



ESPIGA

TECHNOLOGIA Z TRADYCJĄ!

KATALOG PRODUKTÓW

sprzęt i wyposażenie dla piekarni i cukierni



Szanowni Piekarze i Cukiernicy!

Nasza firma pracuje dla Was od 1985 roku.

W tym katalogu znajdują się przykładowe produkty z szerokiej gamy sprzętu i wyposażenia produkowanego przez nas dla przemysłu piekarniczego i cukierniczego. Dostosowanie do potrzeb klienta jest dla nas najważniejsze, dlatego ponad 90% całej naszej produkcji jest indywidualnie opracowywane na potrzeby piekarni i cukierni w całej Polsce oraz odbiorców zagranicznych.

We współczesnych piekarniach i cukierniach mamy do czynienia z ogromną różnorodnością produktów, receptur i linii produkcyjnych, dlatego wychodzimy z założenia, że nie ma pomysłu, którego nie można zrealizować. Wysoka jakość produktów wynika z faktu, że do produkcji używamy najwyższej jakości materiałów jak blachy stalowe kwasoodporne i nierdzewne oraz stopowe blachy aluminiowe o podwyższonej odporności na odkształcenia termiczne i ścieranie.

Automatyzacja i maszynowe profilowanie gwarantuje 100% powtarzalności kształtów oraz idealne odwzorowanie, a dodatkowe wzmocnienia spawane zapewniają dłuższą żywotność sprzętu.

Profesjonalizm i wiedza wynikające z wieloletniego doświadczenia jest najlepszą gwarancją dla naszych klientów.

Serdecznie zapraszam wszystkich Państwa do współpracy.



Zbigniew Łuczjanek





SPIS TREŚCI

FORMY I ZESPOŁY FORM DO PIECZYWA



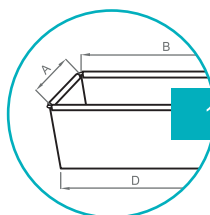
5-7

FORMY



8-11

ZESPOŁY FORM



12

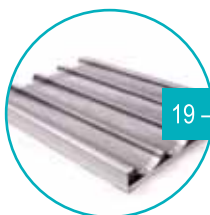
FORMY I ZESPOŁY NA ZAMÓWIENIE

BLACHY PIEKARNICZE



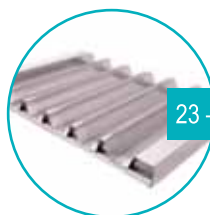
13-18

PŁASKIE



19-22

BAGIETKOWE



23-24

ZAPIEKANKOWE



25-27

TŁOCZONE

FORMY I AKCESORIA CUKIERNICZE



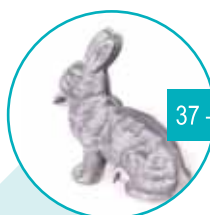
28-33

FORMY I ZESPOŁY FORM CUKIERNICZYCH



34-36

RANTY



37-39

FORMY OKOLICZNOŚCIOWE



40-41

STOJAKI I AKCESORIA DO TORTÓW

WÓZKI PIEKARNICZE



42-46

WÓZKI DO PIECÓW OBROTOWYCH



47-51

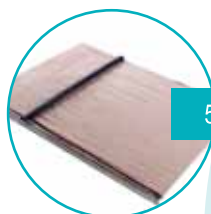
WÓZKI DO TRANSPORTU I STUDZENIA PIECZYWA



52-53

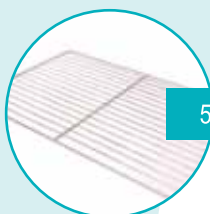
WÓZKI DO SKŁADOWANIA

AKCESORIA



55

WRZUTNIKI



55

RUSZTY



55

ŁOPATY PIEKARNICZE



56

SZUFLE

POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE



57

POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

FORMY DO PIECZYWA

W naszym asortymencie znajdują Państwo szeroki wybór form przeznaczonych do każdego rodzaju pieczywa, od pieczywa tostowego po pełnoziarniste oraz cukiernicze. Metody wykonania oraz możliwości zastosowania różnych materiałów pozwalają na wykonanie praktycznie każdej formy zgodnie z oczekiwaniami klienta.

MATERIAŁY

Formy produkujemy z aluminiowych blach stopowych o grubościach od 1 mm do 2 mm, oraz ze stali nierdzewnej i zwykłej stali węglowej.

WYKONANIE

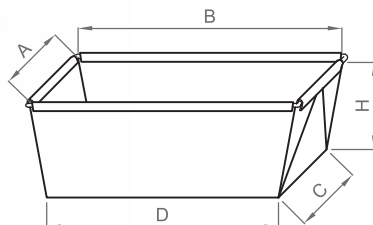
Formy wykonane są metodami gięcia i spawania, obrzeża form składanych kopertowo oraz dużych form spawanych są dodatkowo wzmocnione drutem stalowym o średnicy \varnothing 3 mm.

POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

Każda forma może dodatkowo zostać pokryta powłoką nieprzywieralną, do wyboru powłoka na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

Zastosowanie powłoki zapobiega przywieraniu i przypalaniu się pieczywa oraz eliminuje konieczność smarowania form, co w konsekwencji skutkuje łatwym wyjmowaniem produktów z form i zachowaniem ich kształtu, nie wymaga czyszczenia form i oszczędza środki do smarowania.

1.1.1 FORMY KOPERTOWE



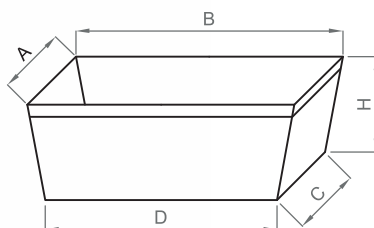
Formy wykonywane przez zaginanie i składanie pojedynczego arkusza blachy metodą „kopertową”. Wykonywane są głównie z blach aluminiowych grubości do 1,5 mm a na życzenie ze stali stopowych – nierdzewnej lub kwasoodpornej – o grubości do 1,0 mm



POJEMNOŚĆ	WYMIARY AxBxCxDxH (mm)	NR KATALOGOWY	
		BEZ POWŁOKI	SILIKON
0,3 kg	98 x 145 x 73 x 120 x 70	PFF.KO.0003	PFF.KO.0001
0,5 kg	98 x 195 x 73 x 170 x 70	PFF.KO.0006	PFF.KO.0004
0,7 kg	98 x 280 x 73 x 225 x 70	PFF.KO.0009	PFF.KO.0007
1,0 kg	115 x 245 x 90 x 220 x 90	PFF.KO.0012	PFF.KO.0010

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

1.1.2 FORMY SPAWANE



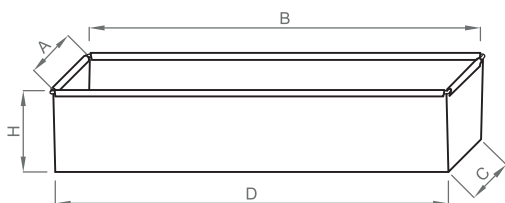
Metodę tą wykorzystuje się przede wszystkim do produkcji form grubościennych (powyżej 1,5 mm). Forma posiada wywinięte obrzeża i spawane naroża. Mogą być wykonane z blachy aluminiowej o grubości do 2,0 mm, a na życzenie ze stali zwykłej, nierdzewnej i kwasoodpornej o grubości do 1,5 mm.

POJEMNOŚĆ	WYMIARY AxBxCxDxH (mm)	NR KATALOGOWY	
		BEZ POWŁOKI	SILIKON
0,3 kg	98 x 145 x 73 x 120 x 70	PFF.SP.0003	PFF.SP.0001
0,5 kg	98 x 195 x 73 x 170 x 70	PFF.SP.0006	PFF.SP.0004
0,7 kg	98 x 280 x 73 x 225 x 70	PFF.SP.0009	PFF.SP.0007
1,0 kg	115 x 245 x 90 x 220 x 90	PFF.SP.0012	PFF.SP.0010

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

1.1.3 FORMY SPAWANE DO PIECZYWA PEŁNOZIARNISTEGO

Forma posiada obrzeża wywijane dodatkowo wzmocnione drutem stalowym \varnothing 3 mm i spawane naroża. Wykonana jest z aluminiowej blachy o grubości 1,5 mm, a na życzenie ze stali zwykłej, nierdzewnej lub kwasoodpornej o grubości do 1,5 mm.



POJEMNOŚĆ	WYMIARY AxBxCxDxH (mm)	NR KATALOGOWY	
		BEZ POWŁOKI	SILIKON
1,4 kg	80 x 75 x 385 x 80	PFF.SW.0009	PFF.SW.0001
2,1 kg	120 x 115 x 385 x 80	PFF.SW.0010	PFF.SW.0002
2,9 kg	160 x 155 x 385 x 80	PFF.SW.0011	PFF.SW.0003
2,1 kg	80 x 75 x 585 x 80	PFF.SW.0012	PFF.SW.0004
3,2 kg	120 x 115 x 585 x 80	PFF.SW.0013	PFF.SW.0005
4,4 kg	160 x 155 x 585 x 80	PFF.SW.0014	PFF.SW.0006
4,2 kg	120 x 115 x 765 x 80	PFF.SW.0015	PFF.SW.0007
5,7 kg	160 x 155 x 765 x 80	PFF.SW.0016	PFF.SW.0008



Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

ZESPOŁY FORM DO PIECZYWA

Zespoły form przyspieszają i ułatwiają pracę, wszystkie formy mogą być łączone w zespoły a ich liczba i wymiary dostosowane są do wymiarów wózków piekarniczych.

WYKONANIE

Zestawy wykonywane są metoda gięcia i spawania. Ranty każdej formy kopertowej z zestawu wzmocnione są drutem \varnothing 3 mm, co zapewnia im dodatkową sztywność. Obejmy wykonane zostały z solidnej podwójnie wzmocnionej blachy o grubości 1,5 mm.

MATERIAŁY

Zespoły form produkujemy z blach aluminiowych grubości 1,0÷2 mm. Na życzenie zespoły wykonujemy również ze stali stopowych takich jak stal nierdzewna kwasoodporna oraz zwykła stal węglowa.

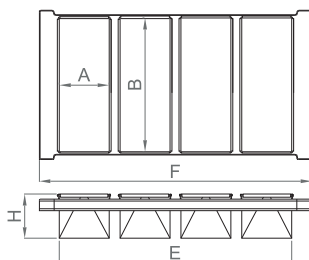
POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

Każdy zestaw może dodatkowo zostać pokryty powłoką nieprzywieralną, do wyboru powłoka na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

Zastosowanie powłoki zapobiega przywieraniu i przypalaniu się pieczywa oraz eliminuje konieczność smarowania form, co w konsekwencji skutkuje łatwym wyjmowaniem produktów z form i zachowaniem ich kształtu, nie wymaga czyszczenia form i oszczędza środki do smarowania.

1.2.1 ZESPÓŁ FORM KOPERTOWYCH DO PIECZYWA TOSTOWEGO

Zespół z pokrywą zapinaną wykonany z aluminium o grubości do 1,5 mm i zamykany na stalowe zapinki.

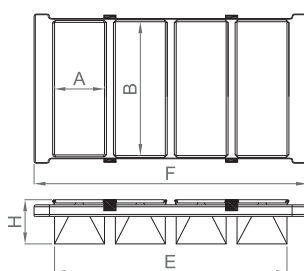


LICZBA FORM W ZESTAWIE	WYMIARY AxBxHxExF (mm)	NR KATALOGOWY			
		BEZ POWŁOKI	SILIKON	BEZ POWŁOKI + POKRYWA	SILIKON + POKRYWA
5	98 x 245 x 95 x 520 x 600	PFZ.KT.0016	PFZ.KT.0004	PFZ.KT.0013	PFZ.KT.0001
4	110 x 295 x 95 x 520 x 600	PFZ.KT.0017	PFZ.KT.0005	PFZ.KT.0014	PFZ.KT.0002
4	110 x 360 x 95 x 520 x 600	PFZ.KT.0018	PFZ.KT.0006	PFZ.KT.0015	PFZ.KT.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

1.2.2 ZESPÓŁ FORM KOPERTOWYCH DO PIECZYWA MIESZANEGO I PEŁNOZIARNISTEGO

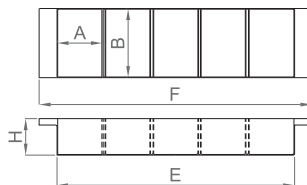
Zespół form kopertowych wykonany z blach stopu aluminium o grubości do 1,5 mm.



POJEMNOŚĆ x LICZBA FORM W ZESTAWIE	WYMIARY AxBxHxExF (mm)	NR KATALOGOWY	
		BEZ POWŁOKI	SILIKON
5 x 0,3 kg	98 x 145 x 70 x 520 x 600	PFZ.KP.0009	PFZ.KP.0001
5 x 0,5 kg	98 x 195 x 70 x 520 x 600	PFZ.KP.0010	PFZ.KP.0002
5 x 0,7 kg	98 x 280 x 70 x 520 x 600	PFZ.KP.0011	PFZ.KP.0003
4 x 1,0 kg	115 x 245 x 90 x 520 x 600	PFZ.KP.0012	PFZ.KP.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

1.2.3 ZESPÓŁ FORM SPAWANYCH DO PIECZYWA TOSTOWEGO



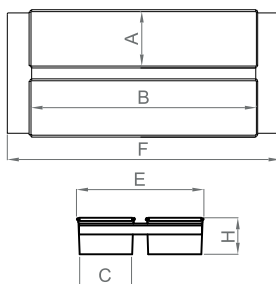
Zespół form spawanych jest o wiele stabilniejszy i odporniejszy na warunki pracy od tradycyjnego zespołu form kopertowych. Całość wykonano z blachy aluminiowej o grubości 1,5 ÷ 2 mm. Pokrywa wykonana jest w wersji z zapinkami stalowymi lub zasuwana na życzenie.



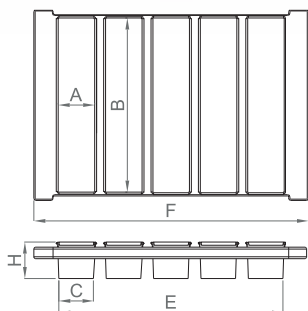
LICZBA FORM W ZESTAWIE	WYMIARY AxBxHxExF (mm)	NR KATALOGOWY			
		BEZ POWŁOKI	SILIKON	BEZ POWŁOKI + POKRYWA	SILIKON + POKRYWA
5	100 x 150 x 80 x 520 x 600	PFZ.ST.0016	PFZ.ST.0004	PFZ.ST.0013	PFZ.ST.0001
4	90 x 180 x 90 x 380 x 400	PFZ.ST.0017	PFZ.ST.0005	PFZ.ST.0014	PFZ.ST.0002
5	90 x 270 x 90 x 520 x 600	PFZ.ST.0018	PFZ.ST.0006	PFZ.ST.0015	PFZ.ST.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

1.2.4 ZESPÓŁ FORM SPAWANYCH ZE WZMOCNIONYM RANTEM



Zestawy form spawanych ze wzmocnionym rantem przeznaczone są do pieczywa o dużych gabarytach. Wykonane są z blachy aluminiowej o grubości do 1,5 mm, metodą spawania, solidna budowa i dodatkowe wzmocnienie każdej formy drutem stalowym Ø 3 mm zapewnia stabilność i odporność na odkształcenia.



POJEMNOŚĆ x LICZBA FORM W ZESTAWIE	WYMIARY AxBxCxHxExF (mm)	NR KATALOGOWY	
		BEZ POWŁOKI	SILIKON
5 x 1,4 kg	80 x 385 x 75 x 80 x 505 x 600	PFZ.SW.0007	PFZ.SW.0001
2 x 2,7 kg	120 x 495 x 115 x 80 x 280 x 600	PFZ.SW.0008	PFZ.SW.0002
2 x 3,7 kg	160 x 495 x 155 x 80 x 360 x 600	PFZ.SW.0009	PFZ.SW.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

1.2.5 ZESPOŁY FORM SPECJALNYCH

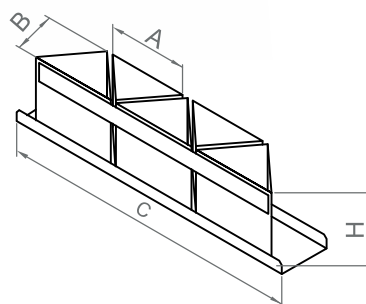
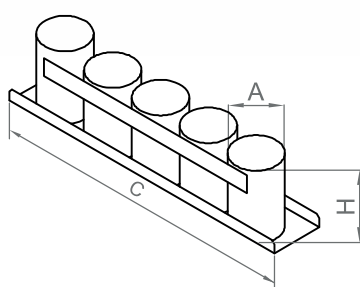
Zestawy form specjalnych dla pełnoziarnistego pieczywa o nietypowych kształtach takich jak np. Chleb Zbójnicki czy Chleb Kołodziej.

