P.Z. PANEPOL® Sp. z o.o.

BASTRA®

MADE IN GERMANY

BASTRA*Smart500*

CENTRALA
WYSOGOTOWO K. POZNANIA
ul. Bukowska 18, 62-081 Przeźmierowo
tel.: +48 61 814 38 22
panepol@panepol.pl

HURTOWNIA STRYKÓW
tel.: +48 606 961 616
strykow@panepol.pl

HURTOWNIA TCZEW
tel.: +48 58 531 17 87
tczew@panepol.pl

HURTOWNIA KATOWICE
tel.:+48 502 255 909
gardawice@panepol.pl

HURTOWNIA MAZOWIECKA
tel.: +48 502 533 456
mazowieckie@panepol.pl

HURTOWNIA PODKARPACKA
tel.: +48 606 822 833
podkarpackie@panepol.pl

www.panepol.pl

P.Z. PANEPOL® Sp. z o.o.

BASTRA®

MADE IN GERMANY

BASTRA jest firmą rodzinna z 70-letnim doświadczeniem w produkcji i instalacji systemów wędzarniczych i systemów do pieczenia. Od zawsze ideą bliską naszemu sercu było i jest podążenie z duchem czasu i trendami współczesnej sprzedaży oraz wdrażania innowacyjnych rozwiązań związanych z zaspokojeniem ciekawości, a także potrzeb klientów w aspekcie przetwarzania produktów "za ladą" – czyli widoczna dla Twoich klientów.

Mamy zaszczyt przedstawić Państwu

BASTRA*Smart500*

BASTRASmart500 jest w pełni wyposażonym, uniwersalnym systemem, który pozwala korzystać z niezliczonych opcji do przetwarzania twoich produktów. Twoja kreatywność nie zna granic. Klienci mogą oglądać, jak wędzone są produkty, dojrzewa kiełbasa wędzona, pieczesz golonkę, przetwarzasz ryby lub ser.
Zainspiruj swoich klientów nową koncepcją.

INNOWACYJNA · BUDUJĄCA ZAUFANIE KLIENTÓW ·
POMAGAJĄCA W BUDOWANIU BLIŻSZYCH RELACJI

P.Z. PANEPOL® Sp. z o.o.

BASTRA®

MADE IN GERMANY

NA ŚWIEŻO · RÓŻNE PRODUKTY · RÓŻNE ZASTOSOWANIE

P.Z. PANEPOL® Sp. z o.o.

BASTRA®

MADE IN GERMANY

Nasza misja: opracowanie uniwersalnego, atrakcyjnego cenowo systemu, który wygląda tak dobrze, jak działa. **BASTRASmart500** jest udanym wynikiem naszej pracy. Poza ponadczasowo nowoczesnym designem – precyzji wykonania, wyrafinowanej technologii, opartej na wieloletnim doświadczeniu.

PRODUKT DOPASOWANY DO TWOICH WYMAGAŃ
WSPOMAGANY PRZEZ NAJLEPSZĄ TECHNOLOGIĘ

Nie ograniczaj się! Wędzenie na zimno, wędzenie na gorąco, ogrzewanie, suszenie, gotowanie, pieczenie.

Unikalna opatentowana technologia kondensacji dymu BASTRA jest zdrowa i niskoemisyjna. Zrobione „za ladą" mięso, kiełbasa, ryba, ser, tofu, i wiele więcej - zapewnij klientom niezapomniane doznania zakupowe.

Nasi zadowoleni klienci to zarówno duże firmy produkcyjne, mali i średni producenci detaliczni, restauracje a także innowacyjne i nowoczesne sklepy mięsne i sieci sklepów.

DOZNANIA – EMOCJE – BLISKIE RELACJE

P.Z. PANEPOL® Sp. z o.o.

