ADAMI™

Împreună pentru performanță

Echipamente

un proiect Adami

Patiser.ro

ustensile și accesorii

www.panadami.ro

www.patiser.ro

Corina Adami
Inginer tehnolog
Director General
0726 298391
corina@panadami.ro

Martin Adami
Administrator
0721 079653
martin@panadami.ro

Anda Lupu
Director Economic
0733 994258
director.economic@panadami.ro

Sorin Cismaş
Director Comercial
0729 218626
sorin@panadami.ro

Claudiu Belaşcu
Director Vânzări
0729 218623
claudiu@panadami.ro

Eugen Ratiu
Consultant vânzări
0728 218 628
eugen@panadami.ro

Radu Ciungan
Consultant vânzări
0768 103 945
radu@panadami.ro

Istvan Zarug
Consultant vânzări
0733 994 257
ingrediente@panadami.ro

Lucian Deaconu
Director Tehnic
0728 218627
piese@panadami.ro

Ioan Dancu
Şef Departament Producţie
0732 950301
productie@panadami.ro

ADAMI™
Împreună pentru performanţă

FURNIZOR • PARTENER • CONSULTANT
UTILAJE PANIFICAŢIE · PATISERIE · BOMBONERIE · CIOCOLATĂ

ADAMI™
Împreună pentru performanţă

PAN ADAMI are ca principal obiectiv de activitate comercializarea utilajelor de panificaţie, patiserie, cofetărie. Echipa de vânzări este alcătuită din ingineri tehnologi specializaţi în panificaţie și produse zaharoase, cu o experienţă vastă în acest domeniu.

Colaborând cu **PAN ADAMI** veţi câștiga nu numai un partener de încredere, dar și un sfătuitor pe termen lung, în ceea ce privește obţinerea de produse noi, organizarea producţiei, consiliere în alegerea utilajelor, restructurarea fluxului tehnologic, etc.

PAN ADAMI se ocupa cu producerea de dospitoare, accesorii si mobilier din inox pentru brutării, patiserii și cofetării. Această activitate a luat naștere ca o completare a paletei noastre de oferte. Am vrut să dăm posibilitatea Partenerilor să beneficieze de o gamă largă de produse, cât mai accesibile, adaptată cerinţelor și necesităţilor fiecăruia.

Suportul tehnic oferit de **PAN ADAMI** prin echipa sa de tehnicieni specializaţi în firmele producătoare, asigură punerea în funcţiune a utilajelor, reglarea acestora la parametri de funcţionare, instruirea personalului, lucrări de intervenţie în garanţie și post-garanţie.

Astfel structurat, **PAN ADAMI** oferă partenerilor săi servicii complete, bine organizate și competente.

Corina și Martin Adami

SILOZURI

ITALIA

- sisteme de stocare, transport pneumatic și dozare
- celule de stocare interne
  - din material textil
  - din inox sau aluminiu
- celule de stocare exterioare
  - din oţel inox
- instalaţie pentru obţinerea și dozarea emulsiei de drojdie
- instalaţie pentru obţinerea si dozarea maielelor fluide
- instalaţie pentru obţinerea si dozarea soluţiei de sare
- instalaţie de dozare microingrediente

Impianti Silos

DOZATOR APĂ

ITALIA

- dozează apa la temperatura dorită
- este prevăzut cu sondă de temperatură pentru semifabricat
- trei racorduri de apă: reţea, încălzită, refrigerată (opţional)

MALAXOARE — ITALIA

LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

Capacităţi de malaxare între 80-300 kg aluat

- Transmisie prin fulie intermediară având rolul de a prelua șocurile mecanice transmise motorului(pornire/trecere de la viteza 1 la viteza a 2-a)
- Malaxoarele sunt prevazute cu 1 sau 2 brate spirale

Malaxoarele pot fi: cuvă fixă, cuvă rabatabilă la nivel de mașină volumetrică și masa, cuvă extractibilă. În cazul malaxoarelor care au cuva extractibilă, linia de malaxare poate fi completată cu **ELEVATOARE** care se aleg în funcţie de configuraţia liniei tehnologice.

MALAXOARE — GERMANIA

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Kemper
Baker's friend

Capacitate aluat: 45-400 kg

Malaxoare cu:

- 1 braţ spiral
- 2 braţe spirale
- 2 braţe sigma

Malaxoarele pot fi:
Cuvă fixă, cuvă rabatabilă, cuvă extractibilă

În cazul malaxoarelor care au cuvă extractibilă, linia de malaxare poate fi completată cu **ELEVATOARE** care se aleg în funcţie de configuraţia liniei tehnologice.

MALAXOARE — ITALIA

MIXER

Capacităţi de malaxare între 30-500 kg aluat

Braţele pot fi:

- 1 braţ spiral
- 2 braţe spirale
- 2 braţe sigma
- Braţe tufante
- Braţ tip furcă

Malaxoarele pot fi: cuvă fixă, cuvă rabatabilă la nivel de maşină volumetrică şi la nivel de masă, cuvă extractibilă. În cazul malaxoarelor care au cuva extractibilă, linia de malaxare poate fi completată cu **ELEVATOARE** care se aleg în funcţie de configuraţia liniei tehnologice.

MALAXOARE — ITALIA

MECNOSUD

Capacităţi de malaxare între: 60-300kg aluat

- Malaxoarele pot fi: cuvă fixă sau cuvă rabatabilă, la nivel de maşină volumetrică sau masă.
- Malaxoarele sunt prevăzute cu un braţ spiral

GRUP DE DIVIZARE ȘI MODELARE ALUAT

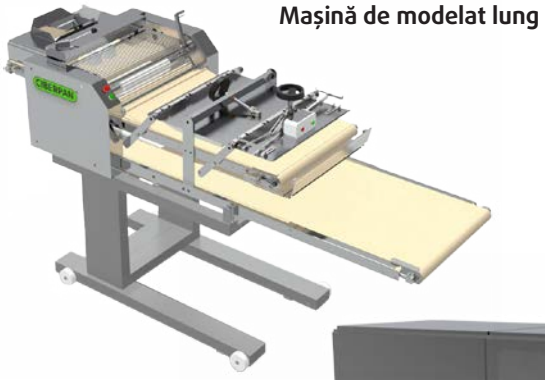
SPANIA

Recomandat pentru productivităţi de cca. 1.400 buc/oră

Gramaje prelucrate: 30 - 1.400 gr

Grupul de divizare este format din:

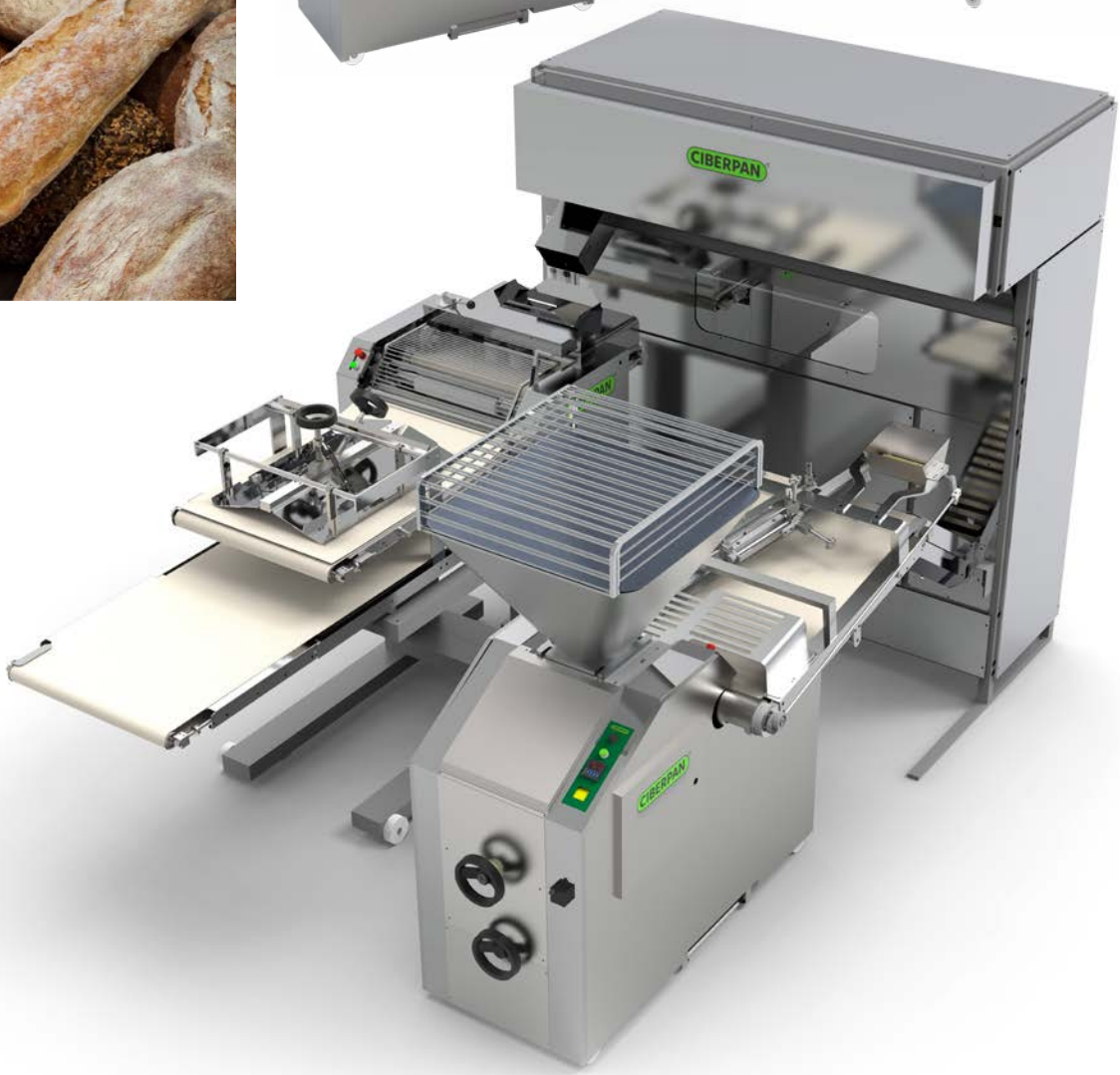
- maşină volumetrica de divizat,
- maşină de modelat rotund,
- predospitor static sau dinamic
- maşină de modelat lung cu 3 cilindri



Maşină de modelat lung

Predospitor

Maşină volumetrică



GRUP DE MODELARE ALUAT

SLOVENIA

Recomandat pentru productivităţi de cca. 3600 buc/ora

Gramaje prelucrate: 50-2000 gr

Grupul de divizare este format din:

- maşină de modelat rotund,
- predospitor
- maşină de modelat lung cu 4 sau 6 cilindri de rulare, cu placă dreaptă sau concavă

GRUP DE DIVIZARE SI MODELARE ALUAT

OLANDA

Haton
Dough Friendly Company

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Recomandat pentru productivitati cuprinse intre 1500 si 9600 buc/h

Gramaje prelucrate : 50-2.800 gr

Grupul de divizare este format din:

- mașină volumetrica de divizat
- predospitor dinamic
- mașină de modelat lung cu 2,4 sau 6 cilindri de rulare si placa dreapta sau concava.

Opțional: mașina volumetrică de divizat poate fi accesorizata cu un **VOLUMINATOR**- dispozitiv pentru reglarea presiunii hidraulice a pistonului- pentru aluaturi cu capacităţi de hidratare de până la 75%.

GRUP DE DIVIZARE PRIN LAMINARE SI MODELARE ROTUNDĂ — ITALIA

Mașina de divizat prin laminare și cântărire

- Model: Gravi-Line-E
- Tehnologie „Fără stres”
- Divizare prin laminare
- Pentru divizarea aluaturilor cu capacităţi de hidratare mari, între 60% și 85%
- Permite tehnologie bifazică sau trifazică
- Se obţine un miez cu alveole mari și neuniforme, specifice produselor tradiţionale.

TEHNOLOGIE „FĂRĂ STRES”

Mașină de modelat rotund

- Imită modelarea manuală
- Nu stresează bucata de aluat
- Gramaje: 200 g – 4000 g
- Productivitate: 2000 buc/h

IMITĂ MODELAREA MANUALĂ

Mașină combinată de modelare rotundă și lungă

- Este un echipament compact care se pretează în spaţii restrânse
- Imită modelarea manuală, impact mecanic restrâns
- Modelarea rotundă se realizează în partea superioară, „bila” cade automat în zona de modelare lungă
- Gramaje: 200 g – 4000 g
- Productivitate: 1800 buc/h

