

**VI FORUM**  
PIEKARZY I CUKIERNIKÓW

**Zaproszenie**

**Spotkajmy się z przyszłością**

**VI Forum Piekarzy i Cukierników**

**22-24 MAJA 2024**

 **88-400 ŻNIN, Jaroszewo 80**

**Mech  
Masz**  
*Szczeciński*

 **ŻNIN**  
EPICentrum  
POLSKI

OFICJALNY PATRONAT

 [www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)

[www.mech-masz.eu](http://www.mech-masz.eu)



# Program wydarzenia

## Godziny otwarcia

**Dzień 1 - 09.00 / 16.00** Uroczyste otwarcie godzina 9.00

**Dzień 2 - 10.00 / 15.00**

**Dzień 3 - 10.00 / 13.00** Oficjalne zakończenie 13.00

Pokaz jakości wypieków na piecu ceramiczno rurowym PPCR + degustacja

Pokaz jakości wypieków na piecu modułowym MODULO + degustacja  
*(Fuccacia na zakwasie, Bajgle, Bułki Dubajskie, Bagietki pszenne, kajzerki pszenne, chleb pszenno żytni, chleb pszenny, chleb z ziarnami, chleb żytni, inne)*

Prezentacja całej gamy prezentowanych maszyn

Pokazy maszyn na żywo

Wykorzystanie naturalnych błonników pokarmowych w produkcji

Wykorzystanie profesjonalnych drukarek cukierniczych w produkcji

Dobór odpowiednich drożdży dla wybranego cyklu produkcyjnego

Jakość mąki bezpośrednim przełożeniem na finalny produkt

Komponenty owocowo – kremowe w przemyśle spożywczym

Aranżacje sklepów – od projektu po realizację

Wykorzystanie maszyn vendingowych w branży

Urządzenia kontrolujące proces „receptor” jako odpowiedź na powtarzalność produkcji nawet bez doświadczonych ciastowych.

Dotacje jako forma pozyskania finansowania na szybki rozwój

Leasing jako najczęściej wybierana forma

Kącik regionalny – EKO wina, sery, wędliny, miody z regionu Pałuk

**Surowce / produkcja / maszyny / piece / technologia**

*Każdego dnia do pełnej dyspozycji zwiedzających darmowy grill i ciepłe napoje*



## Pokazowe wypieki

Bajgle



Chleb żytni 100%



Kajzerki pszenne



Chleb z ziarnami



Bagietka pszenna



Chleb pszenno-żytni



Chleb pszenny



Focaccia na zakwasie



# Współwystawcy



## FIBERCARE Sp z o.o.

Polski producent naturalnych błonników pokarmowych. Specjalizujemy się w przetwarzaniu produktów roślinnych innowacyjną metodą mikronizacji, dzięki której zachowujemy najważniejsze właściwości strukturalne produkowanych błonników.

[www.fibercare.eu](http://www.fibercare.eu)



## Młyny Szczepanki Sp z o.o.

Młyny Szczepanki to ponad 25 lat tradycji rodzinnego młynarstwa. Swoją wiedzę, doświadczenie i inspirację czerpiemy z naszej pasji i wielopokoleniowej tradycji młynarskiej. Mąki z naszego młyna cieszą się dużym uznaniem, zarówno wśród konsumentów, jak i odbiorców przemysłu spożywczego.

[www.mlynyszczepanki.pl](http://www.mlynyszczepanki.pl)



## JetLT printer

Producent drukarek spożywczych. Drukarka JetLT to atrakcyjna opcja dzięki wiodącej technologii, łatwości obsługi, wysokiej jakości druku i niskim kosztom użytkowania, z serwisem gwarancyjnym i pogwarancyjnym oraz możliwością finansowania.

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



## Soreno

Jesteśmy producentem koncentratów spożywczych dla branży lodziarskiej, cukierniczej i piekarniczej. Produkowane przez nas produkty znajdują uznanie wśród klientów w całej Polsce i na świecie.

[www.soreno.pl](http://www.soreno.pl)



## PIEK HURT

Firma Piek-Hurt istnieje od 1994 roku i specjalizuje się w zaopatrzeniu piekarni, cukierni oraz gastronomii w surowce i drobny sprzęt. W naszej ofercie znajdują się drożdże, tłuszcze, mąki, aromaty, czekolady, opakowania i inne.

