



www.polagra-tech.pl

W dniach 14-18 września br. w Poznaniu odbyły się Międzynarodowe Targi POLAGRA-TECH. Targi podzielone zostały na trzy salony tematyczne: Salon Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego oraz Salon Maszyn Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego.

Wśród wystawców obecni byli liderzy rynku technologii spożywczych oraz tysiące profesjonalnych zwiedzających: właścicieli i współwłaścicieli zakładów produkcyjnych branży spożywczej, menadżerów oraz technologów produkcji z krajów Unii Europejskiej. Targi te są swego rodzaju biznesowym pomostem łączącym Starą i Nową Europę, zwiedzających i wystawców.

Jak co roku na Targach Polagra-Tech firmy zaprezentowały najnowsze technologie, maszyny, linie produkcyjne. Wystawcy na swoich stoiskach prowadzili pokazy i demonstrowali pracę maszyn i urządzeń. Targi są doskonałą okazją do przeglądu najnowszych technologii, poszerzenia wiedzy i wymiany doświadczeń.

Również nasza firma, Krajowa Sieć Serwisowa „Serwis-Polska” jako ogólnopolski serwis urządzeń chłodniczych i klimatyzacji była obecna na tegorocznych targach. W bieżącym roku jednak byliśmy tam w roli gości a nie wystawców. Jednakże mimo to spotkanie zaowocowało nowymi kontaktami i wiadomościami ze świata gastronomii i techniki przemysłu spożywczego. Naszą uwagę przykuło kilka firm, które chcielibyśmy Państwu przybliżyć.

Firma Cream powstała w 1997r. jako wyłączny przedstawiciel firmy Koenig Maschinen.

Od 3 lat prężnie rozwija się drugi dział firmy związany z sektorem Ho-Re-Ca. Obecnie Cream Sp. z o.o. jest wyłącznym przedstawicielem także takich marek jak: FB De Ranieri (witryny do ciast i lodów, zabudowy kawiarni, cukierni, lodziarni), La Spaziale (tradycyjne ekspresy do kawy), Cattabriga (maszyny do produkcji lodów, kremów, bitej śmietany).

Współpracują z renomowanymi i sprawdzonymi światowymi producentami takimi jak: Hiber (szokówki, mroźnie, przechowalniki), Faema (automaty do kawy), JAC, Salva, Rondo Doge, Riehle. Dysponujemy profesjonalnym, wyszkolonym u producentów, autoryzowanym serwisem, zapewniającym pełną obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną na terenie całego kraju. Firma proponuje indywidualne rozwiązania oraz służymy fachową pomocą technologiczną.

Następną godną uwagi pozycją jest Firma Primulator.

Firma Primulator zajmuje czołowe miejsce w sprzedaży i serwisie profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Na terenie Polski biura firmy znajdują się w Warszawie, Łodzi, Poznaniu, Gliwicach i Gdyni. 15-letnia tradycja i doświadczenie sprawiły, że cieszą się zaufaniem klientów indywidualnych oraz sieciowych, a także liczne hotele, lodziarnie, cukiernie, kawiarnie i restauracje.

Firma wraz ze wzrostem wymagań klientów, udoskonala swoją ofertę, proponując sprzęt najnowszej generacji. Oferują produkty renomowanych firm, które charakteryzuje wysoka jakość wykonania, estetyczny wygląd i ekonomiczna eksploatacja. Firma Primulator oferuje różnorodność swoich produktów, w ofercie mają: profesjonalne urządzenia do napojów kawowych firmy Foema i Coffee Queen, zmywarki do szkła, porcelany i blach cukierniczych firmy Comenda, kostkarki do lodu firmy Icematic oraz całą gamę urządzeń chłodniczych i mroźniczych firm Carpigiani i ISA, które zaprezentowała na swoim stoisku. Dodatkowo wszystkie maszyny objęte są roczną gwarancją, posiadają niezbędne certyfikaty i atesty.

Kolejną firmą jest PACKO, która wraz z firmą Fullwood tworzy grupę kapitałową Fullwood Packo Group. Firma Packo zaprezentowała swój sztanदारowy produkt jakim jest schładzalnik do mleka z produkcją wody lodowej wewnątrz – gwarantujący nie zamarzanie mleka. Firma posiada fabryki w Belgii, Irlandii, Białorusi, Pakistanie, Chinach i Meksyku. Od 1 marca 2008 weszli na rynek w Polsce.



technika chłodnicza i klimatyzacyjna

informacje ogólne

informacje ogólne

informacje ogólne

informacje ogólne



Ponad 60 letnia tradycja, doświadczenie oraz codzienna praca inżynierów i konstruktorów w laboratoriach na terenie całego świata gwarantują najwyższą jakość, nowe rozwiązania i zaawansowane technologie. Stosowane rozwiązania ułatwiają życie i oszczędzają czas rolnikom, a technologie pozwalają zredukować do 50 % kosztów energii ponoszonych przy klasycznych metodach schładzania mleka.

Firma przywiązuje bardzo dużą uwagę do jakości wytworzonych urządzeń jak i ochrony środowiska np. wszystkie cięcia i łączenia powierzchni metalowych są realizowane technologią laserową. Wszystkie etapy produkcji urządzeń są poddawane testom, szczegółowej kontroli i analizie. Wyniki tych testów są analizowane i przechowywane przez 5 lat.

Chętnie realizują zamówienia specjalne wg najnowszych technologii i wymagań Klientów.

Następną, zauważoną przez nas firmą jest niemiecka firma DEBAG. Zajmują się ona, produkcją coraz popularniejszych w naszym kraju, piecy konwekcyjno -parowych do wypieku świeżego pieczywa. Tego typu urządzenia coraz częściej można znaleźć w sieciach marketów na terenie całej Polski. Piecy firmy Debag są również chętnie używane w profesjonalnych zakładach piekarniczych. Produkty Firmy odznaczają się najnowocześniejszą techniką i niskim zużyciem energii podczas produkcji. Zastosowano w nich wiele nowatorskich rozwiązań technicznych. Firma oferuje piecy piętrowe, drążkowe, obrotowe lub ładowe – wszystkie w nowoczesnej technice MONSUN – dwa wentylatory zapewniają regularną zmianę kierunku gorącego strumienia powietrza. Wynikający z tego równomierny górny i dolny nagrzew pieca i niska prędkość przepływu powietrza zapewniają udany wypiek pieczywa.

Tegoroczne Targi POLAGRA-TECH jak zawsze były doskonałą okazją do poszerzenia swojej wiedzy jak i zacieśnienia kontaktów branży zarówno chłodniczej, jak i cukierniczej oraz piekarskiej.