IMITĂ MODELAREA MANUALĂ

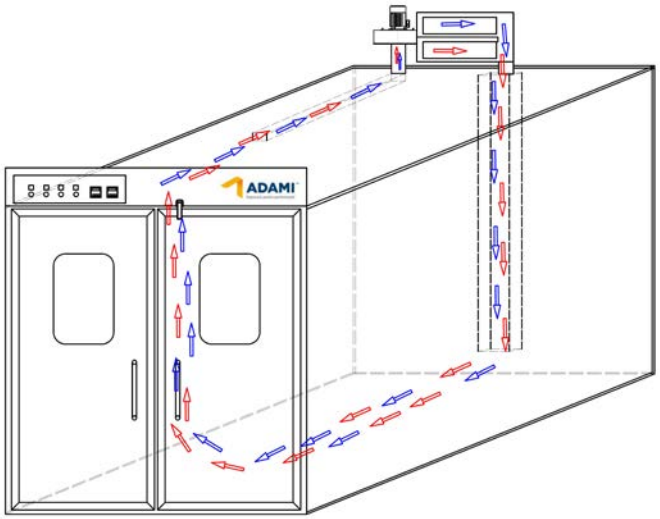
DOSPITOARE PAN ADAMI

ROMANIA

ADAMI™
Împreună pentru performanță

- Sisteme de protectie ale peretilor, in interiorul dospitorului
- Instalaţii de climatizare (temperatură, umiditate), în funcţie de volumul camerei
- Instalaţii de distribuire uniformă a căldurii și umidităţii.
- Uși din inox cu hublouri de vizualizare
- Panou de comandă și control electromecanic
- Structura dospitorului din inox

Dospitoarele se pot personaliza în functie de spatiul si necesitatile beneficiarului

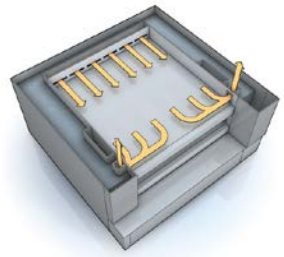


COȘURI DOSPIRE

AUSTRIA/SLOVENIA

- Material ratan
- Coșurile pot fi personalizate la cererea clientului

CUPTOARE **MATADOR** — GERMANIA

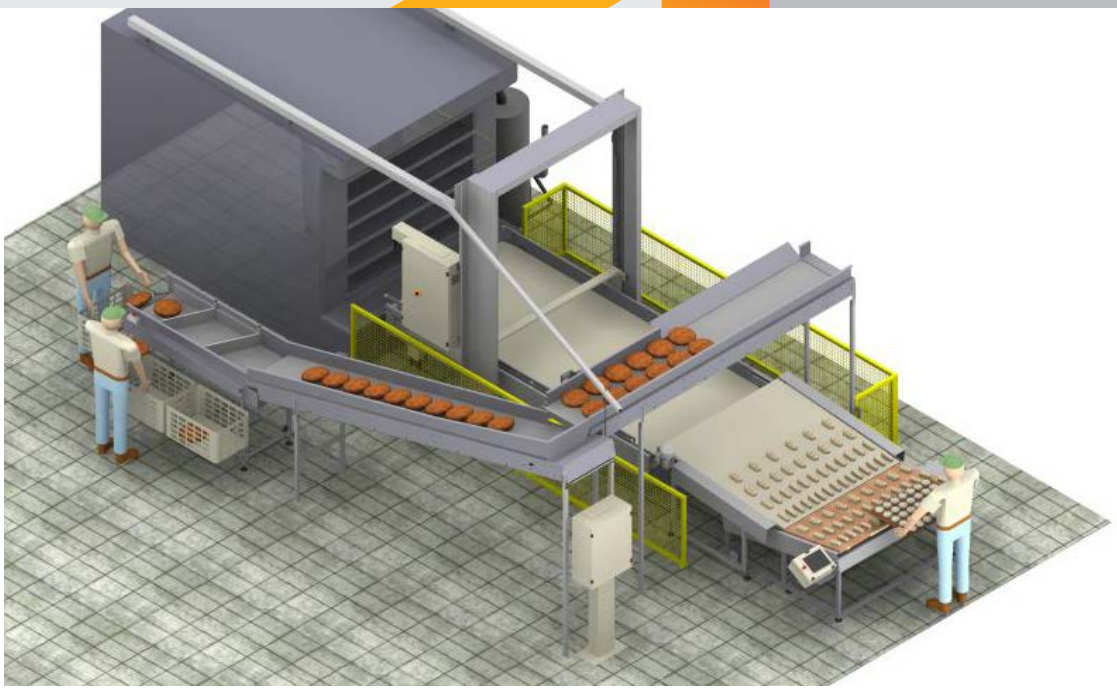


Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Cuptoarele pot fi:

- ciclotermice
- electrice”
- Distribuţie rapidă şi uniformă a aburului în camera de coacere
- Vetre speciale de tip „rocă vulcanică”
- Panou de comandă digital cu memorare de programe de coacere
- Posibilitatea de setare, de temperaturi diferite în timpul unei coaceri (curbe de temperatură)
- Pentru cuptoarele ciclotermice, injectorul poate fi pozitionat in partea frontala sau in partea din spate a cuptorului
- Asigură distribuţia uniformă şi completă a aerului cald, inclusiv în zona frontală a cuptorului

SISTEME DE INCARCARE SI DESCARCARE, AUTOMATE/SEMIAUTOMATE — GERMANIA /ITALIA



Se pretează pentru producţii medii sau mari

Sistem de încărcare /descărcare semiautomat:

- descărcarea produsului dospit, de pe cărucior pe pilotul de încărcare, se realizează manual, panacod cu panacod, de către 2 operatori;
- încărcarea cuptorului cu ajutorul pilotului de încărcare se realizează automat cameră cu cameră;

Sistem de încărcare/descărcare automată:

- descărcarea produsului dospit, de pe cărucior pe pilotul de încărcare, se realizează automat, panacod cu panacod;
- încărcarea cuptorului cu ajutorul pilotului de încărcare se realizează automat cameră cu cameră;

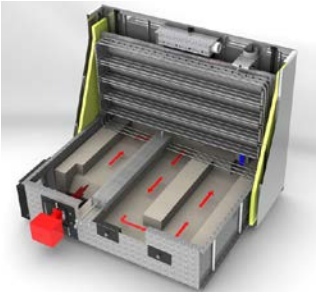
SISTEME DE INCARCARE SI DESCARCARE AUTOMATE/SEMIAUTOMATE

SPANIA

Încarcarea se realizeaza cu ajutorul unui carucior cu benzi transportoare suprapuse care incarca/descarca cuptorul in sistem automat sau semiautomat

CUPTOARE CU TUBURI ANULARE

ITALIA



Prevăzut cu tuburi anulare dublu transversale care încălzesc atât partea superioară cât și cea inferioară a fiecărei camere, rezultatul fiind o coacere excepţională

- are un comportament asemănător cuptoarelor tradiţionale „de pământ”
- consum redus de combustibil, care poate fi: gazos, lichid sau solid.