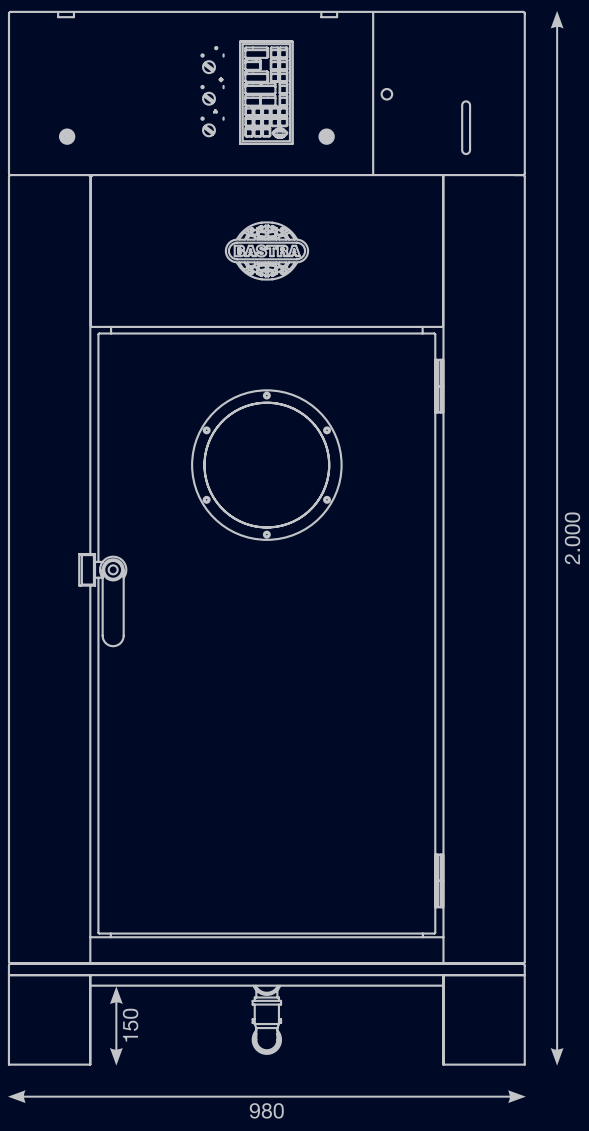
BASTRA®

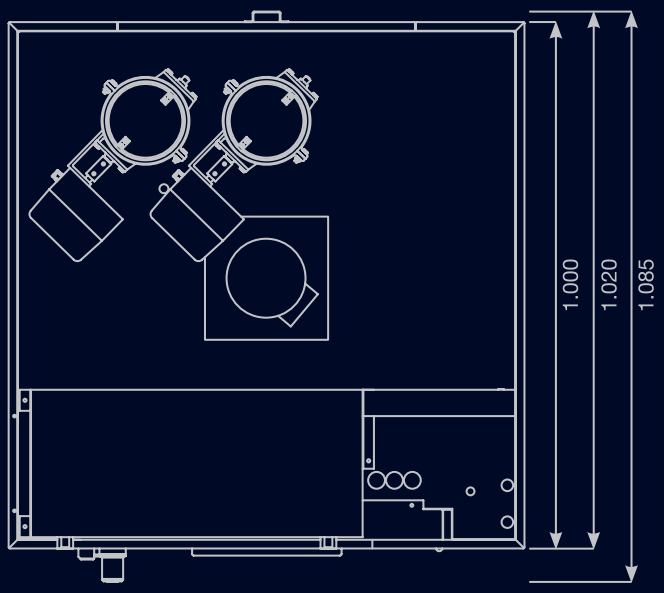
MADE IN GERMANY

BASTRA*Smart500*	Jednostka	
Objętość przestrzeni użytkowej	Ltr.	430
Szerokość	mm	980
Głębokość	mm	1020
Wysokość	mm	2000
Temperatura	°C	180/230
Dane zasilania elektrycznego instalacji	kW	15,55 kW opcjonalnie 21,55 kW
Moc silnika	kW	0,55
Prędkość obrotowa	U/min.	720/1400 ·2 kroki opcjonalnie 360/720/1400 · 3 kroki

Wymagane zasilanie sprężonym powietrzem po stronie klienta: Ciśnienie stałe 7 barów, wydajność powietrza 200 l / min.

Wymagane zasilanie wodą po stronie klienta: minimum 3 bary





BASTRA*Smart500*