



SPAIPA

QUALITY SYSTEM ®



Maquinaria de cocción de pan
para Hoteles y Restaurantes

Conjunto integral para la cocción del pan

SPAIPA® QUALITY SYSTEM permite trabajar el pan con la garantía que su establecimiento requiere.

Máxima calidad industrial en todos sus componentes.

Optimización del espacio, zona de trabajo definida.

Características técnicas

SPAIPA® QUALITY SYSTEM

- Horno convección especial para pan
- Soporte bandejero integrado con 10 bandejas de 60 x 40 cm
- Bodega de conservación de producto con temperatura y humedad controlada
- Conjunto de dos mesas de trabajo con soporte especial para el corte
- Cesta aireada para el pan
- Departamentos para utensilios
- Tostadora cinta industrial (mod. opcional)

- Salida de vahos incorporada
- Se puede instalar en cualquier zona
- Sin necesidad de salida de humos
- Conjunto de soporte móvil con ruedas

* Conjunto disponible en diferentes colores



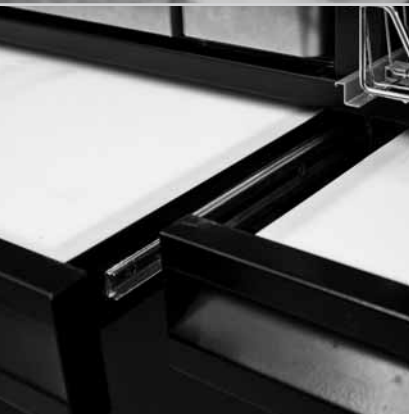
Ventajas y rentabilidad para su **establecimiento**

Evitamos el pan sobrante al final del día

Ahorro considerable en producto

Permite mejorar la coordinación entre cocción y consumo

Garantía de servir el pan en óptimas condiciones



Nunca nos quedamos sin producto para servir

Cualquier colaborador nuestro puede utilizar el **SPAIPA®**
QUALITY SYSTEM

Garantía de regularidad en producto y servicio

Zona de trabajo definida: seguridad y orden

Facilita la creatividad del panner



Sistema de trabajo

rápido, fácil y de calidad

Trabajamos en el office de servicio

Permite gestionar el pan al personal de sala - panner

Liberamos a la cocina del trabajo de elaboración del pan



Método de utilización

“idéntico al resto de productos”

- Paso nº 1 Tenemos el pan en el almacén (stock congelado)
- Paso nº 2 Al finalizar el servicio de noche llenamos la bodega del SPAIPA® QUALITY SYSTEM
- Paso nº 3 El personal de sala elabora el pan a utilizar durante todo el servicio



Tostadas al punto

Módulo tostadora (mod. opcional)

Resolvemos el problema de las tostadas en los bufé

Nos olvidamos de tener que controlar las tostadas en cocina





SPAIPA

QUALITY SYSTEM ®

INTEGRAL FOOD S.A.

FÁBRICA Y ALMACÉN:

C. Indústria, 14-16 · Pol. Ind. Quintà del Coll del Ram
08516 Olost de Lluçanès (Barcelona)

OFICINAS COMERCIALES

Apartat de correus 86 · T. 938 515 397 · 08560 Manlleu (Barcelona)

www.spaipa.es info@spaipa.es