CUPTOARE ELECTRICE — ITALIA

- garantează o coacere uniformă: controlul independent al temperaturii de coacere, pe fiecare cameră
- prevăzut cu panou digital de operare, permite controlul a până la 99 de programe de coacere
- Înlocuirea rezistenţelor se realizează prin partea frontală a cuptorului

LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

FELIATOARE/SISTEME DE FELIERE-AMBALARE — ITALIA/LITUANIA

FELIATOARE

- Productivitate de la 200 buc/h la 1000 buc/h
- Cuţit de oţel-inox cu mişcare de dute-vino

RAM

DOVAINA

SISTEME DE FELIERE-AMBALARE

- Productivitate de la 1200 buc/h la 3600 buc/h
- Cuţite circulare de tăiere
- Sisteme de ambalare automate pe sistem clips

MALAXOR CUVĂ FIXĂ

ITALIA

MECNOSUD

Capacităţi: 5 -100 kg aluat

- disponibil in variantele cu motor monofazic / trifazic sau motor trifazic cu 2 viteze.
- motoarele și transmisia sunt proiectate pentru a putea prelucra cu ușurință cele mai consistente tipuri de aluat
- posibilitate de ridicare a capului de malaxare si de extractie a cuvei

MAȘINĂ HIDRAULICĂ DE DIVIZAT

ITALIA

RAM

- ideală pentru patiseriile cu capacităţi mici de producţie
- gramaje : 30-800 g
- numărul de diviziuni este variabil, în funcţie de greutatea bucăţilor de aluat porţionate
- acţionare manuală, semiautomată, automată
- poate fi prevazută și cu cap de modelare rotundă: după porţionare bucăţile sunt în mod automat modelate rotund

LINII AUTOMATE PENTRU OBŢINEREA PRODUSELOR DOSPITE, DE GRAMAJ MIC

GERMANIA

Se obţin:

- produse rotunde simple/ştanţate/ plate, cu sau fără seminţe
- minibaghete cu sau fără seminţe
- cornuri
- chifle hamburgeri

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

MAȘINĂ DE TURAT — ITALIA

Mașină automată de turat

- este indispensabilă în laboratoarele de patiserie de capacitate mică sau medie
- are cilindri cromaţi și benzi transportoare plastifiate
- se pot atașa dispozitive pentru tăierea în diferite forme: triunghi, dreptunghi, rotund, etc
- acţionare semiautomată, automată
- cu braţe de la 1000 mm – 2000 mm

Mașină semiautomată de turat

MAȘINĂ DE RULAT — ITALIA

- Ideala pentru obţinerea de cornuri, fitile, baghete, etc
- Este prevazută cu: masă de alimentare, doi cilindri cromaţi, pânze de rulare și masă de preluare semifabricat
- este posibil să se ruleze bucăţi de aluat de la 30g până la 750g.
- MODEL: FORM 500/600

MAȘINĂ PENTRU OBȚINEREA DE GRISINE-FITILE COVRIGI — ITALIA

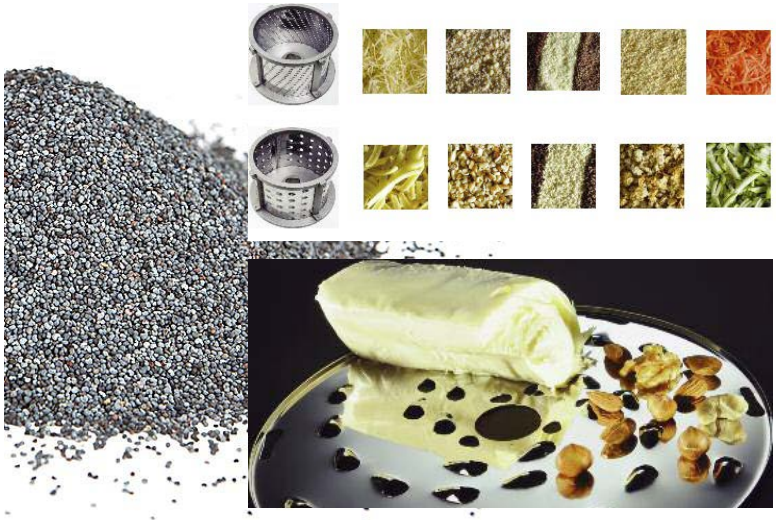
- se pot obţine atât grisine cât și fitile pentru covrigi
- productivitate: 50 kg/oră
- diametru fitile: 5-27 mm
- tăierea fitilelor la lungimea dorită (maxim 50 cm) se realizează automat
- cilindrii rifluiţi se înlocuiesc foarte ușor

LINIE AUTOMATĂ PATISERIE — ITALIA

- datorită numărului mare de accesorii, se poate obţine o gamă variată de produse simple sau cu umpluturi, în diverse forme: croissante, strudele, rulouri, foietaje în formă triunghiulară sau pătrată, blaturi de pizza, cozonac, covrigi, etc.

MAȘINĂ DE MĂCINAT — ELVETIA

Este ideala pentru macinat nuci, mac, branza, ciocolata, legume, etc.



MIXER PLANETAR

ITALIA

- Capacitate cuvă 10, 20, 40, 60, 80, 120 L
- Are trei sau patru viteze și variator de viteză electronic
- Dotare standard: braţ paletă, braţ spirală și braţ "colivie"

ECHIPAMENT PENTRU OBŢINEREA SEMIFABRICATELOR FIERTE

- Capacitate cuvă 30-200L
- produse obţinute: creme fierte, jeleuri, marmeladă, zahăr invertit, ciocolată "de casă", filling-uri, fluidizare compound
- cuva are manta dublă, prin care circulă ulei termic
  - temperatura de lucru ajunge până la 170°C
  - este prevăzut cu: o paletă de omogenizare cu două viteze, temporizator, termostat și robinet pentru evacuarea semifabricatului

ECHIPAMENT PENTRU OBŢINEREA RULOURILOR

ITALIA

Mașina se poate personaliza în funcţie de tipul de canale folosit.

Dimensiunea canalelor 10/12/14/16/18/20

- Lungime minimă – 90 cm
- Lungime maximă – 155 mm

Tubul poate fi inchis la un capăt sau deschis la ambele capete.

MAȘINĂ PENTRU OBȚINEREA FURSECURILOR — ITALIA

Se produc într-o gamă variată de modele, începând de la capacităţi mici de producţie, până la cca. 400 kg/8 ore

- O gamă foarte largă de duze și forme de turnare care permit crearea a numeroase forme și dimensiuni
- Panoul de control cu ecran tactil fiind intuitiv, funcţional și foarte ușor de utilizat
- Se pot obţine fursecuri, bezele, foi pandișpan, eclere, macarons.