Zespoły wykonane są z blachy aluminiowej grubości 1,5 mm, a na życzenie o grubości 2 mm i ze stali nierdzewnej.



KOŁODZIEJ

ZBÓJNICKI



TYP	LICZBA FORM W ZESTAWIE	WYMIARY AxBxCxH (mm)	NR KATALOGOWY	
			BEZ POWŁOKI	SILIKON
ZBÓJNICKI	5	160 x 100 x 600 x 120	PFZ.SE.0005	PFZ.SE.0001
KOŁODZIEJ	5	95 x -- x 600 x 120	PFZ.SE.0006	PFZ.SE.0002

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

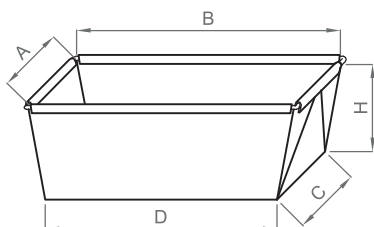


FORMY I ZESPOŁY FORM NA ZAMÓWIENIE

Poniższe informacje są niezbędne dla prawidłowego wykonania wyceny produktów nie ujętych w katalogu.

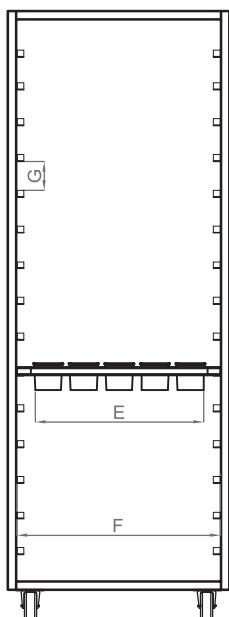
FORMY PIEKARNICZE

Aby uzyskać szybką i pełną wyceną prosimy o podanie poniższych informacji:



WYMIARY	A	B	C	D	H
 mm mm mm mm mm
MATERIAŁ	ALUMINIUM		STAL NIERDZEWNA KWASOODPORNĄ		STAL WĘGLOWA
SILIKON	BRAK		LICZBA ZAMAWIANYCH FORM	SZT.	

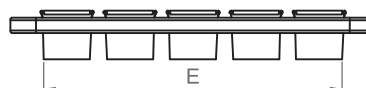
ZESPOŁY FORM PIEKARNICZYCH



Wszystkie formy mogą być łączone w zestawy, również te wykonane na zamówienie. Liczba form i wielkość zestawu jest zależna od wymiarów wózka piekarniczego oraz wymiarów pojedynczej formy, dlatego oprócz informacji podanych powyżej, przy wycenie zespołu form należy dodać następujące informacje:



Opaska przyległa



Opaska odstająca

WYMIARY WÓZKA	E	F	G	TYP OPASKI	OPASKA ODSTAJĄCA	OPASKA PRZYLEGŁA
 mm mm mm			
POKRYWA	TAK	NIE	LICZBA FORM W ZESTAWIE	SZT.	LICZBA ZAMAWIANYCH ZESTAWÓW	SZT.

Zapytanie o produkt zawierające niezbędne parametry oraz dane kontaktowe prosimy kierować bezpośrednio na adres e-mail: bok@espiga.pl, lub na nr fax 25 685 83 98 / 25 685 80 12.

BLACHY PŁASKIE

Uniwersalne blachy płaskie mogą służyć do wypieku praktycznie każdego rodzaju pieczywa i ciast.

MATERIAŁY

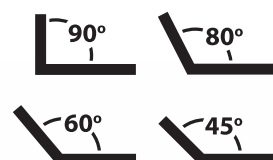
Wszystkie blachy wypiekowe standardowo produkujemy z aluminium o grubościach do 2,0 mm, na życzenie klienta również ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej.

WYKONANIE

Blachy wykonywane są metoda gięcia i spawania w narożnikach.

RANTY

Podgięcia rantów mogą być wykonywane z 2,3 lub 4 stron.



Wysokość oraz kąt podgięcia rantów jest indywidualnie dopasowywana do przeznaczenia i wymogów urządzeń czyszczących blachy.

PERFORACJA

Każda blacha dostępna jest w wersji o powierzchni litej lub perforowanej.



POWŁOKI

NIEPRZYWIERALNE

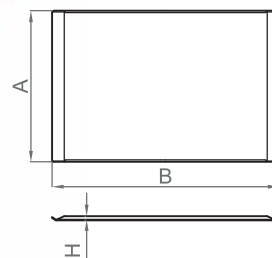
Każda blacha może dodatkowo zostać pokryta powłoką nieprzywieralną, do wyboru powłoka na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

Zastosowanie powłoki zapobiega przywieraniu i przypalaniu się pieczywa oraz eliminuje konieczność smarowania form, co w konsekwencji skutkuje łatwym wyjmowaniem produktów z form i zachowaniem ich kształtu, nie wymaga czyszczenia form i oszczędza środki do smarowania.

2.1.1 BLACHA 2 RANTOWA



Blachy 2 rantowe perforowane lub lite, są przystosowane do stosowania w czyszczarkach, kąt podgięcia rantu zależy od modelu i typu urządzeń czyszczących.



BLACHY 2 RANTOWE (rant 10mm)



Narożnik wersja perforowana – wyinięte brzegi rantów zapewniają sztywność blachy i bezpieczeństwo obsługi a delikatne podgięcie otwartych boków daje większą stabilność.



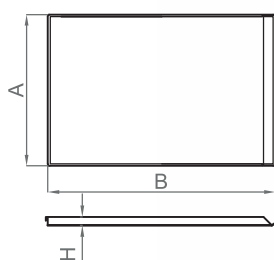
Narożnik wersja lita

WYMIARY ZEWNĘTRZNE A X B (mm)	GRUBOŚĆ BLACHY (mm)	KĄT PODGIĘCIA RANTU	WERSJA WYKONANIA POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ (NR KATALOGOWY)			
			LITA	LITA + SILIKON	PERFORACJA	PERFORACJA + SILIKON
385 x 585	1,5	45°	PBP.2R.0001	PBP.2R.0025	PBP.2R.0073	PBP.2R.0097
		90°	PBP.2R.0002	PBP.2R.0026	PBP.2R.0074	PBP.2R.0098
	2,0	45°	PBP.2R.0003	PBP.2R.0027	PBP.2R.0075	PBP.2R.0099
		90°	PBP.2R.0004	PBP.2R.0028	PBP.2R.0076	PBP.2R.0100
400 x 600	1,5	45°	PBP.2R.0005	PBP.2R.0029	PBP.2R.0077	PBP.2R.0101
		90°	PBP.2R.0006	PBP.2R.0030	PBP.2R.0078	PBP.2R.0102
	2,0	45°	PBP.2R.0007	PBP.2R.0031	PBP.2R.0079	PBP.2R.0103
		90°	PBP.2R.0008	PBP.2R.0032	PBP.2R.0080	PBP.2R.0104
	1,5	45°	PBP.2R.0009	PBP.2R.0033	PBP.2R.0081	PBP.2R.0105
		90°	PBP.2R.0010	PBP.2R.0034	PBP.2R.0082	PBP.2R.0106
580 x 780	2,0	45°	PBP.2R.0011	PBP.2R.0035	PBP.2R.0083	PBP.2R.0107
		90°	PBP.2R.0012	PBP.2R.0036	PBP.2R.0084	PBP.2R.0108
	1,5	45°	PBP.2R.0013	PBP.2R.0037	PBP.2R.0085	PBP.2R.0109
		90°	PBP.2R.0014	PBP.2R.0038	PBP.2R.0086	PBP.2R.0110
600 x 800	2,0	45°	PBP.2R.0015	PBP.2R.0039	PBP.2R.0087	PBP.2R.0111
		90°	PBP.2R.0016	PBP.2R.0040	PBP.2R.0088	PBP.2R.0112
	1,5	45°	PBP.2R.0017	PBP.2R.0041	PBP.2R.0089	PBP.2R.0113
		90°	PBP.2R.0018	PBP.2R.0042	PBP.2R.0090	PBP.2R.0114
	2,0	45°	PBP.2R.0019	PBP.2R.0043	PBP.2R.0091	PBP.2R.0115
		90°	PBP.2R.0020	PBP.2R.0044	PBP.2R.0092	PBP.2R.0116
600 x 1000	1,5	45°	PBP.2R.0021	PBP.2R.0045	PBP.2R.0093	PBP.2R.0117
		90°	PBP.2R.0022	PBP.2R.0046	PBP.2R.0094	PBP.2R.0118
	2,0	45°	PBP.2R.0023	PBP.2R.0047	PBP.2R.0095	PBP.2R.0119
		90°	PBP.2R.0024	PBP.2R.0048	PBP.2R.0096	PBP.2R.0120

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

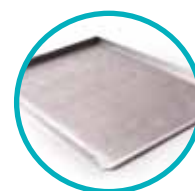
2.1.2 BLACHA 3 RANTOWA

Blacha piekarnicza 3 rantowa z dodatkowym podgięciem otwartego boku oraz ze wzmocnionymi wywiniętymi brzegami, zapewniającymi dodatkową sztywność.



BLACHY 3 RANTOWE (rant 22mm)

WYMIARY ZEWNETRZNE A X B (mm)	GRUBOŚĆ BLACHY (mm)	KĄT PODGIĘCIA RANTU	WERSJA WYKONANIA POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ (NR KATALOGOWY)			
			LITA	LITA + SILIKON	PERFORACJA	PERFORACJA + SILIKON
385 x 585	1	90°	PBP.3R.0002	PBP.3R.0030	PBP.3R.0086	PBP.3R.0114
	1,5	90°	PBP.3R.0004	PBP.3R.0032	PBP.3R.0088	PBP.3R.0116
	2,0	90°	PBP.3R.0006	PBP.3R.0034	PBP.3R.0090	PBP.3R.0118
400 x 600	1	90°	PBP.3R.0008	PBP.3R.0036	PBP.3R.0092	PBP.3R.0120
	1,5	90°	PBP.3R.0010	PBP.3R.0038	PBP.3R.0094	PBP.3R.0122
	2,0	90°	PBP.3R.0012	PBP.3R.0040	PBP.3R.0096	PBP.3R.0124
580 x 780	1,5	90°	PBP.3R.0014	PBP.3R.0042	PBP.3R.0098	PBP.3R.0126
	2,0	90°	PBP.3R.0016	PBP.3R.0044	PBP.3R.0100	PBP.3R.0128
600 x 800	1,5	90°	PBP.3R.0018	PBP.3R.0046	PBP.3R.0102	PBP.3R.0130
	2,0	90°	PBP.3R.0020	PBP.3R.0048	PBP.3R.0104	PBP.3R.0132
580 x 980	1,5	90°	PBP.3R.0022	PBP.3R.0050	PBP.3R.0106	PBP.3R.0134
	2,0	90°	PBP.3R.0024	PBP.3R.0052	PBP.3R.0108	PBP.3R.0136
600 x 1000	1,5	90°	PBP.3R.0026	PBP.3R.0054	PBP.3R.0110	PBP.3R.0138
	2,0	90°	PBP.3R.0028	PBP.3R.0056	PBP.3R.0112	PBP.3R.0140



Wersja perforowana



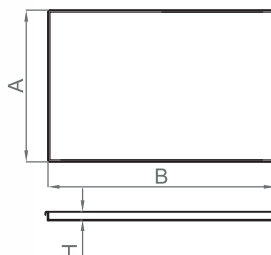
Wersja perforowana
z pokryciem silikonowym



Narożnik

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

2.1.3 BLACHA 4 RANTOWA



Blacha piekarnicza 4 rantowa, sztywna konstrukcja i dwie wersje wysokości rantów, 22 lub 50 mm, do wyboru narożniki otwarte przy podgięciu rantów po kątem 45° lub zamknięte przy podgięciu rantów pod kątem 90°.

TYPOWE BLACHY 4 RANTOWE (rant 22mm)



NAROŻNIK, RANT 90°
wersja perforowana z powłoką silikonową



NAROŻNIK, RANT 45°(otwarty)
wersja perforowana

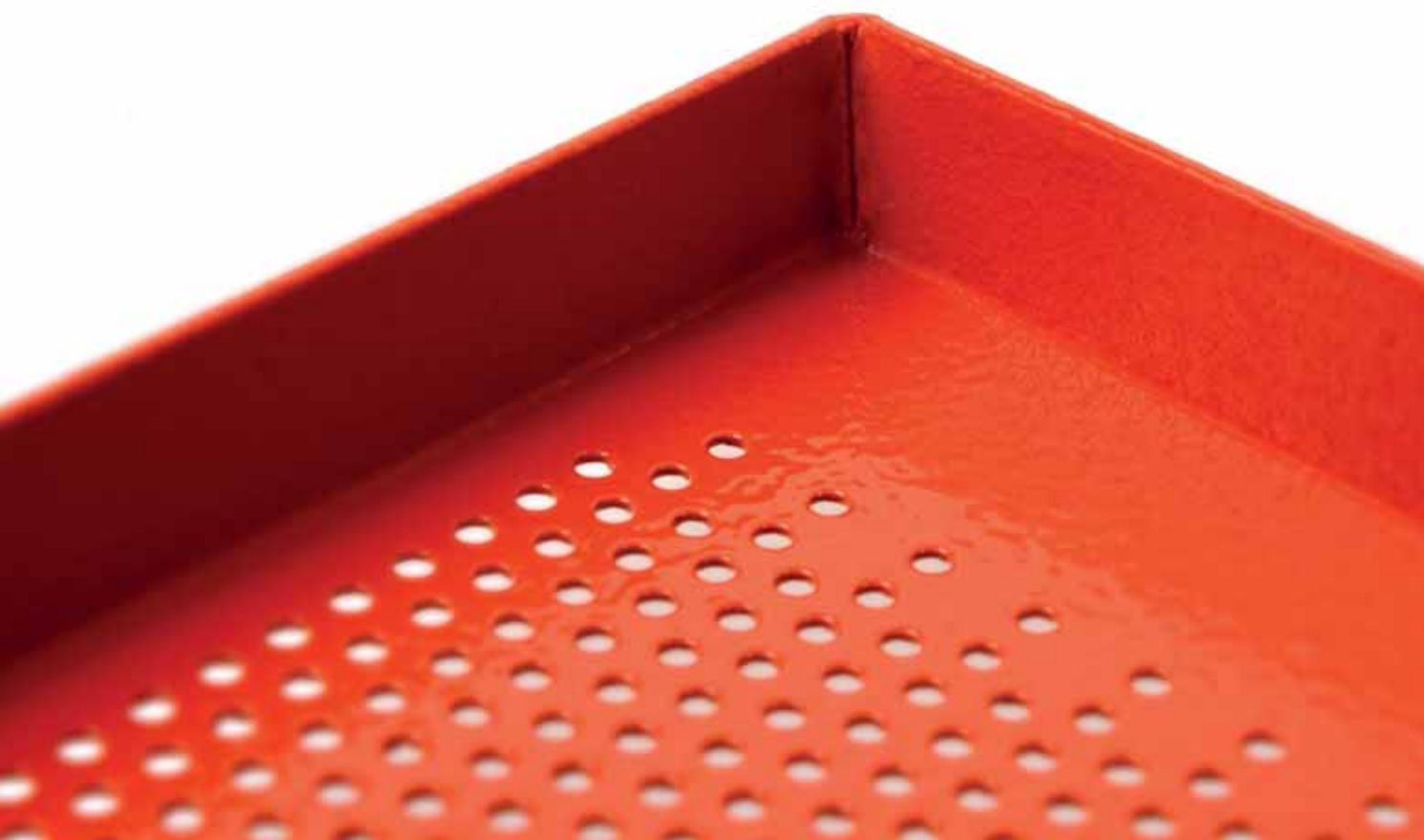
WYMIARY ZEWNĘTRZNE A X B (mm)	GRUBOŚĆ BLACHY (mm)	KĄT PODGIĘCIA RANTU	WERSJA WYKONANIA POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ (NR KATALOGOWY)			
			LITA	LITA + SILIKON	PERFORACJA	PERFORACJA + SILIKON
385 x 585	1	45°	PBP.4R.0001	PBP.4R.0029	PBP.4R.0085	PBP.4R.0113
		90°	PBP.4R.0002	PBP.4R.0030	PBP.4R.0086	PBP.4R.0114
	1,5	45°	PBP.4R.0003	PBP.4R.0031	PBP.4R.0087	PBP.4R.0115
		90°	PBP.4R.0004	PBP.4R.0032	PBP.4R.0088	PBP.4R.0116
	2,0	45°	PBP.4R.0005	PBP.4R.0033	PBP.4R.0089	PBP.4R.0117
		90°	PBP.4R.0006	PBP.4R.0034	PBP.4R.0090	PBP.4R.0118
400 x 600	1	45°	PBP.4R.0007	PBP.4R.0035	PBP.4R.0091	PBP.4R.0119
		90°	PBP.4R.0008	PBP.4R.0036	PBP.4R.0092	PBP.4R.0120
	1,5	45°	PBP.4R.0009	PBP.4R.0037	PBP.4R.0093	PBP.4R.0121
		90°	PBP.4R.0010	PBP.4R.0038	PBP.4R.0094	PBP.4R.0122
	2,0	45°	PBP.4R.0011	PBP.4R.0039	PBP.4R.0095	PBP.4R.0123
		90°	PBP.4R.0012	PBP.4R.0040	PBP.4R.0096	PBP.4R.0124
580 x 780	1,5	45°	PBP.4R.0013	PBP.4R.0041	PBP.4R.0097	PBP.4R.0125
		90°	PBP.4R.0014	PBP.4R.0042	PBP.4R.0098	PBP.4R.0126
	2,0	45°	PBP.4R.0015	PBP.4R.0043	PBP.4R.0099	PBP.4R.0127
		90°	PBP.4R.0016	PBP.4R.0044	PBP.4R.0100	PBP.4R.0128
600 x 800	1,5	45°	PBP.4R.0017	PBP.4R.0045	PBP.4R.0101	PBP.4R.0129
		90°	PBP.4R.0018	PBP.4R.0046	PBP.4R.0102	PBP.4R.0130
	2,0	45°	PBP.4R.0019	PBP.4R.0047	PBP.4R.0103	PBP.4R.0131
		90°	PBP.4R.0020	PBP.4R.0048	PBP.4R.0104	PBP.4R.0132
580 x 980	1,5	45°	PBP.4R.0021	PBP.4R.0049	PBP.4R.0105	PBP.4R.0133
		90°	PBP.4R.0022	PBP.4R.0050	PBP.4R.0106	PBP.4R.0134
	2,0	45°	PBP.4R.0023	PBP.4R.0051	PBP.4R.0107	PBP.4R.0135
		90°	PBP.4R.0024	PBP.4R.0052	PBP.4R.0108	PBP.4R.0136
600 x 1000	1,5	45°	PBP.4R.0025	PBP.4R.0053	PBP.4R.0109	PBP.4R.0137
		90°	PBP.4R.0026	PBP.4R.0054	PBP.4R.0110	PBP.4R.0138
	2,0	45°	PBP.4R.0027	PBP.4R.0055	PBP.4R.0111	PBP.4R.0139
		90°	PBP.4R.0028	PBP.4R.0056	PBP.4R.0112	PBP.4R.0140

