



BEST CS



PROJEKT



DORADZTWO



SPRZEDAŻ



SERWIS

Ramalhos
pure baking pleasure

BEST COMPANY SOLUTIONS od kilkunastu lat zaopatruje największe sieci stacji benzynowych, supermarkety, sklepy convenience, punkty usługowe, hotele, kawiarnie, piekarnie i restauracje w profesjonalne urządzenia gastronomiczne. Przy czyniamy się do rozwoju branży HoReCa, oferując firmom kompleksową obsługę – od analizy potrzeb klienta, poprzez dobór, sprzedaż i montaż sprzętu, aż po serwis technologiczny i szkolenia.

Best CS to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, oficjalny dystrybutor ekspresów do kawy **FRANKE** i **DALLA CORTE**, młynków do kawy **COMPAK**, automatycznych ekspresów **MATE** do parzenia herbat liściastych i ziół, wyciskarek do cytrusów **ZUMEX**, pieców, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, pieców hybrydowych **PRATICA**, pieców piekarniczo-cukierniczych **RAMALHOS**, pieców do pizzy **CUPPONE**, automatycznych frytownic **QUALITYFRY**, maszyn do lodów **BOVO** i **GELMATIC**, dystrybutorów wody **BLUPURA**, systemów filtrowania wody **BRITA**, a także zmywarek **HOBART** oraz sprzętów dla profesjonalnego pralnictwa **DANUBE**. To również ceniony doradca w zakresie zaawansowanych technologii gastronomicznych.

Best Company Solutions sp. z o.o.

Showroom i główna siedziba:
ul. Wagonowa 2C/1, 53-609 Wrocław

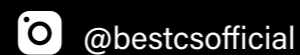
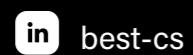
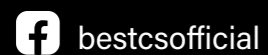
Showroom i biuro regionalne:
ul. Gwiaździsta 19, 01-651 Warszawa



www.best-cs.pl

+48 717 948 110

info@best-cs.pl





BEST CS

SEKRET PYSZNEGO I ZDROWEGO PIECZYWA TKWI W ODPOWIEDNIM PRZYGOTOWANIU

Ramalhos to portugalski producent pieców piekarniczo-cukierniczych używanych zarówno do masowej produkcji, jak i do wypieku w sieciach handlowych, dużej i małej gastronomii oraz w punktach detalicznych.

Ramalhos oferuje rodzinę pieców konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, modułowych, obrotowych, pieców do pizzy, profesjonalnych urządzeń przeznaczonych do przemysłowej produkcji pieczywa oraz komór wzrostowych, które gwarantują doskonałe pieczenie i wysoką jakość produktów.

ZALETY

Technologia

Zaawansowana technologia, intuicyjna obsługa i najlepsze materiały zastosowane w piecach Ramalhos sprawiają, że cieszą się one popularnością nawet wśród najbardziej wymagających użytkowników. Można je spotkać w kawiarniach, cukierniach, mniejszych i dużych piekarniach i sklepach wielkopowierzchniowych.

Wytrzymałość

Wzmocniona konstrukcja oraz wysoka jakość materiałów użytych do produkcji pieców Ramalhos, sprawiają, że są one niesamowicie ciche, zarówno podczas rozgrzewania, jak i podczas pracy.

Prostota obsługi

Zastosowanie ergonomicznego i przyjaznego panelu sterowania pozwala na wyjątkowo łatwą obsługę w każdych warunkach.

Jakość wypieków

Dzięki opracowanej technologii dystrybucji gorącego powietrza i pary, piece Ramalhos gwarantują równomierną oraz optymalną jakość pieczenia przy każdym załadunku.

MICROGRAM

Microram to piec, który łączy trzy rodzaje technologii: wentylatory z automatyczną inwersją, różne prędkości wentylatora oraz działanie pary. Doskonale sprawdzi się tam, gdzie przestrzeń jest mała i liczy się krótki czas przygotowania dużej ilości produktów. Microram to linia pieców, która doskonale sprawdzi się w sklepach spożywczych, supermarketach, sieciach fast-food czy w punktach cukierniczo-piekarniczych.