MIMAC food processing equipment

MASINA PENTRU OBTINEREA FURSECURILOR — POLONIA

HASBORG

Unul dintre cele mai complexe echipamente, prevăzut cu 3 sau 4 tremii în vederea obţinerii fursecurilor:

- În trei sau patru culori
- Cu unul sau două fillinguri
- În diferite forme și combinaţii
- Se poate lucra discontinuu, cu coacere pe cuptoare rotative sau continuu, pe cuptoare tunel

MAȘINĂ ROTATIVĂ PENTRU OBȚINEREA BISCUIȚILOR SEMI ZAHAROȘI — ITALIA

- Ideală pentru obţinerea biscuiţilor semiglutenoși și semizaharoși
- Productivitate maximă de 360 kg/h
- Încărcare automată a tăvilor
- Depozitare automată a biscuiţilor în tavă
- Tamburii pot avea modele personalizate

Se pretează pentru produse artizanale cu adaosuri de seminţe, tărâţe etc.

PADOVANI

De 17 ani echipa Pan Adami este mereu în acţiune
și vrem să arătăm acest lucru și prin noul magazin online Patiser.ro.

Oferim o gamă largă de accesorii și echipamente
de patiserie, cofetărie, brutărie, gelaterie, ciocolaterie.

Patiser.ro completează activităţile desfășurate, ducând brandul
Pan Adami în universul dulce al pasiunii și al artei.

Echipament pentru injectarea umpluturilor, după coacere

CIOCOSPRAY - echipament pentru pulverizarea ciocolatei pe suprafaţa produselor coapte

BAGNE MARIE - fluidizare compound și grăsimi
- capacităţi 3-15L

Mașină pentru temperat ciocolata
- capacitate 5,5 kg

SPRAYGEL
- echipament pentru pulverizare gel pe suprafaţa produselor coapte

Mașină pentru obţinerea tartelor
forme la alegere

ACCESORII SI USTENSILE

ITALIA/GERMANIA

Toate accesoriile care se folosesc în cofetărie, patiserie, ciocolaterie, brutărie.

ACCESORII SILICON

ITALIA/GERMANIA

TĂVI

ITALIA/GERMANIA

CUPTOR ROTATIV — GERMANIA

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

- Dimensiuni tăvi de coacere: 60 x 80 cm; 60 x 100 cm
- Sistemul de vaporizare tip "cascadă" asigură un volum constant de abur în timpul coacerilor consecutive;
- Posibilitatea reglării fluxului de aer cald, important la coacerea produselor nedospite de tip fursecuri, biscuiți, grisine care necesită un flux de aer majorat, precum și a produselor din aluaturi dospite care necesită un flux de aer redus.
- Panou de comandă digital cu memorare de programe de coacere
- Posibilitatea de setare, de temperaturi diferite în timpul unei coaceri (curbe de temperatură)

CUPTOR ROTATIV — ITALIA

LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

- Dimensiuni tăvi de coacere: 60x40 cm; 60x80 cm; 80x100 cm; 80x120 cm
- Generatorul de abur se află în contact direct cu camera de combustie a cuptorului, asigurând un debit de abur constant.
- Panoul de comandă electromecanic/ digital permite setarea a 99 de programe de coacere.

Opțional variator pentru reglarea fluxului de aer cald

CUPTOR CONVECȚIE — ITALIA

- Panou de comandă digital/ electromecanic
- Două turbine de ventilație
- Umidificator reglabil
- Pot fi electrice sau pe gaz

Dospitoarele aferente acestor cuptoare sunt electrice și au o capacitate dublă față de cea a cuptoarelor. Pe aceste dospitoare sunt poziționate cuptoarele, formând un ansamblu.

LINII PENTRU GLAZURARE/CIOCOLATERIE/BOMBONERIE

ITALIA

- Mașină de glazurat și decorat cu compound, respectiv glazură de zahăr, are 3 dispozitive de glazurare: zig-zag, "talpă" și acoperire totală
- Capacitate cuvă: 25-55 kg
- Pentru tunelul de uscare compound, temperatura de lucru este de la -8 la 15°C
- Pentru tunelul de uscare glazură zahăr, temperatura maximă este de 70°C
- Atât tunelul pentru compound cât și cel pentru glazură zahăr au ventilaţie forţată și sisteme de evacuare a umidităţii din interiorul acestora, asigurând astfel o uscare totală, permiţând ambalarea directă a produsului
- Viteza benzii reglabilă: 0.55-1.6 m/minut

MAȘINI PENTRU SPĂLARE — ITALIA

KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING

Mașinile de spălat pot fi de tip:
- tunel, pentru producţii mari;
- vertical, pentru producţii mici și medii.

Se pretează pentru spălarea navetelor, tăvilor, tacâmurilor etc.

ECHIPAMENT PENTRU OBȚINEREA CIOCOLATEI ȘI A CREMELOR RAFINATE — ITALIA

- Capacităţi de producţie de la 10 kg/oră la 500 kg/oră
- Instalaţii complete pentru obţinerea ciocolatei începând de la boaba de cacao până la produsul finit

PASTEURIZATOARE — ITALIA

- Potrivit pentru obţinerea de creme pasteurizate, geluri, dulceţuri dar și îngheţată și sorbet
- Capacităţi între 2L și 14L
- Productivitate: max 40 kg/h
- În doar doua ore poate produce până la 6 tipuri de creme diferite

Echipament multifunctional dedicat sectoarelor de patiserie, cofetarie si gastronomie

INGHETATA SOFT SI ARTIZANALA

ITALIA

ECHIPAMENTE ÎNGHEŢATĂ SOFT
- concepute pentru obţinerea îngheţatei soft și iaurt
- Productivitate: până la 1120 kg/h
- Capacitatea tancului: 18 L

ECHIPAMENTE ÎNGHEŢATĂ ARTIZANAL
- Gamă completă de echipamente pentru obţinerea îngheţatei artizanală
- De la capacităţi mici pe echipamente individuale, până la capacităţi mari pe echipamente individuale și anume: pasteurizatoare, freezere verticale și orizontale

Echipament multifuncţional de pasteurizat și freezerat cu capacităţi între 10-95 Kg/h

Freezer vertical cu productivitate până la 50 kg/h. Potrivit pentru obţinerea îngheţatei artizanale.

