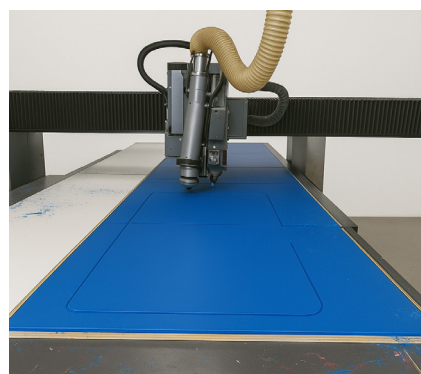
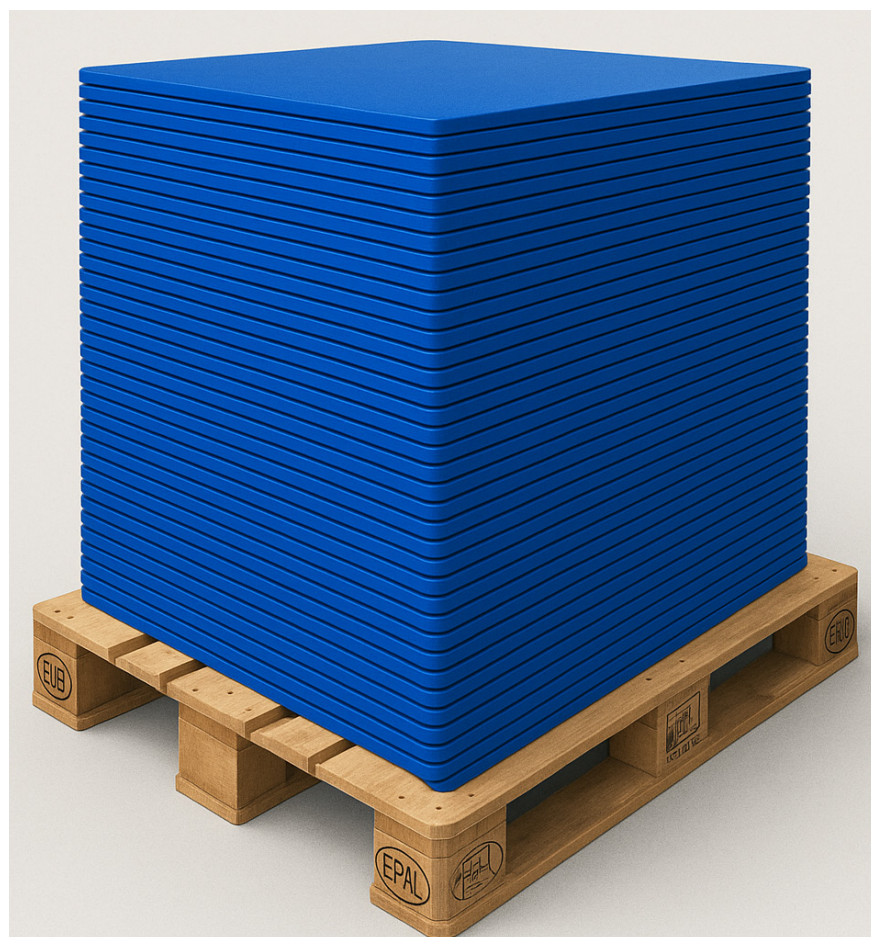


FERMATIX® – INNOWACYJNE PEELBOARDY DLA WSPÓŁCZESNYCH PIEKARNI BO PRACA W PIEKARNI ZASŁUGUJE NA KOMFORT



W odpowiedzi na dynamicznie rosnące zapotrzebowanie polskich piekarni oraz popularyzację technologii garowania na peelboardach wprowadzamy do naszego portfolio FERMATIX®. To własnej produkcji deski garownicze, które łączą nowoczesną technologię, ergonomię oraz najwyższe standardy bezpieczeństwa i higieny pracy.



Jednak zanim powstał FERMATIX, przeszliśmy drogę pełną analiz, testów i niełatwych decyzji – bo choć peelboard wydaje się sprzętem prostym, to musi sprostać naprawdę złożonym wyzwaniom.

