

Miksery FERNETO – jakość warta uwagi

Od zaledwie kilku lat jesteśmy przedstawicielem portugalskiej marki FERNETO, producenta profesjonalnych urządzeń dla piekarni i cukierni. W zakresie ubijaczek i miesiarek od początku działalności mamy w ofercie skuteczny sprzęt renomowanych marek, które doskonale sprawdzają się w pracy, ale często są poza zasięgiem klientów dysponujących mniejszym budżetem.

Z czasem zaczęliśmy dostrzegać coraz większe zapotrzebowanie na **rozwiązania funkcjonalne, trwałe, a przy tym bardziej przystępne cenowo**. Wiedzieliśmy, że takie urządzenia muszą spełniać wszystkie standardy nowoczesnej produkcji i być gotowe do pracy w wymagających warunkach.

Spotkanie z FERNETO – dobry wybór od początku

Urządzenia marki FERNETO zaczęły pojawiać się w różnych zakładach piekarsko-cukierniczych w całej Europie. Opinie użytkowników były bardzo pozytywne, dlatego zdecydowaliśmy się na kontakt z producentem i wizytę w zakładzie produkcyjnym w Portugalii.

Nowoczesna fabryka o powierzchni 18 tys. m² zrobiła na nas ogromne wrażenie – zarówno pod względem organizacji pracy, jak i jakości produkcji. Przeprowadziliśmy testy urządzeń, które potwierdziły ich solidność i praktyczność. To właśnie wtedy zapadła decyzja o rozpoczęciu współpracy i wprowadzeniu urządzeń FERNETO na polski rynek.

MIKSERY BTI – przemysłowe rozwiązania na co dzień

Miksery planetarne FERNETO BTI, dostępne w wersjach z dzieżą o pojemności 100 lub 140 litrów (z możliwością redukcji do 80 l), zostały zaprojektowane z myślą o codziennej pracy w piekarniach i cukierniach. To urządzenia, które sprawdzają się zarówno przy delikatnym ubijaniu, jak i intensywnym zagniataniu ciast.

W standardowym wyposażeniu znajdują się trzy wymienne narzędzia: spirala, mieszadło płaskie oraz różga. Pozwala to na realizację



różnych procesów technologicznych – od ucierania kremów, przez mieszanie mas, aż po zagniatanie ciast. Dodatkowo, do miksera można zastosować dzieże półkowe, co zwiększa jego elastyczność w codziennej pracy.

Urządzenie sterowane jest cyfrowo. Panel umożliwia zapisanie nawet 12 programów pracy, co znacznie ułatwia powtarzalność procesów i oszczędza czas operatora. Mikser oferuje aż 20 poziomów prędkości, dzięki czemu można precyzyjnie dopasować intensywność mieszania do konkretnego zadania.

Podnoszenie i opuszczanie misy odbywa się elektrycznie, co podnosi komfort pracy, zwłaszcza przy dużych objętościach. Obudowa miksera może być wykonana ze stali nierdzewnej lub w wersji malowanej proszkowo – w zależności od potrzeb i budżetu użytkownika.

Warto podkreślić, że Ferneto ma w swojej ofercie również ubijaczki, które mogą być wykonane w wersji o podwyższonej odporności na wilgoć, ze specjalnym zabezpieczeniem panelu sterowania, i ta wersja może być myta w całości wodą. W dzieży zastosowano również korek spustowy, który ułatwia mycie wnętrza po zakończonej pracy.

Mikser BTI sprawdza się nie tylko przy dużych ilościach surowca. Możliwe jest, na przykład, ubicie piany z zaledwie dwóch litrów białek w dzieży o pojemności 140 litrów – co świadczy o jego wysokiej efektywności niezależnie od skali produkcji. Praktycznym udogodnieniem jest także stalowy kosz nad dzieżą, który umożliwia wygodne dosypywanie składników bez ryzyka rozsypania. Wymiana dzieży po zakończeniu pracy nie wymaga demontażu narzędzia roboczego, co usprawnia proces i pozwala utrzymać płynność produkcji.



■ Ubijaczki Ferneto zamontowane w cukierni na Pomorzu.

Historie z rynku – w poszukiwaniu rozsądnego rozwiązania

Jednym z naszych pierwszych klientów, który zdecydował się na miksery BTI FERNETO, był właściciel zakładu cukierniczego z północnej Polski. Szukał sprzętu, który sprosta codziennym wymaganiom produkcji, będzie łatwy w obsłudze, trwały, ale i dostępny w przystępnej cenie. Po analizie rynku, rozmowach z użytkownikami i testach, w których braliśmy udział, wybrał właśnie miksery BTI FERNETO.

Nie na dwa sezony

Po ponad roku użytkowania potwierdza, że to był bardzo dobry wybór. Miksery działają bez zarzutu, sprawdzają się w różnych zadaniach i nie sprawiają problemów eksploatacyjnych. To właśnie takie doświadczenia – konkretne, codzienne i potwierdzone praktyką – są najlepszym dowodem na jakość tych urządzeń.

Miksery BTI FERNETO już pracują w Polsce

Dziś urządzenia FERNETO pracują już w wielu polskich zakładach. Klienci cenią je za prostotę obsługi, przemysłową konstrukcję, łatwość serwisowania oraz krótki czas oczekiwania na dostawę po zamówieniu. Dostępność części zamiennych, szybka reakcja serwisu i gotowość do wsparcia są często decydującym argumentem przy zakupie.

Dla nas, jako dystrybutora, **zadowolenie klienta to najważniejszy sygnał, że warto było zaufać FERNETO.** Regularnie śledzimy, jak miksery sprawdzają się w codziennej produkcji i jesteśmy w kontakcie z użytkownikami – jak dotąd bez żadnych większych problemów.

Jako dystrybutor oferujemy:

- **doradztwo techniczne** i pomoc w doborze urządzenia,
- **części zamienne dostępne od ręki,**
- **serwis i wsparcie techniczne,**
- **krótki czas realizacji zamówień** – to ogromny atut FERNETO.

Podsumowując

Jeśli szukasz **sprawdzonego miksera planetarnego**, który będzie dostępny w krótkim czasie, solidnie wykonany, łatwy w obsłudze i rozsądny cenowo – rozważ FERNETO. To marka, która zdobyła nasze zaufanie i z powodzeniem funkcjonuje już w Polsce.

www.geth.pl