Pasteurizatoare pentru obţinerea de creme, dar și îngheţată

VITRINE FRIGORIFICE

ITALIA/TURCIA

SOLUŢII DE PĂSTRARE ȘI PREZENTARE PENTRU GELATERIE, COFETĂRIE, TORTURI ȘI PATISERIE

- Personalizare în funcţie de spaţiu și stil din gama vitrinelor cu linii curbe sau drepte
- Adaptarea culorilor după paleta RAL sau furnir, la legerea clientului
- Vitrine combinate gelaterie-cofetărie

Echipamente refrigerare si congelare

Dulap refrigerare de la -2°+8° C / congelare -15°-28° C cu o ușă

Dulap refrigerare de la -2°+8° C / congelare -15°-28° C cu două uși

Dulap modular refrigerare de la -2°+8° C/congelare -15°-28°C, de la 2 la 8 uși

Masa de lucru cu refrigerare cu 2 si 3 usi

Echipamente soc termic

Dulap soc termic 5-15 tavi, -35°-40° C

Dulap soc termic 1-2 carucioare, -35°-40° C

Camera soc termic, tip tunel maxim 8 carucioare, -350-400C

SISTEME INDUSTRIALE DE MALAXARE — GERMANIA

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Kemper

Sistem de malaxare compus din (exemplu)

- 2 x malaxor spiral dublu "PM 75 / 150 D" cu descărcare în partea de jos
- 1 x unitate transportoare
- 1 x casetă de distribuţie pentru sistemul de malaxare a aluatului

Opţional

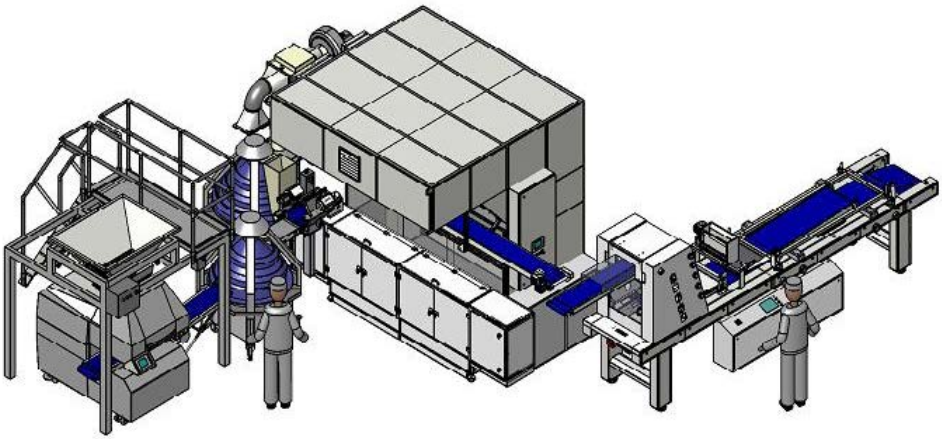
- Control multifazic pentru acţionarea braţului spiral și cuvei
- Contor rotaţii
- Răcire CO2
- Conexiune la cutia de distribuţie centrală
- Sistem de măsurare a energiei
- Controlul șarjei

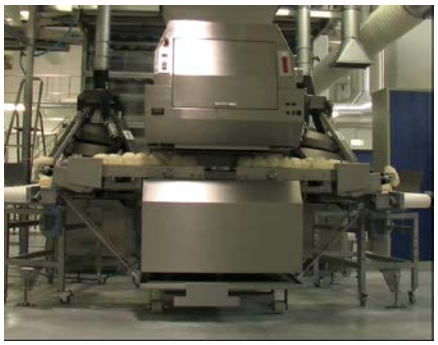
SISTEME INDUSTRIALE PENTRU PRELUCRAREA ALUATULUI — GERMANIA

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Haton
Dough Friendly Company

Linii industriale cu capacităţi de producţie de până la 9.600 buc/oră.

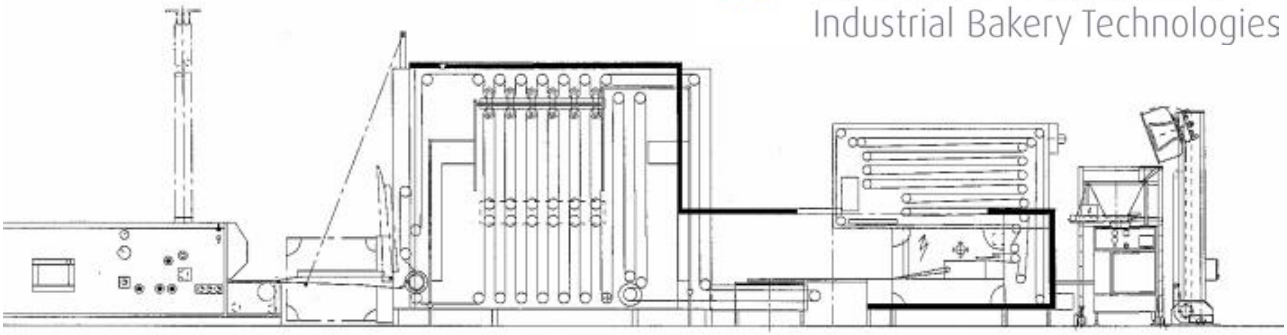




SISTEME INDUSTRIALE PENTRU DOSPIRE ȘI COACERE

GERMANIA

Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies



ECHIPAMENTE PENTRU COFETĂRIE INDUSTRIALĂ

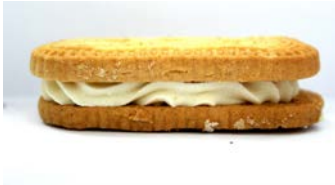
ITALIA

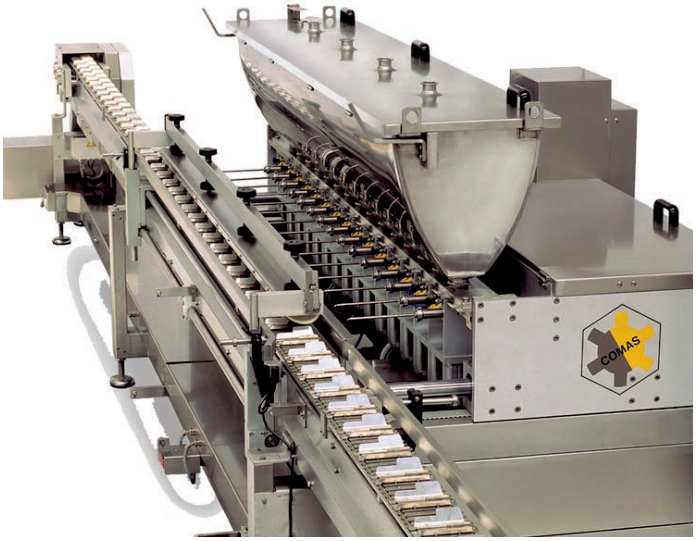
COMAS spa

Grupul COMAS realizează proiecte industriale personalizate în funcţie de cererea beneficiarilor