PEELBOARD – PROSTY TYLKO Z POZORU

Peelboardy to wyposażenie pozornie banalne, ale w praktyce jedno z najbardziej wymagających w piekarniczej codzienności. Warunki, w jakich pracują – wilgoć, uderzenia, zmiany temperatury, nacisk, częste mycie – szybko weryfikują jakość każdego materiału.



www.geth.pl

FERMATIX® TO PEELBOARD PRZEMYSŁANY OD PODSTAW:

- brak opasek brzegowych – zero ryzyka odklejania i dostawania się wody do środka,
- zaokrąglone rogi i fazowane krawędzie – pełne bezpieczeństwo i wygoda w obsłudze,
- monolityczna struktura – bez rozwarstwień, nawet przy intensywnym użytkowaniu,
- grubość 10 mm – zapewnia stabilność bez zbędnej wagi.

NOWOCZESNA AUTOMATYZACJA I PERSONALIZACJA

Nasze peelboardy są kompatybilne z systemami automatycznego odbioru pieczywa, w tym z naszym autorskim robotem AMOS, który przejmuje deski z wózków garowniczych i przekazuje je na taśmy odbiorcze.

Na specjalne życzenie oferujemy frezowanie logo klienta na każdej desce – dla identyfikacji marki i większego profesjonalizmu.

FERMATIX® ROBI RÓŻNICĘ

FERMATIX nie powstał przypadkiem, to efekt realnych rozmów z piekarzami, wielu godzin spędzonych na analizach, prototypowaniu i testach. Chcieliśmy stworzyć peelboard, który nie tylko dobrze wygląda, ale przede wszystkim odpowiada na konkretne problemy w piekarniach. I udało się.

FERMATIX® to peelboard, który znosi codzienną intensywną pracę, nie wygina się pod ciężarem, nie kruszy, nie chłonie wilgoci i nie przyjmuje zarodników pleśni. Jest lekki, bezpieczny, higieniczny i kompatybilny z nowoczesnymi systemami automatyki. Można go myć w zmywarce, a jego trwałość sprawia, że nie trzeba się martwić o kosztowne wymiany.

Zapraszamy do kontaktu. FERMATIX® już jest – gotowy, by pracować razem z wami. ■

Dotychczasowe rozwiązania często zawodziły:

- konstrukcje typu plaster miodu z opaskami brzegowymi okazywały się nietrwałe – opaski odpadały, kruszyły się, a do wnętrza dostawała się woda;
- flizelina, która miała zapobiegać przywieraniu ciasta, z czasem często mechaciła się i zostawiała w cieście zbite kulki materiału;
- pełne płyty polipropylenowe – mimo trwałości – były zbyt ciężkie dla komfortowej pracy.

Zaczęliśmy więc intensywne poszukiwania. Pragnęliśmy stworzyć monolityczny, lekki peelboard bez flizeliny, który będzie ergonomiczny i trwały, a jednocześnie spełni wymagania sanepidu i zachowa korzystną cenę przy większych zamówieniach.

FERMATIX – ODPOWIEDŹ NA PIEKARSKIE WYZWANIA

Po miesiącach testów i rozmów z piekarzami powstał FERMATIX® – peelboard wykonany z nowoczesnego spienionego materiału o zamkniętych porach, który:

- jest nawet o 30% lżejszy od desek z polipropylenu,
- nie chłonie wilgoci,
- zachowuje dużą wytrzymałość na uderzenia i upadki,
- zapewnia doskonałą izolację termiczną,
- ma strukturę powierzchni, która przeciwdziała przywieraniu ciasta – bez konieczności stosowania flizeliny.

W ofercie dostępne są dwa rozmiary: 58 x 78 cm oraz 58 x 98 cm, a ich waga to odpowiednio 3,0 i 3,8 kg.



Kontakt:

Wiesław Majdan	T: 506 104 542
Adam Marczak	T: 519 141 015
Maciej Angierman	T: 506 104 214