

Индивидуальный подход  
Нацеленность на результат

*Air* **BAKE**

Эксклюзивность – наше  
преимущество

# Индивидуальный подход Нацеленность на результат

*Air* **BAKE**

Компания «АИР-БЕЙК» является эксклюзивным представителем и поставщиком на территории РФ мировых производителей хлебопекарного оборудования.

Мы оказываем комплексную поддержку по подбору оборудования, проектированию, проведению пуско-наладочных работ по поставленному оборудованию, технологическому сопровождению, осуществлению гарантийного и постгарантийного обслуживания, а также поставке запасных частей. Особенностью и спецификой нашей работы является индивидуальный подход к каждому покупателю и нацеленность на превосходный результат.



# Преимущества убеждают

*Air* **BAKE**

## Ротационные печи HEIN LUXROTOR убеждают своими преимуществами и эффективностью:

- Большая площадь выпечки при небольшой занимаемой площади;
- Печи на 1, 2 и 4 тележки
- Стенки печи выложены камнем – эффект выпечки на поду
- Система SOFTSTART - позволяет плавно управлять запуском и остановкой печи;
- Система SOFTAIR - позволяет на любой стадии выпечки изменять и управлять скоростью воздушных потоков;
- Компьютерное управление TOUCHMATIC;
- Уникальная система подачи пара;
- Прочная и долговечная конструкция;
- Паронепроницаемые дверцы;
- Совместимость с тележками других производителей;

[www.hein.lu](http://www.hein.lu)



Преимущества убеждают

*Air* **BAKE**

**Печи HEIN:  
качество выпечки в ротационной  
печи, аналогичное выпечке на  
поду!!!**

**Экономия энергии до 25 %**

# Верный путь к эффективности

*Air* **BAKE**

**Большая площадь выпечки при небольшой занимаемой площади – правильный выбор на пути к эффективности!**

Непревзойденные размеры ротационных печей HEIN LUXROTOR стали возможны благодаря революционной концепции: интеграция горелки в верхней части духовки и спроектированного заново компактного воздуховода.

Для печи LR-64 (размер листов 600x400 мм):

при занимаемой площади всего 1 м<sup>2</sup> полезная площадь выпечки составляет 4,3 м<sup>2</sup>!

Для печи LR-86-H (размер листов 800x600 мм):

при занимаемой площади 2,2 м<sup>2</sup> полезная площадь выпечки составляет 9,6 м<sup>2</sup>!



## Производственные линии компании EASYMAC:

предназначены для автоматизированного производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в широком ассортименте. Оборудование позволяет перерабатывать широкий ассортимент дрожжевого, сдобного дрожжевого, слоеного дрожжевого, слоеного бездрожжевого и других видов теста в автоматическом режиме и с высоким стабильным качеством.

[www.easymac.it](http://www.easymac.it)

**easymac**<sup>®</sup>  
by **pietroberto**



## Системы хранения, транспортировки, дозирования жидких и сыпучих компонентов фирмы **SPIROMATIC**

Компания производит силосы и системы для транспортировки и дозирования сыпучих и жидких материалов. Многолетний опыт и индивидуальный подход к каждому проекту позволяют нашим клиентам эффективно сокращать расходы и повышать качество производимых продуктов. Решения от компании **SPIROMATIC** включают самые современные внешние и внутренние силосы, а также комплектные системы хранения, транспортировки и дозирования сыпучих и жидких компонентов. Предлагаемые решения применяются при хранении и переработке таких продуктов как мука, сахар, соль, сухое молоко и многие другие. Мы предлагаем также самые современные системы дозирования и транспортировки жидких и сыпучих компонентов, а также уникальные технологии, позволяющие охлаждать муку в течение производственного процесса.

[www.spiromatic.com](http://www.spiromatic.com)



**В нашем профессионализме Вы сможете убедиться лично, начав с нами сотрудничество, и мы оправдаем Ваше доверие!**

**Ждем Вас на нашем стенде 3 F 65  
на выставке Агропродмаш – 2014!**

*Наш адрес: Москва, 3-й Силикатный проезд, д.4, корп.1  
тел. +7 495 268-06-58*

[info@air-bake.ru](mailto:info@air-bake.ru)

[www.air-bake.ru](http://www.air-bake.ru)