Soluţiile pe care le oferă grupul COMAS sunt în domeniul:

- Sistemelor de dozare, injecţie (sisteme pentru umplerea eclerelor, minieclerelor, produselor obţinute din aluaturi aerate, etc.)
- Sisteme de dozare biscuiţi zaharoşi
- Liniilor pentru obţinerea tartelor.
- Liniilor pentru obţinerea prăjiturilor şi torturilor.
- Liniilor pentru umplerea biscuiţilor de tip sandwich





ECHIPAMENTE INDUSTRIALE PENTRU OBȚINEREA SEMIFABRICATELOR AERATE — ITALIA

TONELLI food technologies

- Mixere planetare sub presiune
- Linii industriale pentru obținerea pandișpanului și a produselor derivate: ruladă, prăjituri în straturi, etc.
- Instalații pentru obținerea cremelor
- Instalații pentru obținerea semifabricatului de ecler
- Alte instalații pentru obținerea preparatelor gastro

LINII COMPLETE PENTRU GLAZURARE / DECORARE — ITALIA

SOLUȚII DE ULTIMĂ GENERAȚIE PENTRU GLAZURARE/DECORARE
CU CIOCOLATĂ ȘI GLAZURĂ DE ZAHĂR

BARTOM

ACESTE ECHIPAMENTE ÎNGLOBEAZĂ UN DESIGN ERGONOMIC
ȘI VIABIL, ÎN CONDIȚII MAXIME DE SIGURANȚĂ ȘI CALITATE

UȘOR DE IGIENIZAT, NECESITĂ
MENTENANȚĂ MINIMĂ

ECHIPAMENTE INDUSTRIALE PENTRU PRODUSE OBȚINUTE PRIN LAMINARE — ITALIA

TRIVI

Linii industriale pentru produse de patiserie de tip croissant, strudel, etc.

Linii industriale pentru obținerea toast-ului

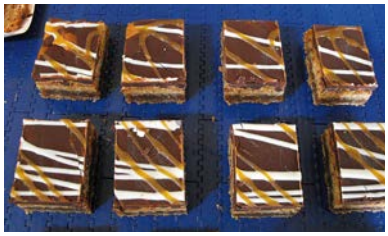
Linii industriale pentru pizza

Linii industriale pentru ciabbata / baghete

Linii industriale pentru grisine - crochete

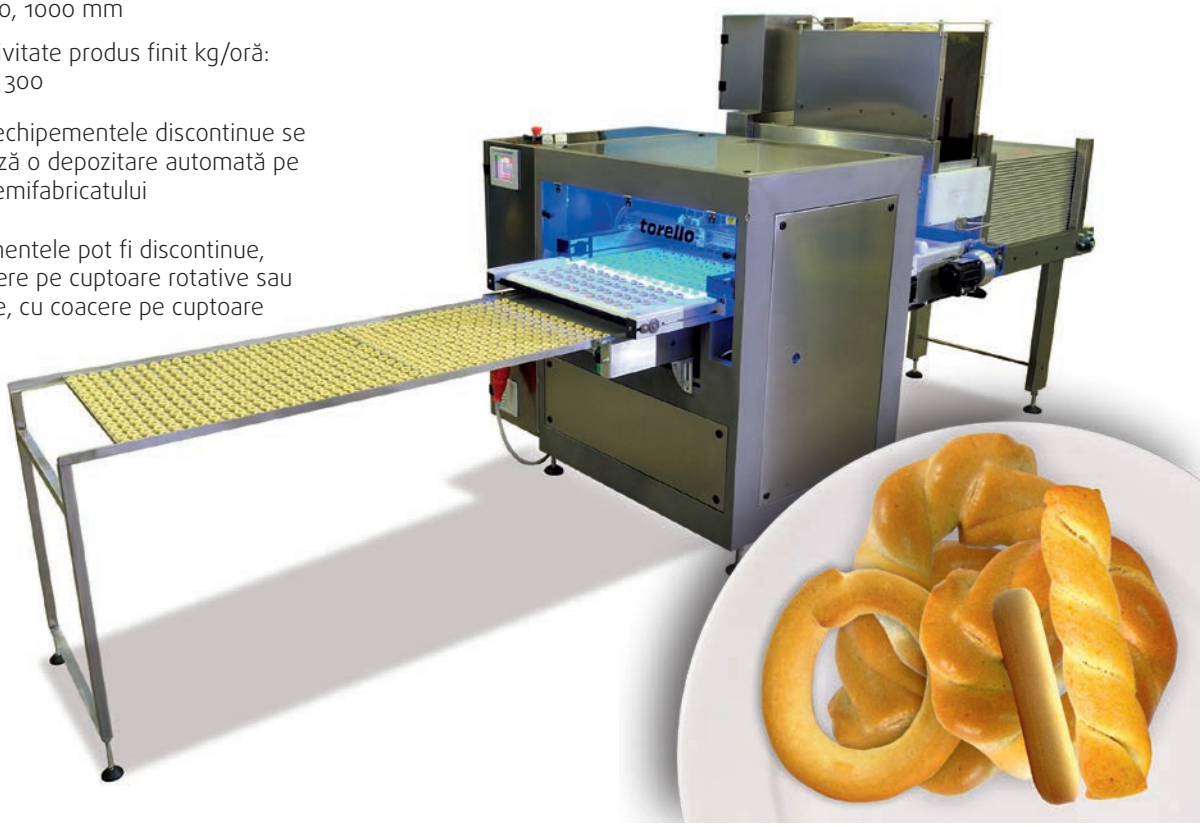
ROBOTI INDUSTRIALI PENTRU TAIEREA PRAJITURILOR CU SISTEME ULTRASONICE — ITALIA

- Solutii integrate pentru linii complete
- Tehnologie si solutii la cheie pentru automatizare robotizata de taiere cu ultrasunete pentru produse alimentare.