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

TYPOWE BLACHY 4 RANTOWE (rant 50mm)

WYMIARY ZEWNETRZNE A X B (mm)	GRUBOŚĆ BLACHY (mm)	KĄT PODGIECIA RANTU	WERSJA WYKONANIA POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ (NR KATALOGOWY)			
			LITA	LITA + SILIKON	PERFORACJA	PERFORACJA + SILIKON
385 x 585	1	90°	PBP.4R.0169	PBP.4R.0183	PBP.4R.0211	PBP.4R.0225
	1,5	90°	PBP.4R.0170	PBP.4R.0184	PBP.4R.0212	PBP.4R.0226
	2,0	90°	PBP.4R.0171	PBP.4R.0185	PBP.4R.0213	PBP.4R.0227
400 x 600	1	90°	PBP.4R.0172	PBP.4R.0186	PBP.4R.0214	PBP.4R.0228
	1,5	90°	PBP.4R.0173	PBP.4R.0187	PBP.4R.0215	PBP.4R.0229
	2,0	90°	PBP.4R.0174	PBP.4R.0188	PBP.4R.0216	PBP.4R.0230
580 x 780	1,5	90°	PBP.4R.0175	PBP.4R.0189	PBP.4R.0217	PBP.4R.0231
	2,0	90°	PBP.4R.0176	PBP.4R.0190	PBP.4R.0218	PBP.4R.0232
600 x 800	1,5	90°	PBP.4R.0177	PBP.4R.0191	PBP.4R.0219	PBP.4R.0233
	2,0	90°	PBP.4R.0178	PBP.4R.0192	PBP.4R.0220	PBP.4R.0234
580 x 980	1,5	90°	PBP.4R.0179	PBP.4R.0193	PBP.4R.0221	PBP.4R.0235
	2,0	90°	PBP.4R.0180	PBP.4R.0194	PBP.4R.0222	PBP.4R.0236
600 x 1000	1,5	90°	PBP.4R.0181	PBP.4R.0195	PBP.4R.0223	PBP.4R.0237
	2,0	90°	PBP.4R.0182	PBP.4R.0196	PBP.4R.0224	PBP.4R.0238

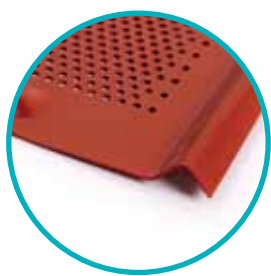
Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



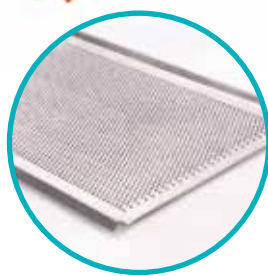
2.1.4 BLACHA Z RANTEM TYPU „S”



Ranty w formie przetłoczeń typu „S” stosowane są do blach o małych i średnich gabarytach i małym obciążeniu, taki sposób wykonania zapewnia odpowiednią sztywność i ułatwia składowanie i czyszczenie.



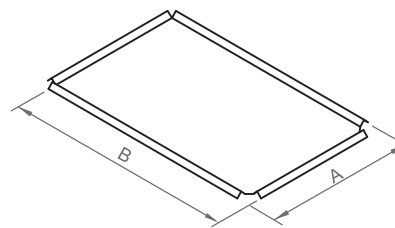
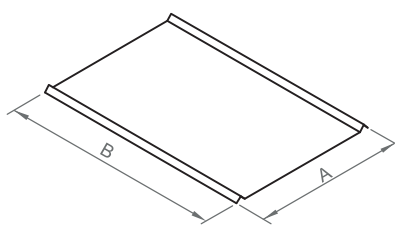
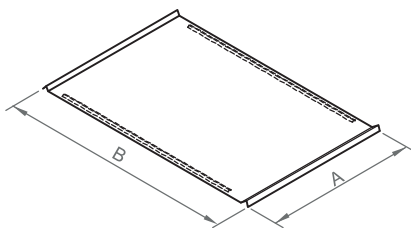
Narożnik wersji z rantem na krótszych bokach i z bocznymi przetłoczeniami



Wersja z rantami na dłuższych bokach, przód i tył podwinięte



Wersja z rantami na każdym boku



Narożnik wersji z rantami na każdym boku

BLACHY Z RANTEM TYPU „S”

WYMIARY ZEWNĘTRZNE A X B (mm)	GRUBOŚĆ BLACHY (mm)	UKŁAD RANTÓW	WERSJA WYKONANIA POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ (NR KATALOGOWY)			
			LITA	LITA + SILIKON	PERFORACJA	PERFORACJA + SILIKON
325 x 350	1	Ranty na dłuższych bokach	PBP.SR.0001	PBP.SR.0010	PBP.SR.0028	PBP.SR.0037
425 x 450	1		PBP.SR.0002	PBP.SR.0011	PBP.SR.0029	PBP.SR.0038
400 x 600	1,5		PBP.SR.0003	PBP.SR.0012	PBP.SR.0030	PBP.SR.0039
325 x 350	1	Ranty na krótszych bokach	PBP.SR.0004	PBP.SR.0013	PBP.SR.0031	PBP.SR.0040
425 x 450	1		PBP.SR.0005	PBP.SR.0014	PBP.SR.0032	PBP.SR.0041
400 x 600	1,5		PBP.SR.0006	PBP.SR.0015	PBP.SR.0033	PBP.SR.0042
325 x 350	1	Ranty na wszystkich bokach	PBP.SR.0007	PBP.SR.0016	PBP.SR.0034	PBP.SR.0043
425 x 450	1		PBP.SR.0008	PBP.SR.0017	PBP.SR.0035	PBP.SR.0044
400 x 600	1,5		PBP.SR.0009	PBP.SR.0018	PBP.SR.0036	PBP.SR.0045

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

BLACHY BAGIETKOWE

Blachy do pieczywa o wydłużonym kształcie, popularnie nazywane bagietkowymi, mogą służyć również do wypieku bułek typu hot dog i wszelkiego rodzaju pszennego pieczywa wydłużonego.

WYKONANIE

Blachy wykonane są metodą tłoczenia i zaginania. Powierzchnia wypiekowa tłoczona jest z jednego kawałka blachy aluminiowej i osadzona na konstrukcji z profilu aluminiowego, z którą łączona jest metodą nitowania lub spawania.

PERFORACJA

Perforacja powierzchni wypiekowej zapewnia odpowiedni przepływ powietrza.

POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

Każda blacha może dodatkowo zostać pokryta powłoką nieprzywieralną, do wyboru powłoka na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

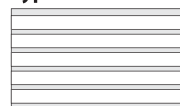
MULDY

Rozmiary i kształt muld wykonujemy zgodnie z życzeniem klienta.

TYP MULD S LUB L

Przetłoczenia wzdłuż dłuższego boku (typ L) lub wzdłuż krótszego boku blachy (typ S).

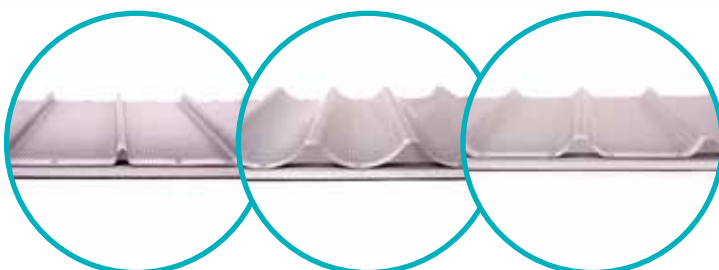
Typ L



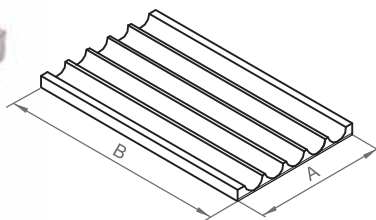
Typ S



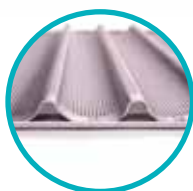
TYPY
MULD



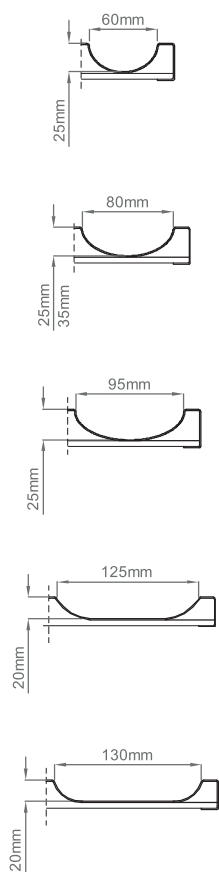
2.2.1 BLACHA TYPU „STANDARD”



Prosty kompaktowy kształt, duża sztywność i solidne wykonanie, powierzchnia wypiekowa usztywniona aluminiowymi profilami „C”.



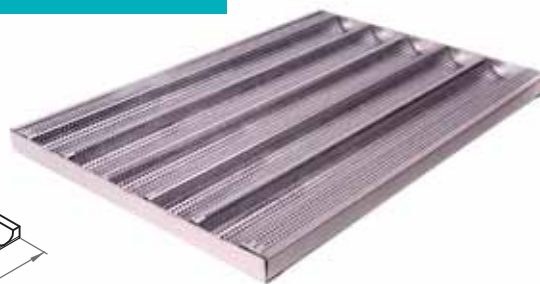
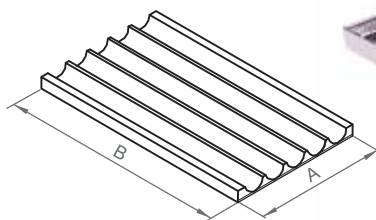
Profil 60 mm



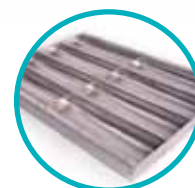
BAGIETKA Standard				NR KATALOGOWY	
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	TYP MULDY	SZEROKOŚĆ MULDY (mm)	LICZBA MULDY	BEZ POWŁOKI	SILIKON
400 x 600	L	60	5	PBB.ST.0001	PBB.ST.0038
	S	60	8	PBB.ST.0002	PBB.ST.0039
	L	80	4	PBB.ST.0003	PBB.ST.0040
	S	80	6	PBB.ST.0004	PBB.ST.0041
	S	95	5	PBB.ST.0005	PBB.ST.0042
	S	125	4	PBB.ST.0006	PBB.ST.0043
	S	130	4	PBB.ST.0007	PBB.ST.0044
580 x 780	L	60	8	PBB.ST.0008	PBB.ST.0045
	S	60	10	PBB.ST.0009	PBB.ST.0046
	L	80	6	PBB.ST.0010	PBB.ST.0047
	S	80	8	PBB.ST.0011	PBB.ST.0048
	L	95	5	PBB.ST.0012	PBB.ST.0049
	S	95	7	PBB.ST.0013	PBB.ST.0050
	L	125	4	PBB.ST.0014	PBB.ST.0051
	S	125	5	PBB.ST.0015	PBB.ST.0052
	L	130	4	PBB.ST.0016	PBB.ST.0053
	S	130	5	PBB.ST.0017	PBB.ST.0054
600 x 800	L	60	8	PBB.ST.0018	PBB.ST.0055
	S	60	11	PBB.ST.0019	PBB.ST.0056
	L	80	6	PBB.ST.0020	PBB.ST.0057
	S	80	8	PBB.ST.0021	PBB.ST.0058
	L	95	5	PBB.ST.0022	PBB.ST.0059
	S	95	7	PBB.ST.0023	PBB.ST.0060
	L	125	4	PBB.ST.0024	PBB.ST.0061
	S	125	5	PBB.ST.0025	PBB.ST.0062
	L	130	4	PBB.ST.0026	PBB.ST.0063
	S	130	5	PBB.ST.0027	PBB.ST.0064
	580 x 980	L	60	8	PBB.ST.0028
S		60	13	PBB.ST.0029	PBB.ST.0066
L		80	6	PBB.ST.0030	PBB.ST.0067
S		80	10	PBB.ST.0031	PBB.ST.0068
L		95	5	PBB.ST.0032	PBB.ST.0069
S		95	9	PBB.ST.0033	PBB.ST.0070
L		125	4	PBB.ST.0034	PBB.ST.0071
S		125	7	PBB.ST.0035	PBB.ST.0072
L		130	4	PBB.ST.0036	PBB.ST.0073
S		130	7	PBB.ST.0037	PBB.ST.0074

2.2.2 BLACHA TYPU „EURO”

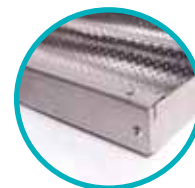
Część wypiekowa osadzona jest w ramie z aluminiowych kątowników, które są jednocześnie elementem nośnym oraz rantem zamykający blachę. Blacha o dużej sztywności.