[www.piek-hurt.pl](http://www.piek-hurt.pl)



## X-Mart Group

Dedykowane rozwiązania informatyczne do obsługi procesów produkcji oraz sprzedaży. Tworzymy unikalne rozwiązania informatyczne, często rozwiązując „nierozwiązywalne” problemy.

[www.xmart.pl](http://www.xmart.pl)



## Concept Automatic

CONCEPT AUTOMATIC to lider w innowacyjnych maszynach vendingowych w Polsce, z ponad 15-letnim doświadczeniem. Zapewniamy elastyczne i dopasowane rozwiązania dla klientów, oferując jakość premium i przystępne ceny.

[www.conceptautomatic.pl](http://www.conceptautomatic.pl)



## KANDY

Owocowe oraz kremowe komponenty dla cukiernictwa, lodziarstwa i mleczarstwa. To najwyższej jakości półprodukty spożywcze, bazujące na owocach lub tłuszczu roślinnym. Oferujemy standardowe produkty: nadzienia cukiernicze, żele i glazury, pasty i variegato pod markami Lauretta, Cristalli, Ascanio i Lauretta. Pełna oferta tych produktów znajduje się na stronie.

[www.kandy.pl](http://www.kandy.pl)



## LALLEMAND POLSKA Sp z o.o.

Drożdże to nasza specjalność. Firma Lallemand Polska specjalizuje się w produkcji drożdży świeżych oraz suszonych. Ponadto, w swej ofercie posiadamy płatki i ekstrakty drożdżowe. Zachęcamy do kontaktu z naszymi handlowcami.

[www.drozdze.pl](http://www.drozdze.pl)



## Kuvings Polska

Oficjalny dystrybutor wyciskarek do soków. Stale pracujemy by rozwijać technologie wspierające zdrowy tryb życia. Kuvings zaprojektował wiele kuchennych sprzętów, które czynią zdrowe życie smaczniejszym.

[www.domowesatorium.pl](http://www.domowesatorium.pl)  
[www.kuvings.pl](http://www.kuvings.pl)



## Ai Solution

Firma Ai Solution działa na europejskim rynku producentów pieczywa, ciast i lodów od kilku lat. Pomogliśmy już ponad 180 klientom w rozwiązaniu różnych problemów branży piekarniczo-cukierniczej, oferując doradztwo i wdrożenie Systemu Zarządzania.

[www.domowesatorium.pl](http://www.domowesatorium.pl)



## PROFROST Group

Jesteśmy doświadczonym producentem wysokiej klasy mebli i oświetlenia dla sklepów, obsługujących różnorodne branże. Nasza oferta obejmuje regały, meble chłodnicze i lady dla sklepów spożywczych, eleganckie meble i oświetlenie oraz wygodne półki.

[www.profst.pl](http://www.profst.pl)



## Jacobs Cafitesse

oficjalnym dystrybutorem JACOBS DOUWE EGBERTS (JDE) Professional w Polsce. JDE jest jednym z największych producentów kawy i herbaty na świecie oraz właścicielem wielu międzynarodowych brandów.

[www.cafitesse.pl](http://www.cafitesse.pl)



## PGD

Oferujemy szeroki wybór ponad tysiąca produktów dla piekarni, cukierni i lodziarni, w tym renomowanych marek takich jak Sonneveld, Odense, Dragsbaek, Belusa, Giuso oraz własnych marek, które starannie dobieramy.

[www.pgd.biz.pl](http://www.pgd.biz.pl)



# Prezentowane maszyny

PONAD  
**80**  
MASZYN

Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy PPCR  
System załadunku do pieca PPCR  
Piec obrotowy piekarniczy  
Piec rurowy ZOOM  
Palniki Bentone  
Piec modułowy MODULO  
System załadunku pieca MODULO  
Agregat klimatotwórczy  
Mobilna komora garownicza  
Czyszczarka do blach  
Półautomat linia do krojenia i pakowania chleba  
Automat linia do krojenia i pakowania chleba  
Krajalnica do chleba z nożem tarczowym KT-1  
Stołowa krajalnica do chleba PRIMO  
Automatyczna krajalnica do chleba AUTO  
Półautomatyczna krajalnica do chleba MANO  
Samoobsługowa krajalnica do chleba IPSO2  
Horyzontalna krajalnica TAGLIO  
Maszynka do golenia krojenia czekolady  
Krajalnica do chleba HERCULES 2  
Ubijaczka Rego PM-60  
Ubijaczka Rego PM-100  
Ubijaczka planetarna Rego SM-20L  
Ubijaczka planetarna Rego SM-60  
Krajalnica do chleba Rotec SB  
Wózek manipulacyjny HUB-4BOX  
Wózek manipulacyjny HUB-3  
Wózek manipulacyjny HUB-3A  
Wózek manipulacyjny HUB-1  
Maszyna do kremów MK  
Maszyna do kremów MKC  
Smażalnik do pączków SP-24  
Smażalnik do pączków SP-80  
Smażalnik do pączków SP-60G  
Smażalnik do pączków z obrotnicą SP-PLUS  
Dozownik uniwersalny śrubowy U-MAX  
Maszyna do tartoletek  
Maszyna dozująca  
Pompa transferowa  
Manualne nadziewarki