ECHIPAMENTE PENTRU OBŢINEREA COVRIGILOR — ITALIA

- Lăţimea activă a benzii de lucru: 400, 600, 1000 mm
- Productivitate produs finit kg/oră: 80, 150, 300
- Pentru echipementele discontinue se realizează o depozitare automată pe tăvi a semifabricatului
- Echipamentele pot fi discontinue, cu coacere pe cuptoare rotative sau continue, cu coacere pe cuptoare tunel



ECHIPAMENTE PENTRU OBȚINEREA PASTELOR FĂINOASE — ITALIA

MASINI DE AMBALAT CU FOLIE TERMOCONTRACTIBILA — ITALIA

- se executa intr-o gama larga de modele, in functie de productivitate si dimensiunea produselor
- recomandate pentru ambalarea produselor de dimensiuni mici si medii
- productivitate : incepand de la 200 buc/h la 3600 buc/h , in functie de model

Echipamente pentru baxare

- Sunt realizate intr-o gama larga de modele, in functie de dimensiunile de baxare, semiautomate sau automate

SISTEME DE AMBALARE FLOW-PACK

ITALIA

- Foloseste materiale de ambalare termosudabile: de tip polipropilena, coextrudare, laminate, cati si materiale pentru sudarea la rece
- Pot fi accesorizate cu folocelule, datiere, sistem de imprimare cod de bare, sistem de pulverizaer alcool, sistem pentru atmosefera modificata
- Accesoriile sistemele de alimentare necesare sunt personalizate in functie de natura produselor care se doresc a fi ambalate.

Masina de ambalat orizontala cu bacuri rotante

Masina de ambalat orizontala cu bacuri translante

Masina de ambalat verticala prevazuta cu cantarire de tip multi-head sau canale vibrante

Echipament pentru obținerea covrigilor

- Productivitate: 35-50 buc/min
- Putere electrica: 1,20 kW
- Alimentare 380V
- Dimensiuni:
  2400 x 650 x 1600 mm(H)

BAI DE OPARIRE

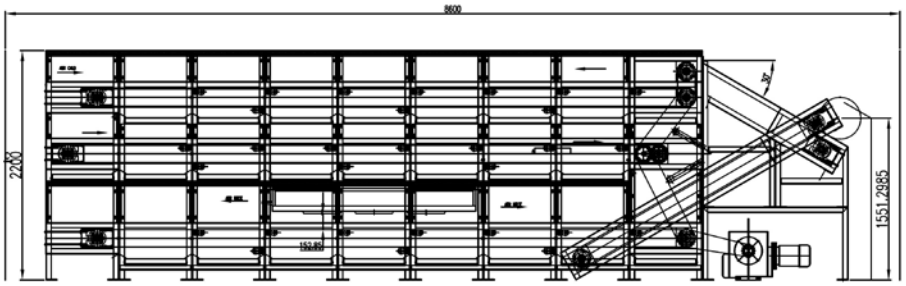
Baie de oparire continua

- se executa in functie de productivitate si spatiu
- structura integrala inox
- banda tip plasa cu terminatii laterale din lant Gall
- agent de incalzire : Ulei de transfer termic
- izolatie pereti laterali: vata bazaltica

Baie de oparire discontinua

- capacitate cuva: 40L
- structura integrala inox
- putere electrica : 12kW
- izolatie pereti laterali: vata bazaltica

Linii de glazurare cu glazuri de zahăr



Se executa personalizat, in functie de productivitate si spatiu;
Structura inox cu panouri laterale, termoizolante din inox ;
Linie formata din:

- Instalatie pentru obtinerea glazurii de zahar;
- Sistem rotativ de glazurare completa produs;
- 2 Zone de uscare formata din benzi suprapuse cu viteza reglabila, imparita astfei :
- Zona 1 -Ventilatie Aer cald : +50°C / +60°C;
- Zona 2 - Ventilatie aer rece: 0°C/+4°C;
- Banda de preluare produs uscat;

Alte echipamente și accesorii PAN ADAMI

Panacoade

Cărucior inox pentru panacoade

Cărucior inox pentru cuptor rotativ

Cărucior inox pentru răcirea pâinii

Cernător

Dospitor - vezi pag 11

Masa rotativa

Masa de lucru

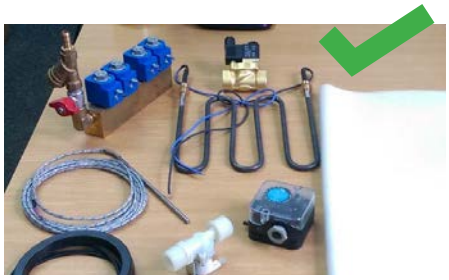
Lopata inox

PIESE PAN ADAMI — ROMÂNIA

S.C PAN ADAMI S.R.L, prin departamentul specializat, comercializează piese de schimb pentru toată gama de utilaje din linia dvs. de producţie.

Punem la dispoziţie piese de schimb atât pentru echipamentele achiziţionate de la Pan Adami, cât și pentru cele achiziţionate de la alţi furnizori!

Departament tehnic (Piese/Service)
Director Tehnic
Dipl. Ing. Lucian Deaconu
Mob: (+4) 0728.218.627
e-Mail: piese@panadami.ro
web: www.panadami.ro



SERVICE PAN ADAMI — ROMÂNIA

S.C PAN ADAMI S.R.L, prin departamentul specializat, cu un număr de 19 tehnicieni, este disponibil 24/24h; 7/7 zile și asigură:

- Constatare defecte;
- Reparaţie utilaje;
- Efectuare service/întreţinere pentru echipamentele achiziţionate de la Pan Adami, cât și pentru cele achiziţionate de la alţi furnizori!
- Reușită de 100% a intervenţiilor asupra echipamentelor dvs. asigurată de furnizarea pieselor de schimb prin departamenul dedicat.
- Instruire personal în vederea utilizării corecte a echipamentelor.
- Garanţia lucrărilor executate

NOTES

Reprezentant PAN ADAMI:

Telefon:

E-mail:

Date facturare: SC PAN ADAMI SRL
ADRESA: Str. Transilvaniei, Nr. 5, Loc. Cisnadie, Jud. Sibiu 555300
CUI: RO 15064495; NR. INREG.: J32/949/2002

RAIFFEISEN BANK SELIMBAR: RO23RZBR 0000 0600 1923 3527
BRD CISNADIE: RO28 BRDE 330 SV 069 4298 3300
ING BANK SIBIU: RO30 INGB 0000 9999 0569 4756
BANCA TRANSILVANIA CISNADIE: RO47 BTRL RON CRT 0201804401
BCR SIBIU: RO31 RNCB 0229 0360 4462 0001

ADAMI™
Împreună pentru performanţă

S.C. PAN ADAMI S.R.L.
str. Transilvaniei nr 5,
Cisnădie, jud Sibiu

tel: 0040 269 564 927
fax 0040 269 561 319

e-mail: office@panadami.ro
web: www.panadami.ro

un proiect Adami
Patiser.ro
ustensile şi accesorii

www.patiser.ro