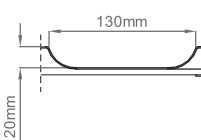
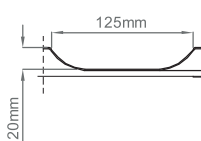
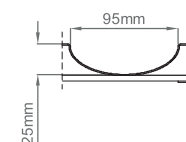
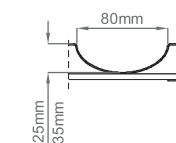
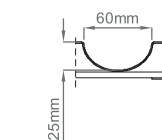
WYMIARY ZEWNETRZNE AxB (mm)	BAGIETKA Euro			NR KATALOGOWY	
	TYP MULD	SZEROKOŚĆ MULDY (mm)	LICZBA MULD	BEZ POWŁOKI	SILIKON
400 x 600	L	60	5	PBB.EU.0001	PBB.EU.0038
	S	60	8	PBB.EU.0002	PBB.EU.0039
	L	80	4	PBB.EU.0003	PBB.EU.0040
	S	80	6	PBB.EU.0004	PBB.EU.0041
	S	95	5	PBB.EU.0005	PBB.EU.0042
	S	125	4	PBB.EU.0006	PBB.EU.0043
	S	130	4	PBB.EU.0007	PBB.EU.0044
580 x 780	L	60	8	PBB.EU.0008	PBB.EU.0045
	S	60	10	PBB.EU.0009	PBB.EU.0046
	L	80	6	PBB.EU.0010	PBB.EU.0047
	S	80	8	PBB.EU.0011	PBB.EU.0048
	L	95	5	PBB.EU.0012	PBB.EU.0049
	S	95	7	PBB.EU.0013	PBB.EU.0050
	L	125	4	PBB.EU.0014	PBB.EU.0051
	S	125	5	PBB.EU.0015	PBB.EU.0052
	S	130	4	PBB.EU.0016	PBB.EU.0053
600 x 800	L	60	8	PBB.EU.0018	PBB.EU.0055
	S	60	11	PBB.EU.0019	PBB.EU.0056
	L	80	6	PBB.EU.0020	PBB.EU.0057
	S	80	8	PBB.EU.0021	PBB.EU.0058
	L	95	5	PBB.EU.0022	PBB.EU.0059
	S	95	7	PBB.EU.0023	PBB.EU.0060
	L	125	4	PBB.EU.0024	PBB.EU.0061
	S	125	5	PBB.EU.0025	PBB.EU.0062
	S	130	4	PBB.EU.0026	PBB.EU.0063
580 x 980	L	60	8	PBB.EU.0028	PBB.EU.0065
	S	60	13	PBB.EU.0029	PBB.EU.0066
	L	80	6	PBB.EU.0030	PBB.EU.0067
	S	80	10	PBB.EU.0031	PBB.EU.0068
	L	95	5	PBB.EU.0032	PBB.EU.0069
	S	95	9	PBB.EU.0033	PBB.EU.0070
	L	125	4	PBB.EU.0034	PBB.EU.0071
	S	125	7	PBB.EU.0035	PBB.EU.0072
	L	130	4	PBB.EU.0036	PBB.EU.0073
	S	130	7	PBB.EU.0037	PBB.EU.0074



Blacha „EURO” dzielona na sekcje dla małych bagietek (tzw. pół-bagietek) lub bułek hot-dog

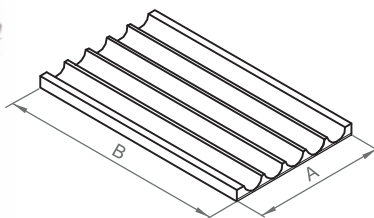


Nitowany narożnik blachy „EURO” w wersji dzielonej.



Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

2.2.3 BLACHA TYPU „HERT”

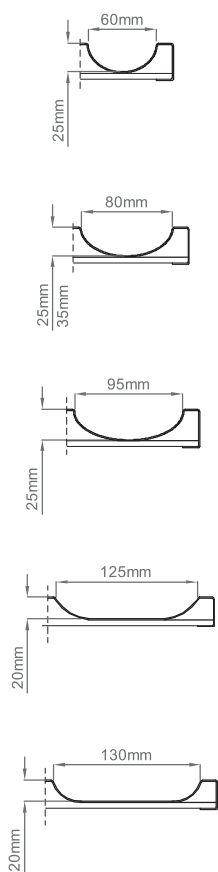


Blachy przeznaczone do pieców wsadowych. Część wypiekowa osadzona jest w ramie z aluminiowych kątowników które, zagięte są pod kątem 45°, takie rozwiązanie znacznie ułatwia pracę umożliwiając załadunek i wyładunek komór przy pomocy łopaty.

Blacha typu „HERT”:
zgłoszenie UP RP nr Wp. 21559



Narożnik typu „HERT”



WYMIARY ZEWNETRZNE AxB (mm)	BAGIETKA Hert			NR KATALOGOWY	
	TYP MULD	SZEROKOŚĆ MULDY (mm)	LICZBA MULD	BEZ POWŁOKI	SILIKON
400 x 600	L	60	5	PBB.HE.0001	PBB.HE.0038
	S	60	8	PBB.HE.0002	PBB.HE.0039
	L	80	4	PBB.HE.0003	PBB.HE.0040
	S	80	6	PBB.HE.0004	PBB.HE.0041
	S	95	5	PBB.HE.0005	PBB.HE.0042
	S	125	4	PBB.HE.0006	PBB.HE.0043
	S	130	4	PBB.HE.0007	PBB.HE.0044
580 x 780	L	60	8	PBB.HE.0008	PBB.HE.0045
	S	60	10	PBB.HE.0009	PBB.HE.0046
	L	80	6	PBB.HE.0010	PBB.HE.0047
	S	80	8	PBB.HE.0011	PBB.HE.0048
	L	95	5	PBB.HE.0012	PBB.HE.0049
	S	95	7	PBB.HE.0013	PBB.HE.0050
	L	125	4	PBB.HE.0014	PBB.HE.0051
	S	125	5	PBB.HE.0015	PBB.HE.0052
	L	130	4	PBB.HE.0016	PBB.HE.0053
	S	130	5	PBB.HE.0017	PBB.HE.0054
600 x 800	L	60	8	PBB.HE.0018	PBB.HE.0055
	S	60	11	PBB.HE.0019	PBB.HE.0056
	L	80	6	PBB.HE.0020	PBB.HE.0057
	S	80	8	PBB.HE.0021	PBB.HE.0058
	L	95	5	PBB.HE.0022	PBB.HE.0059
	S	95	7	PBB.HE.0023	PBB.HE.0060
	L	125	4	PBB.HE.0024	PBB.HE.0061
	S	125	5	PBB.HE.0025	PBB.HE.0062
	L	130	4	PBB.HE.0026	PBB.HE.0063
	S	130	5	PBB.HE.0027	PBB.HE.0064
580 x 980	L	60	8	PBB.HE.0028	PBB.HE.0065
	S	60	13	PBB.HE.0029	PBB.HE.0066
	L	80	6	PBB.HE.0030	PBB.HE.0067
	S	80	10	PBB.HE.0031	PBB.HE.0068
	L	95	5	PBB.HE.0032	PBB.HE.0069
	S	95	9	PBB.HE.0033	PBB.HE.0070
	L	125	4	PBB.HE.0034	PBB.HE.0071
	S	125	7	PBB.HE.0035	PBB.HE.0072
	L	130	4	PBB.HE.0036	PBB.HE.0073
	S	130	7	PBB.HE.0037	PBB.HE.0074

BLACHY ZAPIEKANKOWE

Blachy do wypieku bułek typu zapiekanka.

WYKONANIE

Blachy wykonane są metodą tłoczenia i zaginania. Powierzchnia wypiekowa tłoczona jest z jednego kawałka blachy i osadzona na konstrukcji z profilu aluminiowego, z którą łączona jest metodą nitowania lub spawania w zależności od rodzaju.

PERFORACJA

Powierzchnia wypiekowa jest perforowana celem zapewnienia lepszego przepływu powietrza.

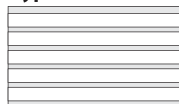
TYPY RAMY

Blachy zapiekankowe mogą być osadzone na tych samych typach ram co blachy bagietkowe, czyli STANDARD, EURO lub HERT.

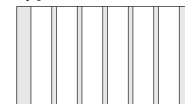
TYP MULD S LUB L

Przetłoczenia wzdłuż dłuższego boku (typ L) lub wzdłuż krótszego boku blachy (typ S).

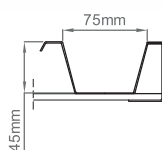
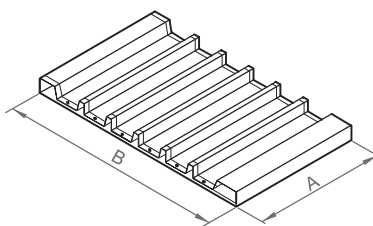
Typ L



Typ S



2.3.1 BLACHA ZAPIEKANKOWA



ZAPIEKANKA Standard				NR KATALOGOWY	
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	TYP MULDY	SZEROKOŚĆ MULDY (mm)	LICZBA MULDY	BEZ POWŁOKI	SILIKON
400 x 600	L	75	4	PBZ.ST.0001	PBZ.ST.0009
	S		6	PBZ.ST.0002	PBZ.ST.0010
580 x 780	L		6	PBZ.ST.0003	PBZ.ST.0011
	S		9	PBZ.ST.0004	PBZ.ST.0012
600 x 800	L		6	PBZ.ST.0005	PBZ.ST.0013
	S		9	PBZ.ST.0006	PBZ.ST.0014
580 x 980	L		6	PBZ.ST.0007	PBZ.ST.0015
	S		10	PBZ.ST.0008	PBZ.ST.0016

ZAPIEKANKA Euro				NR KATALOGOWY	
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	TYP MULDY	SZEROKOŚĆ MULDY (mm)	LICZBA MULDY	BEZ POWŁOKI	SILIKON
400 x 600	L	75	4	PBZ.EU.0001	PBZ.EU.0009
	S		6	PBZ.EU.0002	PBZ.EU.0010
580 x 780	L		6	PBZ.EU.0003	PBZ.EU.0011
	S		9	PBZ.EU.0004	PBZ.EU.0012
600 x 800	L		6	PBZ.EU.0005	PBZ.EU.0013
	S		9	PBZ.EU.0006	PBZ.EU.0014
580 x 980	L		6	PBZ.EU.0007	PBZ.EU.0015
	S		10	PBZ.EU.0008	PBZ.EU.0016

ZAPIEKANKA Hert				NR KATALOGOWY	
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	TYP MULDY	SZEROKOŚĆ MULDY (mm)	LICZBA MULDY	BEZ POWŁOKI	SILIKON
400 x 600	L	75	4	PBZ.HE.0001	PBZ.HE.0009
	S		6	PBZ.HE.0002	PBZ.HE.0010
580 x 780	L		6	PBZ.HE.0003	PBZ.HE.0011
	S		8	PBZ.HE.0004	PBZ.HE.0012
600 x 800	L		6	PBZ.HE.0005	PBZ.HE.0013
	S		8	PBZ.HE.0006	PBZ.HE.0014
580 x 980	L		6	PBZ.HE.0007	PBZ.HE.0015
	S		10	PBZ.HE.0008	PBZ.HE.0016

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

BLACHY TŁOCZONE

Blachy tłoczone stosuje się przede wszystkim do produkcji pieczywa typu „fast-food” jak hamburgery i hot-dogi, ale mają też zastosowanie w cukiernictwie przy produkcji bułek maślanych lub mlecznych.

WYKONANIE

Metoda tłoczenia i wzmocnienie profilami aluminiowymi zapewnia blachom dodatkową sztywność. Powierzchnia wypiekowa stanowi jednolitą część całej blachy, takie wykonanie gwarantuje jej trwałość i odporność na warunki użytkowania.

MATERIAŁY

Blachy tłoczone, standardowo produkujemy z aluminium o grubości od 1,5 mm. Na życzenie klienta wykonujemy je również ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej oraz zwykłej stali węglowej.

PERFORACJA

Dostępne wersje o powierzchni litej lub perforowanej.

Perforacja całej powierzchni poprawia cyrkulację powietrza.



POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

Każda blacha może dodatkowo zostać pokryta powłoką nieprzywieralną, do wyboru powłoka na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

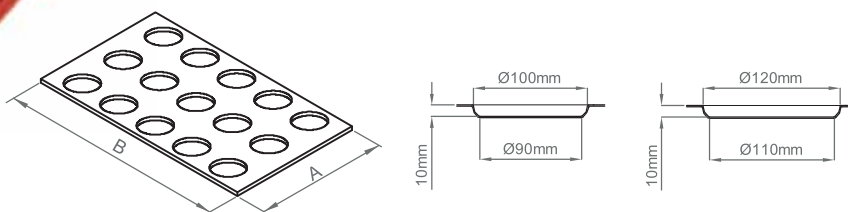
Zastosowanie powłoki zapobiega przywieraniu i przypalaniu się pieczywa oraz eliminuje konieczność smarowania form, co w konsekwencji skutkuje łatwym wyjmowaniem produktów z form i zachowaniem ich kształtu, nie wymaga czyszczenia form i oszczędza środki do smarowania.



2.4.1 BLACHY HAMBURGEROWE



Tłoczone blachy z wyprofilowanymi brzegami zapewniającymi wysoką sztywność. Idealne do wypieku bułek hamburgerowych, w wersjach litych lub w pełni perforowanych, które zapewniają dużo lepszą cyrkulację powietrza.



Blacha 400 x 600 mm Ø100mm



Blacha 400 x 600 mm
Ø120mm

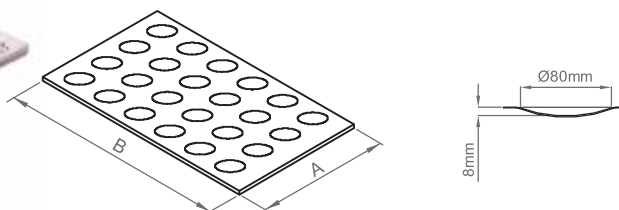
BLACHY HAMBURGEROWE			NR KATALOGOWY			
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	ŚREDNICA TŁOCZENIA (mm)	LICZBA TŁOCZEŃ	LITA +SILIKON	LITA	PERFORACJA +SILIKON	PERFORACJA
400 x 600	Ø 100	15	PBT.HB.0009	PBT.HB.0001	PBT.HB.0033	PBT.HB.0025
580 x 780		30	PBT.HB.0010	PBT.HB.0002	PBT.HB.0034	PBT.HB.0026
600 x 800		30	PBT.HB.0011	PBT.HB.0003	PBT.HB.0035	PBT.HB.0027
580 x 980		36	PBT.HB.0012	PBT.HB.0004	PBT.HB.0036	PBT.HB.0028
400 x 600	Ø 120	9	PBT.HB.0013	PBT.HB.0005	PBT.HB.0037	PBT.HB.0029
580 x 780		18	PBT.HB.0014	PBT.HB.0006	PBT.HB.0038	PBT.HB.0030
600 x 800		18	PBT.HB.0015	PBT.HB.0007	PBT.HB.0039	PBT.HB.0031
580 x 980		24	PBT.HB.0016	PBT.HB.0008	PBT.HB.0040	PBT.HB.0032

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

2.4.2 BLACHY Z TŁOCZENIEM KULISTYM



Kuliste przetłoczenie daje idealnie sferyczny spód bułek lub ciastek, doskonale do wypieku małych kajzerek lub bułek maślanych.

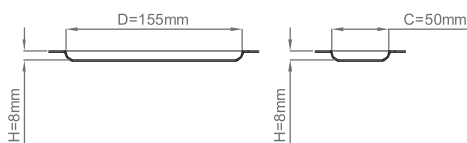
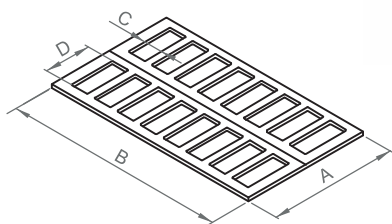


BLACHY Z TŁOCZENIEM KULISTYM			NR KATALOGOWY			
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	ŚREDNICA TŁOCZENIA (mm)	LICZBA TŁOCZEŃ	LITA +SILIKON	LITA	PERFORACJA +SILIKON	PERFORACJA
400 x 600	Ø 80	24	PBT.TK.0005	PBT.TK.0001	PBT.TK.0017	PBT.TK.0013
580 x 780		48	PBT.TK.0006	PBT.TK.0002	PBT.TK.0018	PBT.TK.0014
600 x 800		48	PBT.TK.0007	PBT.TK.0003	PBT.TK.0019	PBT.TK.0015
580 x 980		60	PBT.TK.0008	PBT.TK.0004	PBT.TK.0020	PBT.TK.0016

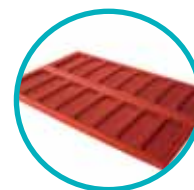
Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

2.4.3 BLACHY TYPU HOT-DOG

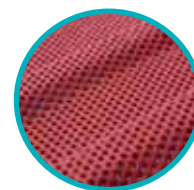
Tłoczone blachy z wyprofilowanymi brzegami zapewniającymi wysoką sztywność. Idealne do wypieku bułek do hot-dogów i bułek maślanych, w wersjach litych lub w pełni perforowanych które zapewniają dużo lepszą cyrkulację powietrza.



BLACHY TYPU HOT-DOG			NR KATALOGOWY			
WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxB (mm)	WYMIARY TŁOCZENIA DxCxH (mm)	LICZBA TŁOCZEŃ	LITA +SILIKON	LITA	PERFORACJA +SILIKON	PERFORACJA
400 x 600	155 x 50 x 8	16	PBT.HD.0005	PBT.HD.0001	PBT.HD.0017	PBT.HD.0013
580 x 780		32	PBT.HD.0006	PBT.HD.0002	PBT.HD.0018	PBT.HD.0014
600 x 800		32	PBT.HD.0007	PBT.HD.0003	PBT.HD.0019	PBT.HD.0015
580 x 980		40	PBT.HD.0008	PBT.HD.0004	PBT.HD.0020	PBT.HD.0016



Blacha w wersji perforowanej i pokrytej powłoką silikonową.



