do dekoracji przez kilka dni, co pozostawia czas na przygotowanie ich w dogodnym momencie. Stabilny spód zapobiega przemakaniu nadzienia, a większa elastyczność pozwala eksperymentować z mniej standardowymi nadzieniami.

ZOBACZ TO NA ŻYWO!

PMF 125 już zdobyło uznanie wśród cukierników w Polsce. Przekonaj się sam, jak może zmienić twoją produkcję!

ZAPRASZAMY NA POKAZY URZĄDZENIA, które odbędą się podczas targów Expo Sweet w Warszawie 16-19 lutego 2025 roku.



Przyjdź na nasze stoisko i sprawdź, jak łatwo stworzyć perfekcyjną tartaletkę!

Korpus powierz urządzeniu Fernetto PMF 125, a dekoracje zostaw swojej kreatywności. ■