Łatwe czyszczenie

Stal nierdzewna, którą wykorzystano do wykonania obudowy i wnętrza pieca, umożliwia perfekcyjne czyszczenie urządzenia.

Energooszczędność

Przemysłana konstrukcja pieca i izolacja termiczna zwiększają jego energooszczędność.



Elastyczność

Szeroki wybór akcesoriów do pieców Microram pozwala na konfigurowanie urządzenia do własnych potrzeb.

Doskonałość

Możliwość wyboru różnych prędkości wentylatora pozwala na dopasowanie pracy pieca do różnych produktów, zarówno tych w stanie schłodzonym, jak i zamrożonym.

TURBORAM

Piec konwekcyjno-parowy Turbooram został zaprojektowany tak, że załadunek, pieczenie i czyszczenie są proste i intuicyjne. Jakość procesu pieczenia i szerokie możliwości urządzenia, sprawiają, że piece Turbooram są jednymi z najbardziej poszukiwanych przez sieci handlowe. Specjalne wentylatory z automatyczną zmianą kierunku obrotów zapewniają równomierne pieczenie i wysoką jakość przygotowywanych produktów. System załadunkowy, stworzony specjalnie dla serii Turbooram, znacznie ułatwia wkładanie i wyjmowanie blach.

Energooszczędność

Podwójne szklane drzwi dla lepszej izolacji termicznej, wydajności energetycznej i prostszego czyszczenia.

Bezpieczeństwo

Dla większego bezpieczeństwa, drzwi pieca otwierają się i zamykają automatycznie za pomocą panelu sterowania, dzięki czemu użytkownik nie ma bezpośredniego kontaktu z urządzeniem.



Innowacyjność

Innowacyjny system pary oraz intuicyjny i łatwy w obsłudze panel dotykowy.

Higiena

Automatyczne czyszczenie: programowanie różnych cykli mycia dla różnych poziomów pieca, redukcja zużycia wody poprzez system recykulacji i zbiornik wewnętrzny. Odpowiednio oznaczone, wyjmowane szyny umożliwiają perfekcyjne czyszczenie.

Wygoda

System modułowy pozwala na stworzenie systemu pieców dostosowanych do indywidualnych potrzeb klienta.

Kontrola

Niezależna kontrola temperatury na dole, górze i froncie pieca, umożliwiają idealnie równomierne pieczenie w zależności od rodzaju produktów, zapewniając wysoką efektywność energetyczną.



Innowacyjność

Drzwi pieca składają się z dwóch hartowanych szyb termicznych, pozwalają na jeszcze lepszą izolację.

Elastyczność

Możliwość zastosowania specjalnych elementów grzewczych dla produktów o specjalnych wymaganiach w zakresie wysokich temperatur.

MODULRAM

Modulram to rodzina pieców elektrycznych, kompaktowych i całkowicie modułowych. Ich wydajność gwarantuje doskonałe pieczenie różnych rodzajów ciast – idealnie sprawdzają się przy wypieku chleba rzemieślniczego o najlepszej jakości i smaku. Zastosowany w piecu innowacyjny system zaparowania umożliwia perfekcyjne wypieki za każdym razem.

ROTORAM

Rotoram to linia ośmiu modeli pieców obrotowych, umożliwiających załadunek dużej liczby produktu na raz. Dzięki temu są one idealnym rozwiązaniem do dużych produkcji. W trosce o wygodę i możliwości użytkowników pieców, wszystkie urządzenia mogą być zasilane różnego rodzaju mediami: energią elektryczną, biopaliwem, gazem ziemnym lub olejem napędowym, przy zachowaniu tej samej wydajności.

Efektywność

Możliwość załadunku do osiemnastu blach jednocześnie. Uproszczony proces czyszczenia poprzez opracowanie mechanizmu umożliwiającego otwieranie zewnętrznej szyby na zewnątrz, dzięki czemu tafle szkła, po obu stronach, mogą być bardzo łatwo wyczyszczone.



Bezpieczeństwo

Podwójne szkło z dużą przestrzenią między szybami sprawia, że wysokie temperatury nie stanowią problemu podczas obsługi pieca.

Komfort

Wszystkie drzwi pieców są uszczelnione stalowymi uszczelkami, dzięki czemu można uniknąć powtarzających się czynności konserwacyjnych.