Perforacja i powłoka silikonowa.

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



ESPIGA

28

FORMY I ZESPOŁY FORM CUKIERNICZYCH

W naszym asortymencie znajdują Państwo szeroki wybór form cukierniczych z przeznaczeniem do produkcji różnego rodzaju ciast.

WYKONANIE

W procesie produkcji wykorzystujemy metody tłoczenia, gięcia i spawania.

MATERIAŁY

Formy produkujemy z blach aluminiowych blach o grubościach od 1 mm do 2 mm. Na życzenie klienta formy wykonujemy również ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej oraz zwykłej stali węglowej.

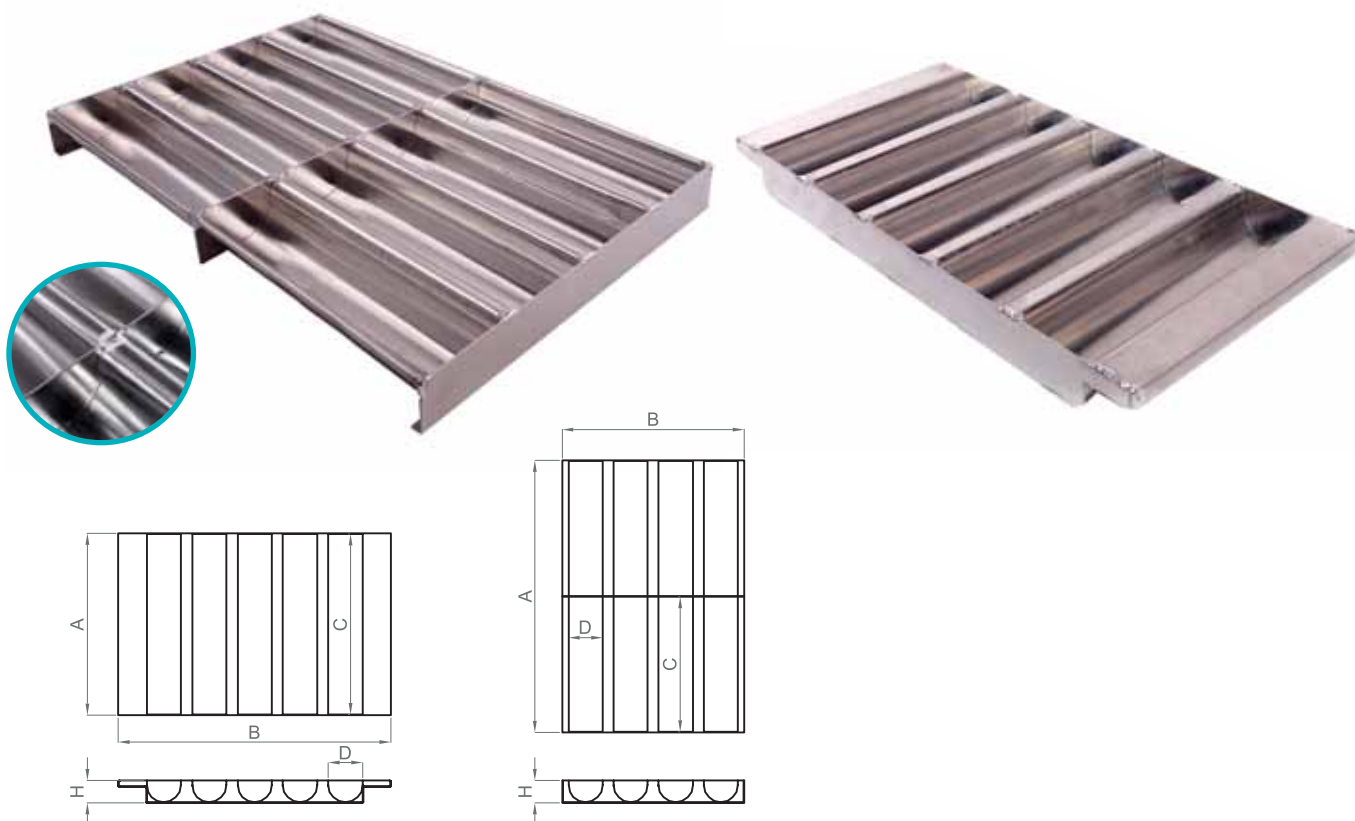
POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

Każda forma może dodatkowo zostać pokryta powłoką nieprzywieralną, do wyboru powłoka na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

Zastosowanie powłoki zapobiega przywieraniu i przypalaniu się pieczywa oraz eliminuje konieczność smarowania form, co w konsekwencji skutkuje łatwym wyjmowaniem produktów z form i zachowaniem ich kształtu, nie wymaga czyszczenia form i oszczędza środki do smarowania.

3.1.1 ZESPOŁY FORM DO CIAST TYPU „ROLADA”

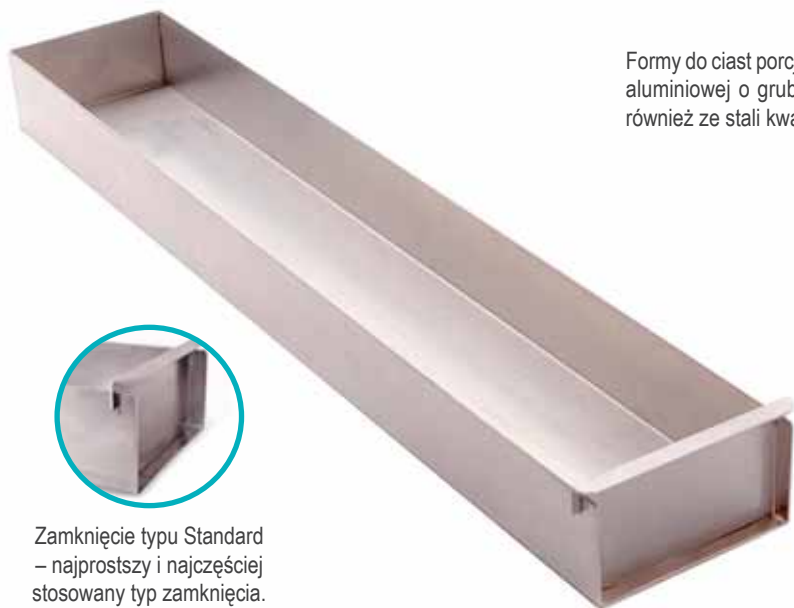
Zespół form do makowca i innych ciast typu rolada. Solidna spawana konstrukcja wykonana z blachy aluminiowej o grubości 1,5 mm. Zespoły wykonujemy również ze stali nierdzewnej lub kwasoodpornej.



ZESPOŁY FORM DO CIAST TYPU „ROLADA”				NR KATALOGOWY	
WYMIARY ZEWNETRZNE AxBxC (mm)	SZEROKOŚĆ FORMY D (mm)	GŁĘBOKOŚĆ FORMY H (mm)	LICZBA FORM	SILIKON	BEZ POWŁOKI
300 x 585 x 296	75	50	5	PCF.RO.0015	PCF.RO.0001
		80		PCF.RO.0016	PCF.RO.0002
300 x 600 x 296		50	5	PCF.RO.0017	PCF.RO.0003
		80		PCF.RO.0018	PCF.RO.0004
585 x 385 x 287,5		50	2x4	PCF.RO.0019	PCF.RO.0005
		80		PCF.RO.0020	PCF.RO.0006
600 x 400 x 295		50	2x4	PCF.RO.0021	PCF.RO.0007
		80		PCF.RO.0022	PCF.RO.0008
580 x 780 x 285		50	2x8	PCF.RO.0023	PCF.RO.0009
		80		PCF.RO.0024	PCF.RO.0010
600 x 800 x 295	50	2x8	PCF.RO.0025	PCF.RO.0011	
	80		PCF.RO.0026	PCF.RO.0012	
580 x 980 x 285	50	2x10	PCF.RO.0027	PCF.RO.0013	
	80		PCF.RO.0028	PCF.RO.0014	

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

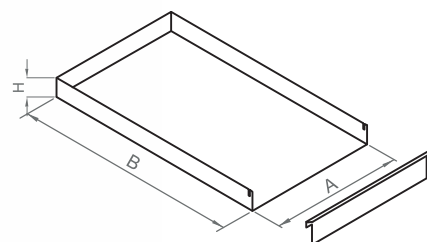
3.1.2 BLACHY Z OTWIERANYM BOKIEM



Formy do ciast porcjowanych. Solidna spawana konstrukcja wykonana z blachy aluminiowej o grubości 1,5 mm. Blachy z otwieranym bokiem wykonujemy również ze stali kwasoodpornej i nierdzewnej.



Zamknięcie typu Standard – najprostszy i najczęściej stosowany typ zamknięcia.



Zamknięcie typu Eco – stabilne i szczelne zamknięcie – ułatwia wyjmowanie gotowych porcji ciasta



Zamknięcie typu Strong – zawinięte brzegi nadają dodatkową sztywność formie a odpowiednio wyprofilowany zamek zapewnia stabilność i łatwość obsługi.

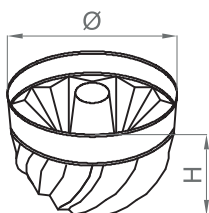
Zgłoszenie UP RP nr W.122428

BLACHY Z OTWIERANYM BOKIEM			NR KATALOGOWY		
SZEROKOŚĆ A (mm)	DŁUGOŚĆ B (mm)	WYSOKOŚĆ H (mm)	STANDARD	ECO	STRONG
100	385	50	PCF.OT.0001	PCF.OT.0013	PCF.OT.0025
	400		PCF.OT.0002	PCF.OT.0014	PCF.OT.0026
	585		PCF.OT.0003	PCF.OT.0015	PCF.OT.0027
	600		PCF.OT.0004	PCF.OT.0016	PCF.OT.0028
200	385		PCF.OT.0005	PCF.OT.0017	PCF.OT.0029
	400		PCF.OT.0006	PCF.OT.0018	PCF.OT.0030
	585		PCF.OT.0007	PCF.OT.0019	PCF.OT.0031
	600		PCF.OT.0008	PCF.OT.0020	PCF.OT.0032
300	585		PCF.OT.0009	PCF.OT.0021	PCF.OT.0033
	600		PCF.OT.0010	PCF.OT.0022	PCF.OT.0034
400	585		PCF.OT.0011	PCF.OT.0023	PCF.OT.0035
	600		PCF.OT.0012	PCF.OT.0024	PCF.OT.0036

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

3.1.3 FORMY WIEDEŃSKIE

Forma Wiedeńska karbowana wykonywana z aluminium metodą tłoczno-wyoblaną z wywiniętym rantem z blachy aluminiowej, w wersjach z kominkiem lub bez kominka.



Forma z kominkiem

FORMY „WIEDEŃSKA” Z KOMINKIEM			NR KATALOGOWY	
POJEMNOŚĆ	ŚREDNICA Ø (mm)	WYSOKOŚĆ H (mm)	SILIKON	BEZ POWŁOKI
0,09 kg	85	55	PCF.FW.0007	PCF.FW.0001
0,125 kg	120	65	PCF.FW.0008	PCF.FW.0002
0,25 kg	140	65	PCF.FW.0009	PCF.FW.0003
0,50 kg	155	80	PCF.FW.0010	PCF.FW.0004
0,75 kg	170	95	PCF.FW.0011	PCF.FW.0005
1,20 kg	240	110	PCF.FW.0012	PCF.FW.0006

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



Forma bez kominka

FORMY „WIEDEŃSKA” BEZ KOMINKA			NR KATALOGOWY	
POJEMNOŚĆ	ŚREDNICA Ø (mm)	WYSOKOŚĆ H (mm)	SILIKON	BEZ POWŁOKI
0,09 kg	85	55	PCF.FW.0025	PCF.FW.0019
0,125 kg	120	65	PCF.FW.0026	PCF.FW.0020
0,25 kg	140	65	PCF.FW.0027	PCF.FW.0021
0,50 kg	155	80	PCF.FW.0028	PCF.FW.0022
0,75 kg	170	95	PCF.FW.0029	PCF.FW.0023
1,20 kg	240	110	PCF.FW.0030	PCF.FW.0024

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

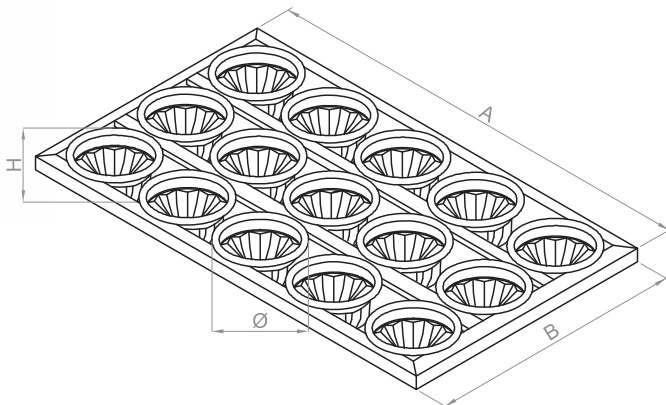


Wersja z powłoką silikonową

3.1.4 ZESPOŁY FORM – „WIEDEŃSKA”



Zespół form „Wiedeńska” wykonany jest z aluminium, formy zamocowano w sztywnej ramie metodą spawania i nitowania. Dzięki łączeniu form w zespoły oszczędzasz czas i miejsce.



ZESPOŁY FORMY „WIEDEŃSKA” Z KOMINKIEM					NR KATALOGOWY	
POJEMNOŚĆ	ŚREDNICA Ø (mm)	WYSOKOŚĆ H (mm)	WYMIARY ZEWNĘTRZNE ZESPOŁU A x B (mm)	LICZBA FORM W ZESPOLE	SILIKON	BEZ POWŁOKI
15 x 0,09 kg	85	55	600 x 337	15	PCF.ZW.0007	PCF.ZW.0001
11 x 0,125 kg	120	65	600 x 400	11	PCF.ZW.0008	PCF.ZW.0002
6 x 0,25 kg	140	65	600 x 340	6	PCF.ZW.0009	PCF.ZW.0003
6 x 0,5 kg	155	80	600 x 370	6	PCF.ZW.0010	PCF.ZW.0004
3 x 0,75 kg	170	95	600 x 175	3	PCF.ZW.0011	PCF.ZW.0005
2 x 1,2 kg	240	110	600 x 250	2	PCF.ZW.0012	PCF.ZW.0006

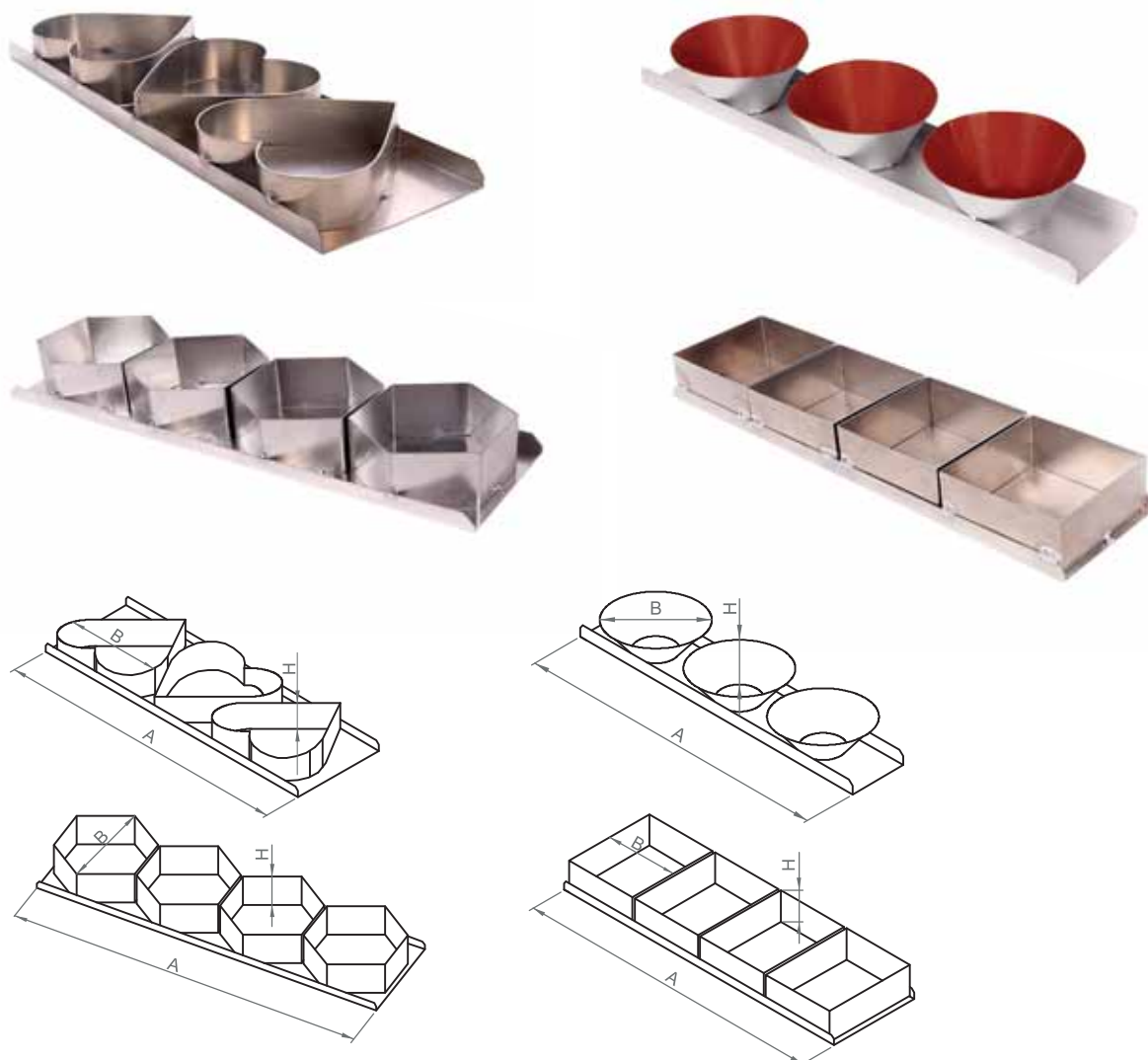
Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