Nadziewarka Dosibest  
Nadziewarka MDSE  
Dozer D-MAX  
Klipsownica TK18  
Przesiewacz do mąki nierdzewny  
Przesiewacz do mąki z podnoszeniem worka  
Automatyczna dzielarko-zaokrąglarka  
Półautomatyczna dzielarko do ciasta  
Dzielarko-zaokrąglarka do bułek 3/4 automat  
Hydrauliczna dzielarko z kratami i bez  
Walcarka automatyczna 1500 lub 2000  
Walcarka 600x1400 ze stacją  
Walcarka 500x850 stołowa  
Ubijaczka PL-20  
Ubijaczka PL-60  
Ubijaczka PL-80  
Ubijaczka PL-140  
Ubijaczka przemysłowa  
Miesiarka z kotłem stały 40 kg  
Miesiarka z kotłem stałym 80 kg  
Miesiarka z kotłem stałym 160 kg  
Chłodnio garownia na 1 wózek  
Szafa szokowego mrożenia na 15 blach  
Myjka ALP01  
Myjka ALP02  
Myjka ALC100  
Młynek do bułki tartej MTB-4  
Młynek do bułki tartej MTB-7  
Wywrotnica do dzieł miesiarek  
Miesiarka z kotłem wyjezdnym S-MIX 220  
Miesiarka z kotłem wyjezdnym R-MIX 220  
Wagodzielarka do chleba  
Zaokrąglarka stożkowa  
Wydłużarka do ciasta  
Mikser dwuramienny GIO  
Rogalikarka 3 walcowa ze stacją wydłużania  
Rogalikarka FR 2C50  
Walcarka do maku  
Bagieciarka  
Dzielarka, maszyna dozująca Vemag



# Prezentowane marki

---

WAICO  
GROUP

vitella

*flamic*

 EFFEDUE

 STARmix

mac.pan  
bakery solutions since 1983

 **Bentone**<sup>®</sup>

*Sinnag  
Europe*

**Mech  
Masz**  
*Szczeciński*

 **bassanina**  
baking art

 **REGO<sup>®</sup> HERLITZIUS**  
The Bakery Equipment People

 **INTECH**

**Giotec**

 **ATS**  
PROFESSIONAL  
— BAKERY EQUIPMENT —

 **EBAK**

 **ilsa**  
SHAPING COLD

 **ata**

# Dodatkowe informacje

## VI Forum Piekarzy i Cukierników

FORUM Piekarzy i Cukierników - począwszy od roku 2017 co 2 lata, najważniejsze w życiu firmy Mech-Masz wydarzenie, to wyjątkowa okazja dla przedsiębiorców działających w branży piekarskiej, zarówno w skali rzemieślniczej jak i przemysłowej. Skoncentrowana w jednym miejscu kompleksowa oferta maszyn to nie tylko prezentacja innowacji w branży, to również wskazanie kierunków rozwoju i niebywała okazja do bezpośrednich kontaktów wśród profesjonalistów. Dynamiki wydarzeniu dodają pokazy wypieków, profesjonalne wsparcie technologiczne, otwarta wymiana doświadczeń.

### Mapa dojazdu



 Google Maps



 Skanuj kod QR

### Rekomendowane hotele:



 Poszukaj hotelu



 Scan QR code

### Dane Kontaktowe:



MECH-MASZ SZCZECIŃSKI  
SPÓŁKA JAWNA  
Jaroszewo 80,

**88-400 Żnin, Polska**

+ 48 52 30 31 238

+48 52 30 31 239

[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)  
[www.mech-masz.eu](http://www.mech-masz.eu)

# Zarezerwuj termin!

## 22-24 MAJ 2024

**VI FORUM**  
PIEKARZY I CUKIERNIKÓW