



A OGNI NECESSITÀ IL PROPRIO STRUMENTO



▼ **Organizzare un laboratorio**
e dotarlo degli strumenti indispensabili non significa solo comprare forni, impastatrici, abbattitori... per migliorare le performance e facilitare il lavoro ci sono strumenti utili e alla portata di tutti

chiature in grado di facilitare e migliorare non solo i risultati ma la qualità della vita del panificatore.

Ecco che diventa indispensabile occuparsi dell'efficienza degli scarichi dei forni, per esempio, per eliminare i vapori di cottura; oppure attrezzare le macchine per il sollevamento e risparmiare le proprie forze (preziose). O ancora basta lo stampo giusto per la cottura o il contenitore migliore dal punto di vista igienico e pratico perché le operazioni infinite che impegnano la giornata dell'artigiano diventino più facili, più sicure e soddisfacenti. ()

Programmare il lavoro, aumentare la produzione e l'assortimento, razionalizzare l'attività e risparmiare sulla manodopera: sono tutte operazioni strategiche per aumentare la propria competitività e non sono certo meno importanti della competenza ed esperienza tecnica che un panificatore deve possedere. La tecnologia aiuta sempre, anche quando si tratta di piccoli ma straordinari strumenti in grado di facilitare il lavoro, velocizzarlo, migliorarlo.

L'allestimento di un laboratorio, infatti, raggiunge l'efficienza ideale se comprende una serie di apparec-

Dell'Oro

Braccia in più per sollevare

www.delloro.it

Con il rovesciatore Dell'Oro potete scaricare l'intero impasto in una sola volta o a più riprese, con semplicità e rapidità. Il rovesciatore scarico mt 1,80 può essere applicato a una qualsiasi impastatrice di marca Dell'Oro o altra purché a tenuta stagna, a spirale o a forcella, con capacità da kg 120 in poi. Si può ottenere lo svuotamento della pasta in automatico, con lo scarico alto cm 180, per scaricare tramogge o altro. Lo svuotamento della pasta è facilissimo e veloce: basta premere un pulsante e l'impastatrice si svuota da sola e ritorna in posizione in 20 secondi, senza più nessuna fatica per togliere la pasta. L'impianto di rovesciamento è idraulico e l'impastatrice a spirale può essere applicata sia destra sia a sinistra. È disponibile anche un modello da tavolo applicabile a un'impastatrice a scelta a spirale con capacità da kg 120 a 300 e a forcella con capacità da kg 120 a 200.



- Impianto di rovesciamento idraulico
- Capacità da 120 kg in poi
- Svuotamento della pasta in automatico
- Impulsi vasca per svuotamento rapido
- Realizzato per agganciare il carrello delle impastatrici in modo da sollevarlo e rovesciarlo a un'altezza di cm. 180 nelle tramogge delle spezzatrici o dove serve



www.feltrinolavori.it

- Antiaderenti e facili da lavare
- Adatti alla cottura in forno a temperature fino a 230°C
- Adatti alla surgelazione fino a -60°C
- Realizzati in silicone

Martellato

I tappeti in silicone per macaron ed éclair

www.martellato.com

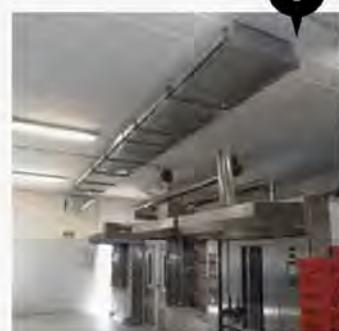
Martellato dedica ai professionisti dell'arte bianca una gamma completa di tappeti in silicone per la produzione artigianale di macaron ed éclair. Questi articoli velocizzano e semplificano la preparazione, mantenendo al contempo elevati standard estetici e qualitativi. Antiaderenti e facili da lavare, i tappeti sono riutilizzabili e adatti alla cottura in forno. Il silicone utilizzato resiste a variazioni di temperatura comprese tra i -60 e i 230°C. Gli alveoli in rilievo presenti sulla superficie facilitano il dosaggio e il dressaggio dell'impasto, ottimizzano gli spazi sul tappeto e permettono di ottenere dei prodotti perfettamente sagomati. Completano la gamma vari accessori, come gli stampi per decorare gli éclair con il cioccolato e i box in acetato per la rivendita e il trasporto dei macaron.