ZESPOŁY FORMY „WIEDEŃSKA” BEZ KOMINKA					NR KATALOGOWY	
POJEMNOŚĆ	ŚREDNICA Ø (mm)	WYSOKOŚĆ H (mm)	WYMIARY ZEWNĘTRZNE ZESPOŁU A x B (mm)	LICZBA FORM W ZESPOLE	SILIKON	BEZ POWŁOKI
15 x 0,09 kg	85	55	600 x 337	15	PCF.ZW.0025	PCF.ZW.0019
11 x 0,125 kg	120	65	600 x 400	11	PCF.ZW.0026	PCF.ZW.0020
6 x 0,25 kg	140	65	600 x 340	6	PCF.ZW.0027	PCF.ZW.0021
6 x 0,5 kg	155	80	600 x 370	6	PCF.ZW.0028	PCF.ZW.0022
3 x 0,75 kg	170	95	600 x 175	3	PCF.ZW.0029	PCF.ZW.0023
2 x 1,2 kg	240	110	600 x 250	2	PCF.ZW.0030	PCF.ZW.0024

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

3.1.5 ZESPOŁY FORM SPECJALNYCH

Zespoły form specjalnych, to połączenie form o skomplikowanych kształtach, na życzenie wykonujemy formy według projektu klienta. Zespoły wykonane są z blachy aluminiowej grubości 1,5 ÷ 2 mm, na życzenie ze stali nierdzewnej.



ZESPOŁY FORM SPECJALNYCH			NR KATALOGOWY	
RODZAJ ZESTAWU	LICZBA FORM W ZESTAWIE	WYMIARY ZEWNĘTRZNE AxBxH (mm)	SILIKON	BEZ POWŁOKI
Serca	3	600 x 170 x 50	PCF.FS.0005	PCF.FS.0001
Sześciokąty	4	600 x 160 x 60	PCF.FS.0006	PCF.FS.0002
Kwadraty	4	600 x 140 x 60	PCF.FS.0007	PCF.FS.0003
Stożki	3	600 x 150 x 50	PCF.FS.0008	PCF.FS.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

RANTY CUKIERNICZE

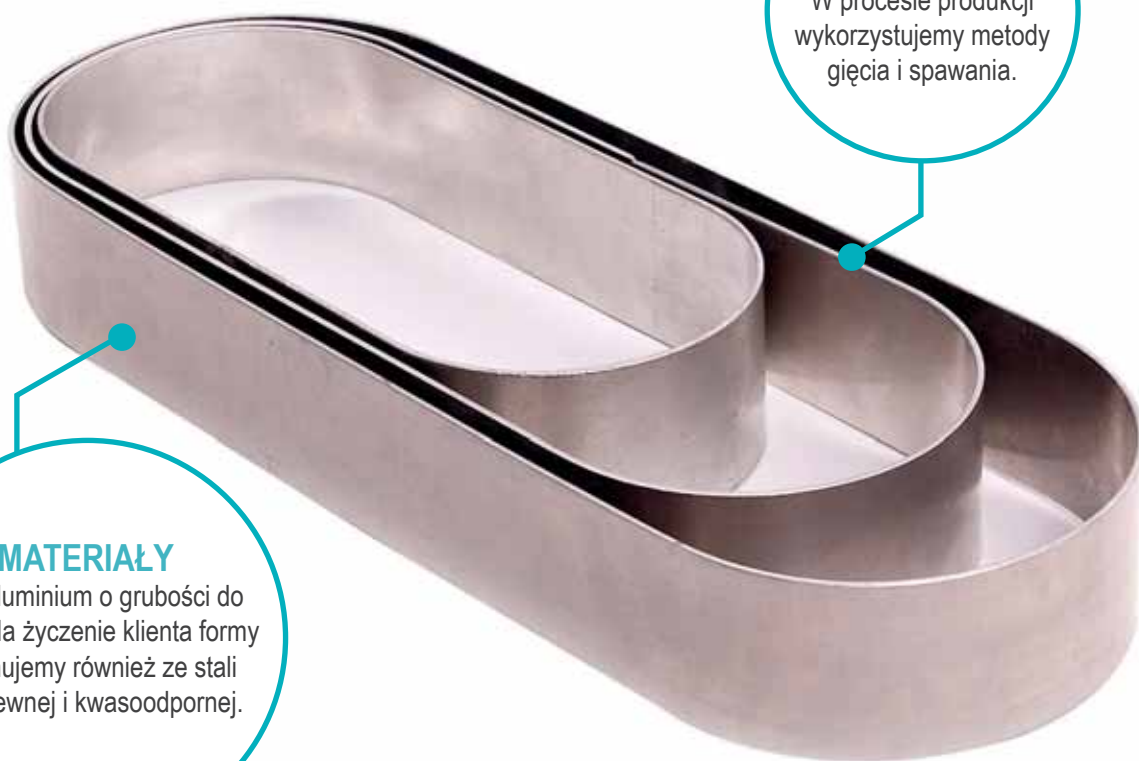
Ranty umożliwiają uzyskanie perfekcyjnego kształtu, a dzięki dużemu wyborowi kształtów i rozmiarów stworzysz niepowtarzalne kompozycje.

WYKONANIE

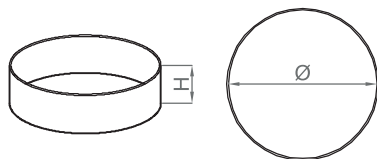
W procesie produkcji wykorzystujemy metody gięcia i spawania.

MATERIAŁY

Stop aluminium o grubości do 2 mm. Na życzenie klienta formy wykonujemy również ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej.



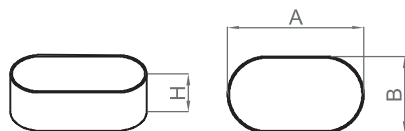
3.2.1 RANTY OKRĄGŁE



RANTY OKRĄGŁE			
ŚREDNICA Ø (mm)	NR KATALOGOWY		
	WYSOKOŚĆ H (mm)		
	50	60	70
160	PCR.OK.0001	PCR.OK.0014	PCR.OK.0027
180	PCR.OK.0002	PCR.OK.0015	PCR.OK.0028
190	PCR.OK.0003	PCR.OK.0016	PCR.OK.0029
200	PCR.OK.0004	PCR.OK.0017	PCR.OK.0030
220	PCR.OK.0005	PCR.OK.0018	PCR.OK.0031
240	PCR.OK.0006	PCR.OK.0019	PCR.OK.0032
250	PCR.OK.0007	PCR.OK.0020	PCR.OK.0033
260	PCR.OK.0008	PCR.OK.0021	PCR.OK.0034
280	PCR.OK.0009	PCR.OK.0022	PCR.OK.0035
310	PCR.OK.0010	PCR.OK.0023	PCR.OK.0036
390	PCR.OK.0011	PCR.OK.0024	PCR.OK.0037
440	PCR.OK.0012	PCR.OK.0025	PCR.OK.0038
490	PCR.OK.0013	PCR.OK.0026	PCR.OK.0039

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

3.2.2 RANTY OWALNE

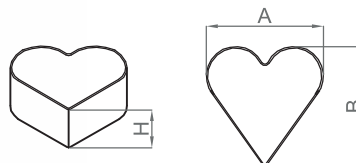


RANTY OWALNE	
WYMIARY AxBxH (mm)	NR KATALOGOWY
180 x 100 x 50	PCR.OW.0001
235 x 105 x 50	PCR.OW.0002
300 x 110 x 50	PCR.OW.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



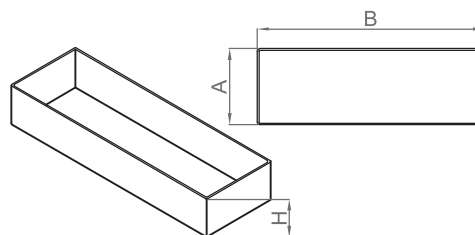
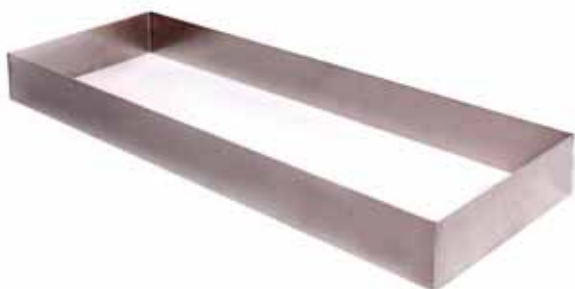
3.2.3 RANTY „SERCA”



RANTY „SERCA”	
WYMIARY AxBxH (mm)	NR KATALOGOWY
160 x 155 x 50	PCR.SE.0001
180 x 175 x 50	PCR.SE.0002
200 x 195 x 50	PCR.SE.0003
220 x 215 x 50	PCR.SE.0004
240 x 235 x 50	PCR.SE.0005

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

3.2.4 RANTY 4-KĄTNE



RANTY 4-KĄTNE	
WYMIARY AxBxH (mm)	NR KATALOGOWY
100 x 300 x 50	PCR.4K.0001
200 x 300 x 50	PCR.4K.0002
100 X 400 x 50	PCR.4K.0003
200 x 400 x 50	PCR.4K.0004
300 x 400 x 50	PCR.4K.0005
100 x 600 x 50	PCR.4K.0006
200 x 600 x 50	PCR.4K.0007
400 x 600 x 50	PCR.4K.0008

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

Ranty cukiernicze wykonujemy również na życzenie wg. podanych przez Państwa parametrów – aby otrzymać wycenę prosimy kierować zapytanie bezpośrednio na adres e-mail: bok@espiga.pl, lub na nr fax 25 685 83 98 / 25 685 80 12.

FORMY OKOLICZNOŚCIOWE

Formy odlewane pozwalają na tworzenie trójwymiarowych kolorowych ciast okolicznościowych np. bożonarodzeniowych choinek czy wielkanocnych zajęczków.

WYKONANIE

Zamykane formy do wypieku ciast okolicznościowych wykonane metodą odlewania z aluminium. Każda forma wykonana jest z dwóch połówek które ułatwiają wyjęcie ciasta po wypieku bez uszkodzeń powierzchni. Formy mogą być wykonane jako dwa szczelne elementy standardowo skręcane na śruby z nakrętką motylkową lub z otwartym dnem. Dostępna jest wersja z łatwym zamykaniem na zapinki.

POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

Wszystkie formy mogą być pokryte powłoką silikonową.



3.3.1 ZAJĄC



ZAJĄC MAŁY



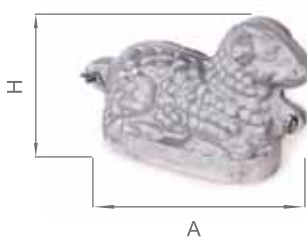
ZAJĄC DUŻY



FORMA	WYMIARY HxA (mm)	NR KATALOGOWY	
		SILIKON	BEZ POWŁOKI
ZAJĄC MAŁY	185 x 95	PCO.ZA.0001	PCO.ZA.0003
ZAJĄC DUŻY	235 x 190	PCO.ZA.0004	PCO.ZA.0006

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

3.3.2 BARAN



BARAN MAŁY ZAMKNIĘTY



BARAN DUŻY ZAMKNIĘTY



BARAN MAŁY OTWARTY



BARAN DUŻY OTWARTY



BARAN ŚREDNI



FORMA	WYMIARY HxA (mm)	TYP	NR KATALOGOWY	
			SILIKON	BEZ POWŁOKI
BARAN MAŁY	110 x 140	OTWARTY	PCO.BA.0001	PCO.BA.0003
		ZAMKNIĘTY	PCO.BA.0004	PCO.BA.0006
BARAN ŚREDNI	140 x 195	ZAMKNIĘTY	PCO.BA.0007	PCO.BA.0009
BARAN DUŻY	185 x 250	OTWARTY	PCO.BA.0010	PCO.BA.0012
		ZAMKNIĘTY	PCO.BA.0013	PCO.BA.0015

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

3.3.3 KURA

FORMA	WYMIARY HxA (mm)	NR KATALOGOWY	
		SILIKON	BEZ POWŁOKI
KURA	185 x 185	PCO.KU.0001	PCO.KU.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl



3.3.4 JAJO

FORMA	WYMIARY HxA (mm)	NR KATALOGOWY	
		SILIKON	BEZ POWŁOKI
JAJO	215 x 150	PCO.JA.0001	PCO.JA.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl



3.3.5 MIKOŁAJ



MIKOŁAJ MAŁY



MIKOŁAJ DUŻY

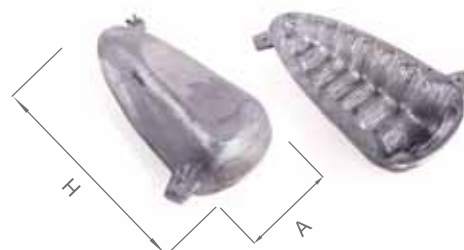
FORMA	WYMIARY HxA (mm)	NR KATALOGOWY	
		SILIKON	BEZ POWŁOKI
MIKOŁAJ MAŁY	185 x 100	PCO.MI.0001	PCO.MI.0003
MIKOŁAJ DUŻY	180 x 120	PCO.MI.0004	PCO.MI.0006

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

3.3.6 CHOINKA

FORMA	WYMIARY HxA (mm)	NR KATALOGOWY	
		SILIKON	BEZ POWŁOKI
CHOINKA	245 x 125	PCO.CH.0002	PCO.CH.0001

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl



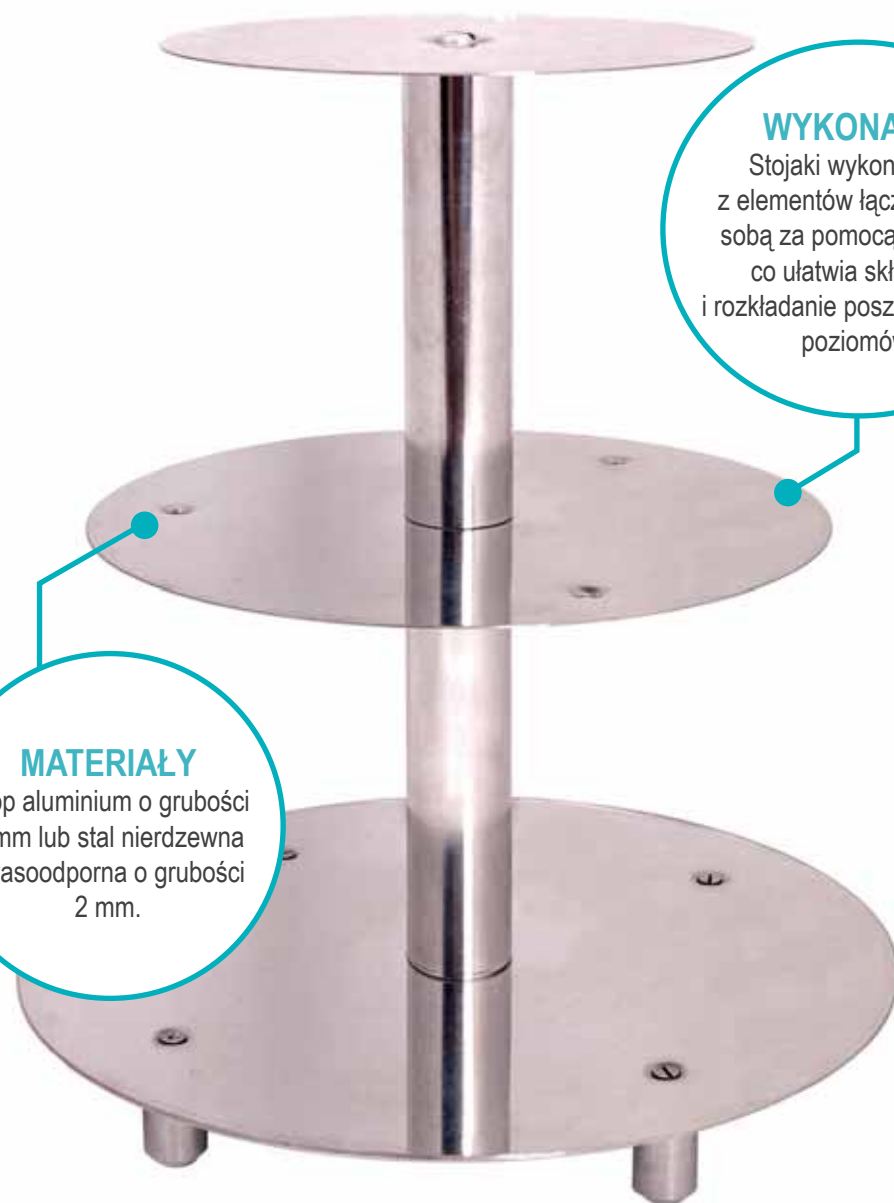


ESPIGA

40

STOJAKI I AKCESORIA DO TORTÓW

W naszym asortymencie znajdują państwo również stojaki do tortów oraz łopatki do ciast.



WYKONANIE

Stojaki wykonane są z elementów łączonych ze sobą za pomocą gwintów, co ułatwia składanie i rozkładanie poszczególnych poziomów.

MATERIAŁY

Stop aluminium o grubości 2 mm lub stal nierdzewna kwasoodporna o grubości 2 mm.

3.4.1 STOJAKI DO TORTÓW

Skręcana konstrukcja ułatwia montaż ciasta na poszczególnych poziomach.

LICZBA POZIOMÓW	ŚREDNICE POZIOMÓW Ø (mm)	WYSOKOŚĆ H (mm)	NR KATALOGOWY	
			ALUMINIUM	STAL NIERDZEWNA
2	240/310	215	PCT.ST.0001	PCT.ST.0002
3	180/240/310	380	PCT.ST.0003	PCT.ST.0004
4	180/240/310/390	545	PCT.ST.0005	PCT.ST.0006

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl



3.4.2 ŁOPATKA DO TORTÓW

ŁOPATKA DO TORTÓW	WYMIAR (mm)	NR KATALOGOWY
ALUMINIOWA PROSTA	50 x 300	PCT.LT.0001

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl





ESPIGA

42

WÓZKI DO PIECÓW OBROTOWYCH

W ofercie naszej firmy znajdują Państwo wózki wypiekowe dedykowane do wszystkich typów pieców obrotowych takich jak **AGIV FORNI, BONGARD, KOENIG, MIWE, MONDIAL, POLIN, EUROFOURS, SVEBA DAHLEN, WINKLER, W&P** i wiele innych, wykonujemy również wózki na indywidualne zamówienia.

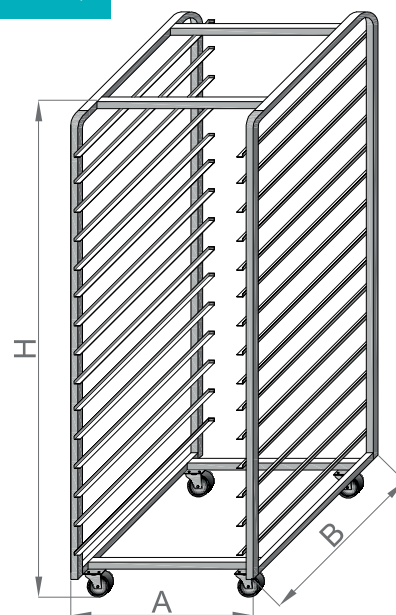


WYKONANIE

Produkowane przez nas wózki wykonane są w całości z wysokogatunkowej stali kwasoodpornej, metodami gięcia i spawania. Spawy i łączenia są poddawane dokładnej obróbce wykańczającej.

4.1.1 WÓZKI DO PIECÓW BEZ NAJAZDÓW (ESMACH I INNE)

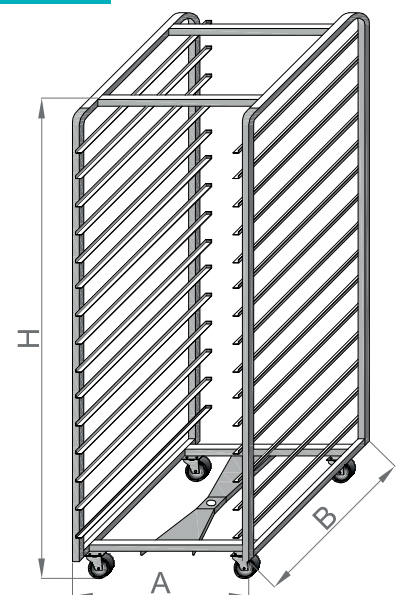
WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 800 x 1800	600 X 800	12	PWO.ES.0001
		15	PWO.ES.0002
		18	PWO.ES.0003
		20	PWO.ES.0004
640 x 780 x 1800	580 x 780	12	PWO.ES.0005
		15	PWO.ES.0006
		18	PWO.ES.0007
		20	PWO.ES.0008
640 x 980 x 1800	580 x 980	12	PWO.ES.0009
		15	PWO.ES.0010
		18	PWO.ES.0011
		20	PWO.ES.0012



Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

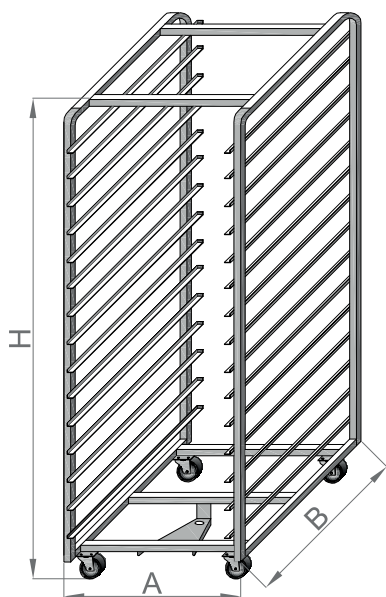
4.1.2 WÓZKI DO PIECÓW MIWE I WERNER & PFLEIDERER

WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 800 x 1800	600 X 800	12	PWO.MW.0001
		15	PWO.MW.0002
		18	PWO.MW.0003
		20	PWO.MW.0004
640 x 780 x 1800	580 x 780	12	PWO.MW.0005
		15	PWO.MW.0006
		18	PWO.MW.0007
		20	PWO.MW.0008
640 x 980 x 1800	580 x 980	12	PWO.MW.0009
		15	PWO.MW.0010
		18	PWO.MW.0011
		20	PWO.MW.0012



Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

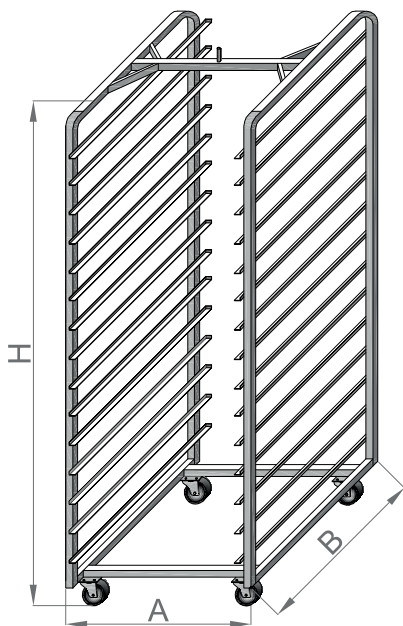
4.1.3 WÓZKI DO PIECÓW WINKLER



WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 800 x 1800	600 X 800	12	PWO.WI.0001
		15	PWO.WI.0002
		18	PWO.WI.0003
		20	PWO.WI.0004
640 x 780 x 1800	580 x 780	12	PWO.WI.0005
		15	PWO.WI.0006
		18	PWO.WI.0007
		20	PWO.WI.0008
640 x 980 x 1800	580 x 980	12	PWO.WI.0009
		15	PWO.WI.0010
		18	PWO.WI.0011
		20	PWO.WI.0012

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

4.1.4 WÓZKI DO PIECÓW REVENT



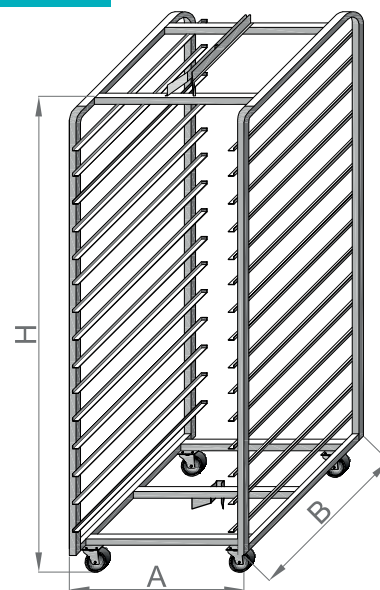
WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 800 x 1800	600 X 800	12	PWO.RE.0001
		15	PWO.RE.0002
		18	PWO.RE.0003
		20	PWO.RE.0004
640 x 780 x 1800	580 x 780	12	PWO.RE.0005
		15	PWO.RE.0006
		18	PWO.RE.0007
		20	PWO.RE.0008
640 x 980 x 1800	580 x 980	12	PWO.RE.0009
		15	PWO.RE.0010
		18	PWO.RE.0011
		20	PWO.RE.0012

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

4.1.5 WÓZKI DO PIECÓW AGIV FORNI

WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 820 x 1895	600 x 800	12	PWO.AF.0001
		15	PWO.AF.0002
		18	PWO.AF.0003
		20	PWO.AF.0004

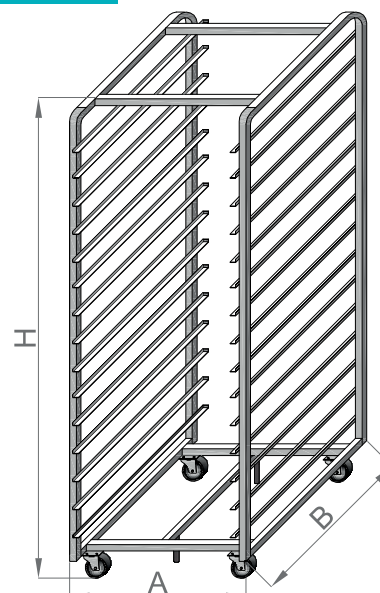
Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



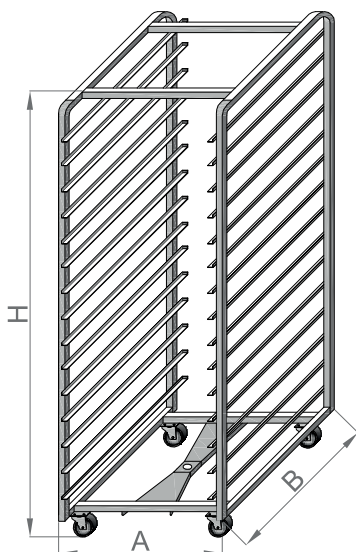
4.1.6 WÓZKI DO PIECÓW BONGARD

WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 825 x 1770	600 X 800	12	PWO.BO.0001
		15	PWO.BO.0002
		18	PWO.BO.0003
		20	PWO.BO.0004
860 x 1025 x 1770	800 x 1000	12	PWO.BO.0005
		15	PWO.BO.0006
		18	PWO.BO.0007
		20	PWO.BO.0008

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



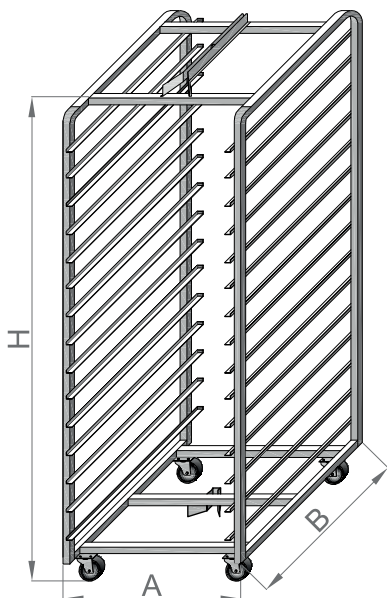
4.1.7 WÓZKI DO PIECÓW EUROFOURS



WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 815 x 1800	600 X 800	12	PWO.EU.0001
		15	PWO.EU.0002
		18	PWO.EU.0003
		20	PWO.EU.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

4.1.8 WÓZKI DO PIECÓW POLIN



WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
660 x 820 x 1805	600 X 800	12	PWO.PO.0001
		15	PWO.PO.0002
		18	PWO.PO.0003
		20	PWO.PO.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

Wózki piekarnicze wykonujemy również na życzenie wg. podanych przez Państwa parametrów,
aby otrzymać wycenę prosimy kierować zapytanie bezpośrednio
na adres e-mail: bok@espiga.pl, lub na nr fax 25 685 83 98 / 25 685 80 12.

WÓZKI DO TRANSPORTU I STUDZENIA PIECZYWA

Oferujemy Państwu szeroką gamę wózków transportowych, garowych oraz do studzenia i składowania. Wykonujemy również wózki na indywidualne zamówienia.

WYKONANIE

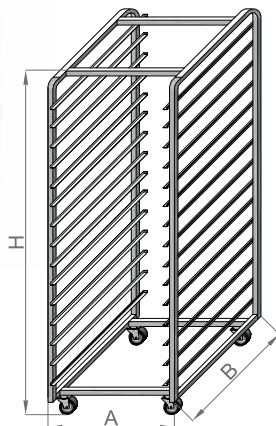
Produkowane przez nas wózki wykonane są w całości z wysokogatunkowej stali kwasoodpornej, metodami gięcia i spawania. Spawy i łączenia są poddawane dokładnej obróbce wykańczającej.





4.2.1 WÓZKI TRANSPORTOWE TYPU „STANDARD”

Typowy transportowy wózek piekarniczy idealny do składowania, transportu, studzenia i garowania pieczywa.



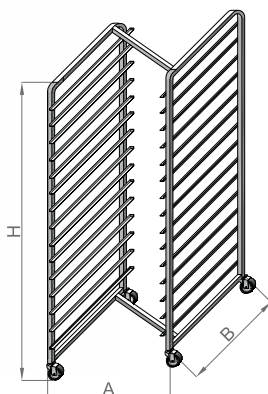
WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
455 x 615 x 1780	400 X 600	12	PWT.TS.0001
		15	PWT.TS.0002
		18	PWT.TS.0003
		20	PWT.TS.0004
655 x 815 x 1780	600 X 800	12	PWT.TS.0005
		15	PWT.TS.0006
		18	PWT.TS.0007
		20	PWT.TS.0008
635 x 995 x 1780	580 x 980	12	PWT.TS.0009
		15	PWT.TS.0010
		18	PWT.TS.0011
		20	PWT.TS.0012

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

Wózek na blachy 400 x 600

4.2.2 WÓZKI TRANSPORTOWE TYPU „Z”

Wózki transportowe typu „Z” są doskonałym rozwiązaniem dla piekarni i cukierni, ponieważ do ich zestawiania (przechowywania) potrzebna jest mniejsza przestrzeń niż dla typowych wózków.

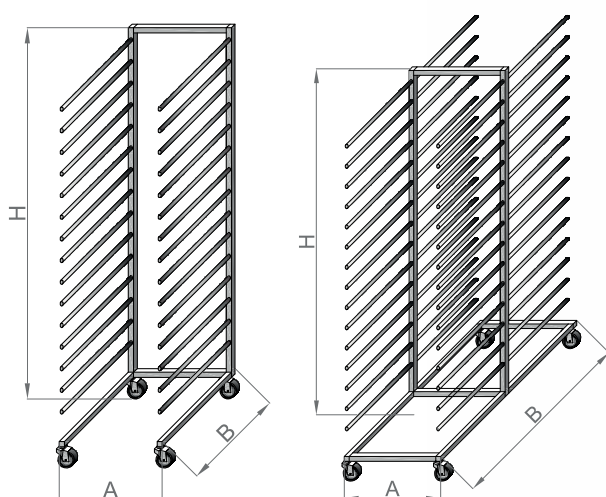


WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
455 x 600 x 1770	400 X 600	12	PWT.TZ.0001
		15	PWT.TZ.0002
		18	PWT.TZ.0003
		20	PWT.TZ.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

4.2.3 UNIWERSALNE WÓZKI SZPILKOWE - JEDNO I DWUSTRONNE

Dzięki swojej konstrukcji są przystosowane do blach o różnych wymiarach.