Nacol

Cappe di aspirazione professionali per panifici

www.nacol.it

La Nacol azienda marchigiana proprietaria del sistema "Mangia Vapore", vanta 38 anni di esperienza nel risolvere i problemi d'aria nei panifici e nelle pasticcerie. Con l'applicazione delle ultime innovazioni tecnologiche, la Nacol realizza impianti su misura per i clienti, con portate d'aria personalizzabili a seconda della stagione e della fase di lavorazione. Il "Mangia Vapore" cattura il vapore della cottura in prossimità dei forni evitando che si espanda per tutto il laboratorio, con conseguente aumento del tasso di umidità e della temperatura percepita. Inoltre, l'impianto Nacol rispetta la lievitazione perché non genera correnti d'aria ed impedisce che la stessa acceleri per l'elevata temperatura interna al laboratorio.



- Con l'impianto Nacol, non solo la temperatura diminuisce di 4-5°C, ma anche il tasso di umidità rimane basso come nella fase iniziale della lavorazione.
- Non genera correnti d'aria
- Realizzabile su misura
- Personalizzabile a seconda della stagione e della fase di lavorazione

▼ Pavoni

Contenitori per ogni esigenza

www.pavonitalia.com

Da oltre 30 anni Pavoni Italia produce una gamma completa di contenitori in polietilene e polipropilene nello stabilimento sito nel quartier generale dell'azienda a Suisio, Bergamo. Il processo di stampo ad iniezione garantisce un'estrema qualità e precisione, combinate con performance produttive che consentono una produzione annua di ca. 1,5 milioni di pezzi per un totale di 3.000 tonnellate di materia prima trasformata. I contenitori Pavoni Italia nascono in diverse altezze, dimensioni esterne ed interne per soddisfare svariate esigenze, garantire durata, facilità di movimentazione logistica ed elevati livelli di igiene.

La SERIE S è composta da contenitori sovrapponibili, indicati per il mondo della panificazione, con maniglie esterne disponibili in diverse altezze e dimensioni.

- contenitori con pareti e fondo chiusi
- ideali per bighe e impasti
- adatti all'utilizzo in celle di lievitazione



FOCUS TECNOLOGIE



▼ Romanelli Pietro

Ruote che durano nel tempo

www.ruoteromanelli.com



Da oltre 40 anni a Udine, la Romanelli Pietro produce ruote per carrelli per la cottura del pane. Le ruote Romanelli sono prodotte in alluminio, con il battistrada in teflon o in inox, con il battistrada in gomma, bussola in teflon e perno in inox, montate esclusivamente su supporti in acciaio inossidabile. Per soddisfare le richieste della clientela, con la quale l'azienda ha creato un ottimo rapporto di collaborazione, da sei anni costruisce, con successo, una nuova ruota adatta ai carrelli molto pesanti, oltre i 350 kg. Questa ruota, che mantiene inalterate tutte le caratteristiche delle ruote Romanelli, gira su sfere e bussola in acciaio inossidabile.



- Resistono alle alte e basse temperature: da -40° a 300°C
- Scorrrevoli e silenziose: non rovinano i pavimenti e non cigolano
- Autolubrificanti: vanno pulite solo con acqua e non arrugginiscono
- Non necessitano di manutenzioni.
- Sono prodotte nella versione da 80 mm o 100 mm.

▼ Guardini

Resistente ai graffi e all'usura

www.guardini.com

Per una cottura sana e sapori genuini, Guardini ha realizzato Petra's, la linea di stampi da forno per ogni esigenza e lavorazione. Stampo liscio, quadrato, rettangolare, lasagniera, pizza... non c'è ricetta che non si possa realizzare senza lo stampo più adatto. Grazie allo speciale rivestimento effetto pietra PFOA Free, Petra's unisce le elevate prestazioni di antiaderenza e la resistenza all'usura degli stampi Guardini: è pratica e funzionale, lavabile in lavastoviglie e leggera. Tutta l'affidabilità dell'esperienza Guardini e un innovativo rivestimento contenente particelle minerali che rende gli stampi ancora più resistenti ai graffi e all'usura ed estremamente facili da pulire. Petra's rappresenta una nuova generazione di antiaderenti che uniscono le proprietà di antiaderenza alla grande resistenza a usura e abrasioni, grazie al rinforzo delle particelle minerali.



- Metallo di supporto: Acciaio Hi-Top
- Rivestimento esterno: rivestimento "effetto pietra"
- Rivestimento interno: rivestimento antiaderente rinforzato con particelle minerali
- Imballo: 12 pz