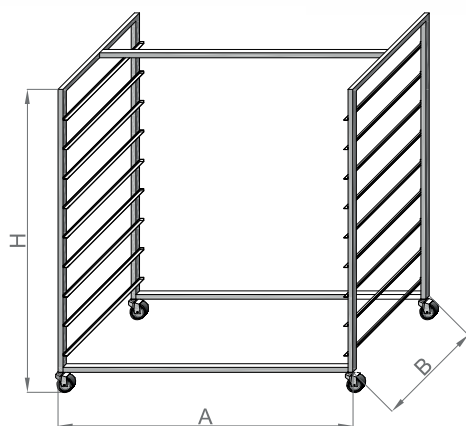
TYP	WYMIARY AxBxH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
JEDNOSTRONNY	500 x 500 x 1800	12	PWT.SZ.0001
		15	PWT.SZ.0002
		18	PWT.SZ.0003
		20	PWT.SZ.0004
DWUSTRONNY	1000 x 500 x 1800	2x12	PWT.SZ.0005
		2x15	PWT.SZ.0006
		2x18	PWT.SZ.0007
		2x20	PWT.SZ.0008

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

4.2.4 WÓZKI DO STUDZENIA PIECZYWA

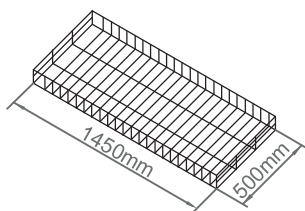


Wózki do studzenia pieczywa, dostępne są w dwóch odmianach, z półkami siatkowymi mocowanymi za pomocą haków na rogach, oraz z półkami rusztowymi, osadzonymi przesuwnie na prowadnicach.

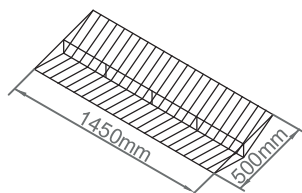


TYP	WYMIARY AxBxH (mm)	LICZBA POZIOMÓW	NR KATALOGOWY
OD PÓLEK SIATKOWYCH	1550 x 600 x 1355	8	PWT.SP.0001
	1550 x 600 x 1515	9	PWT.SP.0002
	1550 x 600 x 1675	10	PWT.SP.0003
OD PÓLEK RUSZTOWYCH I PERFOROWANYCH	1300 x 400 x 1530	8	PWT.SP.0004
	1300 x 400 x 1695	9	PWT.SP.0005
	1300 x 400 x 1860	10	PWT.SP.0006

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



Siatka prosta



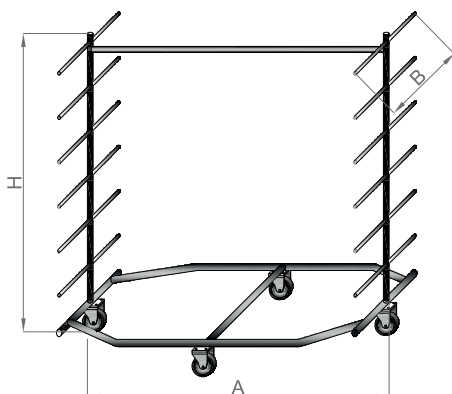
Siatka typu „V”



AKCESORIA	WYMIARY (mm)	NR KATALOGOWY
SIATKI PROSTE	500 x 1450	PWT.SA.0001
SIATKI TYPU „V”	500 x 1450	PWT.SA.0002
PÓLKI RUSZTOWE	400 x 1250	PWT.SA.0003
PÓLKI PERFOROWANE	400 x 1250	PWT.SA.0004

4.2.5 JEDNOOSIOWY WÓZEK CHLEBOWY

Wózki jednoosiowe są bardzo łatwe w manewrowaniu. Wózek może służyć zarówno jako wózek garowy, jak i wózek do studzenia pieczywa.



LICZBA POZIOMÓW	WYMIARY AxBxH (mm)	DŁUGOŚĆ Z DESKAMI B (mm)	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI (mm)	NR KATALOGOWY	
				PÓŁKI STAŁE	PÓŁKI PODNOSZONE
2 x 6	1800 x 750 x 1700	2200	220	PWT.JC.0001	PWT.JC.0003
2 x 9				PWT.JC.0002	PWT.JC.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysłać na adres bok@espiga.pl

AKCESORIA	WYMIARY (mm)	NR KATALOGOWY
DESKA AŻUROWA	300 x 2200	PWT.JA.0001
DESKA PEŁNA	300 x 2200	PWT.JA.0002



Zgłoszenie UP RP nr W.122427



ESPIGA

52

WÓZKI DO SKŁADOWANIA I TRANSPORTU

Oferujemy Państwu również wózki, które pomogą utrzymać porządek i ułatwią codzienne obowiązki jak transport blach, beczek czy innych pojemników. Wykonujemy również wózki na indywidualne zamówienia.



WYKONANIE

Produkowane przez nas wózki wykonane są ze stali kwasoodpornej, metodami gięcia i spawania. Spawy i łączenia są poddawane dokładnej obróbce wykańczającej.

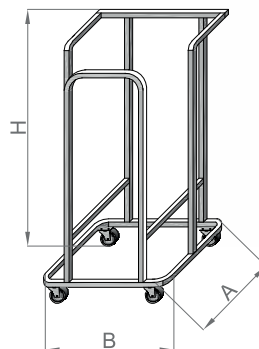


4.3.1 WÓZEK DO SKŁADOWANIA I TRANSPORTU BLACH

Wózek do składowania i transportu blach ułatwia prace i poprawia jej organizację.

WYMIARY AxBxH (mm)	WYMIARY BLACH (mm)	POJEMNOŚĆ	NR KATALOGOWY
470 x 670 x 1200	400 x 600	Do 50 szt.	PWS.TB.0001
670 x 870 x 1200	600 x 800		PWS.TB.0002
650 x 850 x 1200	580 x 780		PWS.TB.0003

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

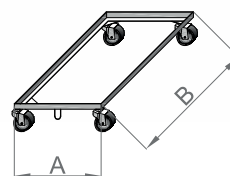


4.3.2 WÓZEK NA KOSZE Z ZACZEPEM

Wózek na kosze posiada solidną spawaną i wzmocnioną przez odpowiednie profilowania konstrukcję, zapewnia ona maksymalną ładowność do 210 kg.

WYMIARY AxB (mm)	ŁADOWNOŚĆ	NR KATALOGOWY
400 x 600	Do 210 kg	PWS.KZ.0001

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl

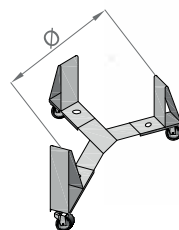


4.3.3 WÓZEK DO BECZEK I POJEMNIKÓW

Wózek do beczek i okrągłych pojemników posiada regulację średnicy w zakresie od 350 do 490 mm i ładowność maksymalną 150 kg.

WYMIARY \varnothing (mm)	ŁADOWNOŚĆ	NR KATALOGOWY
350 do 490	150 kg	PWS.BP.0001

Zapytania o produkty i ceny prosimy przysyłać na adres bok@espiga.pl





ESPIGA

AKCESORIA



5.1 WRZUTNIKI TAŚMOWE

Mini-wrzutnik ułatwia i przyspiesza załadunek bułek na blachy. Rama mini-wrzutnika wykonana jest w całości ze stali kwasoodpornej a taśma transportowa z wytrzymałego płótna.

WYMIARY (mm)	NR KATALOGOWY
600 x 800	PAW.MW.0001
400 x 800	PAW.MW.0002

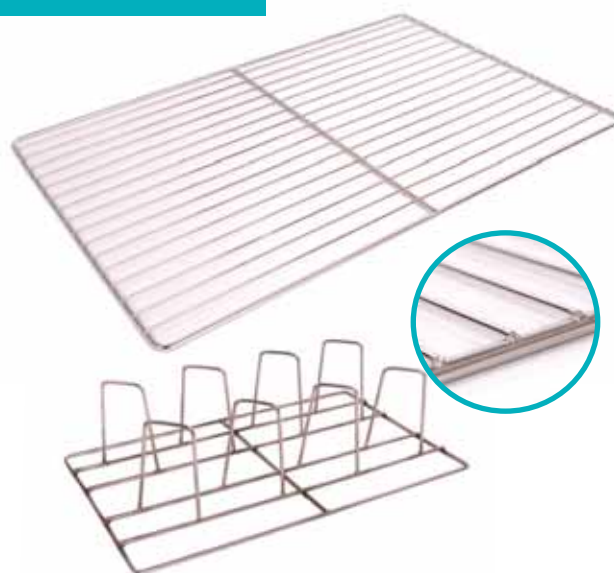
Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl



5.2 RUSZTY NIERDZEWNE

Ruszty nierdzewne wykonane są metodą spawania i zgrzewania prętów ze stali kwasoodpornej o przekrojach 5, 4 i 3 mm.

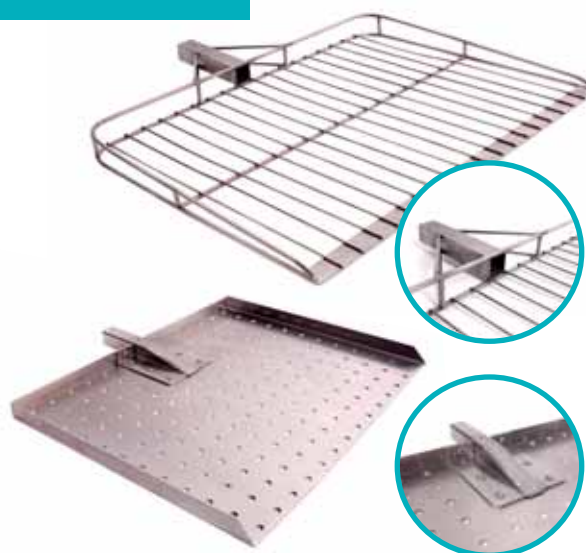
	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)	TYP	NR KATALOGOWY
RUSZT PŁASKI	400 x 600	4060	PAR.RP.0001
	235 x 530	GN1/1	PAR.RP.0002
	325 x 354	GN2/3	PAR.RP.0003
RUSZT DO KURCZAKÓW	325 x 354	GN2/3	PAR.RK.0001



5.3 ŁOPATY PIEKARNICZE

Łopaty aluminiowe wykonane są z wysokogatunkowego aluminium, a łopaty nierdzewne z pręta ze stali kwasoodpornej metodą spawania, nitowania i zgrzewania.

TYP	ROZMIAR	WYMIARY SZER. x DŁ. (mm)	NR KATALOGOWY
ŁOPATA ALUMINIOWA	MAŁA	350 x 480	PAL.LA.0001
	DUŻA	480 x 480	PAL.LA.0002
	MAXI	580 x 480	PAL.LA.0003
ŁOPATA NIERDZEWNA	DUŻA Z PRĘTÓW	580 x 480	PAL.LN.0001
	MAXI Z PRĘTÓW	600 x 600	PAL.LN.0002



5.4 SZUFLE



Szufle przeznaczone do materiałów sypkich, wykonane są z aluminium, metodą gięcia i spawania.

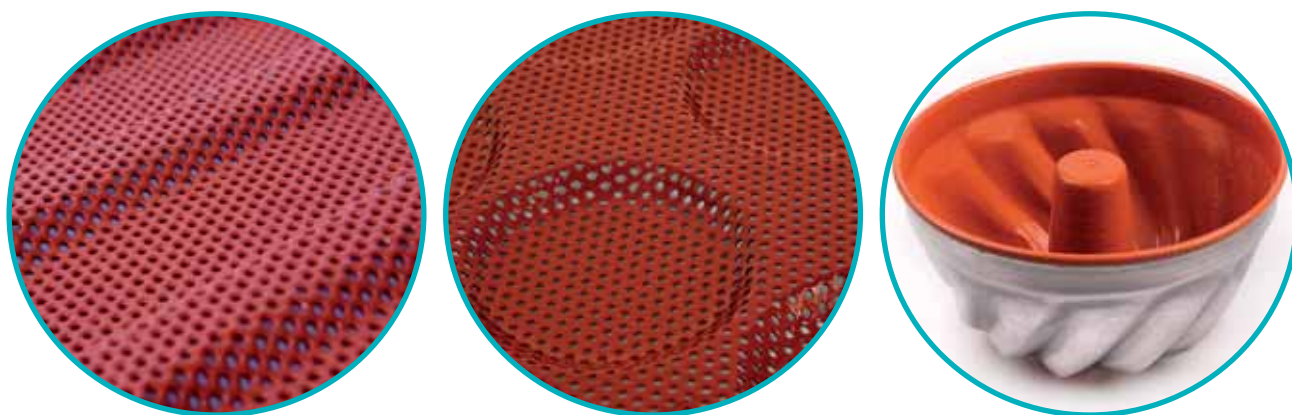
ROZMIAR	WYMIARY SZER. x DŁ. (mm)	NR KATALOGOWY
MINI – ok. 1,0 kg	130 x 185	PAS.SA.0001
MAŁA –ok. 2,0 kg	155 x 200	PAS.SA.0002
ŚREDNIA – ok. 3,0 kg	175 x 250	PAS.SA.0003
DUŻA – ok. 5,0 kg	190 x 400	PAS.SA.0004

Zapytania o produkty i ceny prosimy przesyłać na adres bok@espiga.pl

POWŁOKI NIEPRZYWIERALNE

CO DAJE ZASTOSOWANIE NOWOCZESNYCH POWŁOK NIEPRZYWIERALNYCH?

- Ciasto nie przywiera do formy i nie przypala się, co w konsekwencji daje oszczędność surowca oraz dokładne odwzorowanie kształtu.
- Powłoki eliminują lub znacznie ograniczają użycie środków smarnych, co przekłada się bezpośrednio na koszty związane z ich eksploatacją.
- Nie wymagają czyszczenia drogimi żrącymi środkami chemicznymi oraz specjalistycznych maszyn – aby pozbyć się całkowicie zabrudzeń wystarczy zwykły płyn do zmywania, woda i miękka ściereczka.



Każda powierzchnia wypiekowa może zostać pokryta powłoką nieprzywierającą na bazie kauczuku silikonowego lub żywicy silikonowej.

Powłoki Silikonowe:

Higroskopijne właściwości silikonu pozwalają na pochłanianie wilgoci w fazie wyrastania pieczywa i uwalnianie jej w czasie pieczenia. Powłoki silikonowe przeznaczone są do ciast luźnych i tych z dużą zawartością cukru.

Nakładanie powłoki silikonowej odbywa się w normalnej temperaturze otoczenia i nie powoduje zmian w strukturze ani naprężeń materiału, dlatego można je nakładać nawet na powierzchnie o niewielkiej grubości. Powłoki te wytrzymują do 1500 wypieków.

**Powłoki dobieramy w zależności od:
docelowej funkcji materiału, rodzaju pieczywa oraz rodzaju pieca.**

Zużyte powłoki można regenerować.





ESPIGA

FORMULARZ KONTAKTOWY

Szanowny kliencie jeśli jesteś zainteresowany naszymi produktami, pragniesz złożyć zamówienie lub zapytanie o interesujący cię artykuł, prosimy prześlij informacje zawarte w poniższym formularzu do naszego biura obsługi klienta na adres e-mail bok@espiga.pl lub na fax nr 25 685 83 98 / 25 685 80 12.

DANE KONTAKTOWE

NAZWA FIRMY	
IMIĘ I NAZWISKO	
KOD POCZTOWY	
MIEJSCOWOŚĆ	
ULICA I NUMER	
TELEFON	
FAX	
E-MAIL	

ADRES DOSTAWY (JEŻELI INNY NIŻ PODANY POWYŻEJ)

--

L. P.	NR KATALOGOWY	OPIS PRODUKTU	ILOŚĆ

Uwagi

--

TERMIN REALIZACJI

Po otrzymaniu powyższych informacji nasz pracownik bezzwłocznie skontaktuje się z Państwem aby uzgodnić szczegóły lub podać ceny artykułów.

ESPIGA

Zbigniew Łuczjanek

ul. Lotnicza 51
05-090 Raszyn

ZAKŁAD PRODUKCYJNY

ul. Długa 5
08-443 Sobienie-Jeziory

Tel./Fax (+ 48) 25 685 83 98
(+ 48) 25 685 80 12

Zamówienia: bok@espiga.pl

Biuro: biuro@espiga.pl

Serwis: serwis@espiga.pl

www.espiga.pl