

CREAM WYZNACZA NOWE KIERUNKI

RONDO

ze szwajcarską precyzją

DIOSNA

miesianie doskonałe

*Idealne etykiety
z **Receptorem 2.0***



TYLKO NAJLEPSZY TWORZY PIERWSZY



Linia do tarty

W pełni automatyczna linia na każdą wydajność

Możliwość rozbudowy o następne moduły

Każdy rozmiar, kształt korpusów

Każde wykończenie brzegów

Każdy rozmiar tart



CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Cream Sp. z o.o.

ul. Kolejowa 17 • 40-706 Katowice • tel. 32 60 40 700 • cream@cream.pl • www.cream.pl

Michał Walczak, Product Manager • tel. 510 047 544





Cream wyznacza nowe kierunki

To były kolejne bardzo udane targi. Dopisali zwiedzający, organizatorzy zapewnili mnóstwo atrakcji, a wystawcy pokazali wiele nowości. W tym firma Cream, która zaskoczyła swoich nowych i przyszłych klientów wieloma nowatorskimi rozwiązaniami.

Na Międzynarodowych Targach Technologii Spożywczych POLAGRA-TECH swój asortyment w ciągu pięciu dni (27 września – 2 października 2014 r.) zaprezentowało prawie 300 firm z 45 krajów świata. Kompleksowa oferta przyciągnęła aż 65 tys. zwiedzających. To kolejny sukces jednych z najważniejszych branżowych targów.

Warto wspomnieć, że w czasie trwania targów, Poznań był gospodarzem Kongresu Światowej Unii Piekarzy i Cukierników (UIBC), pierwszego w historii kongresu połączonych organizacji – Światowej Unii Piekarzy i Międzynarodowego Związku Cukierników. W trakcie paneli dyskusyjnych rozmawiano przede wszystkim o sprawach związanych z zapewnieniem następstwa w zawodzie i sposobach propagowania zawodów piekarza i cukiernika wśród młodzieży, o tym, jak zwiększyć konsumpcję pieczywa oraz na temat jakości wypieków.

Dla firmy Cream targi również były niezwykle udane: – Ogromną wartością tej edycji Polagry była spora liczba zwiedzających. Możemy pokusić się o stwierdzenie, że dla Cream to były rekordowe targi pod względem liczby

klientów, którzy odwiedzili nasze stoisko. W dedykowanym branży cukierniczno-piekarskiej pawilonie 5, na powierzchni 560 m² zaprezentowaliśmy urządzenia do automatyzacji produkcji - podsumował Ziemowit Kołodziej.

Cel – konkurencyjność

Coraz częściej właściciele nie tylko dużych piekarni, ale też małych zakładów poszukują nowoczesnych i wydajnych urządzeń, aby zautomatyzować produkcję i móc konkurować z hipermarketami. Zależy im na wysokiej jakości produktu, na powtarzalności kształtu i łatwości wytworzenia.

Hitem wśród zwiedzających stoisko Cream były dzielarko-zaokrąglarki Mini Rex Multi, które coraz częściej zastępują tradycyjne dzielarki talerzowe. Te kompaktowe maszyny mogą działać w trybie 1-,2-,3-rzędowym, a dzięki wymiennym zestawom mają bardzo szeroki zakres wagowy: 12-330 g.

Sporym zainteresowaniem cieszyły się też linie o wysokich wydajnościach produkujące od 4 do 7,5 tys. bułek na godzinę oraz linia produkująca 15 tys. sztuk na godzinę. Jako jedni z nielicznych pokazaliśmy linię do bułek z końcową fermentacją wraz z automatycznym odbieraniem blach wypiekowych.

Na topie – chleby foremkowe

Klienci interesują się także liniami do chlebów foremkowych – produktu, który wymaga innego sposobu obróbki. Chleby foremkowe zawierają więcej wody, niż tradycyjne pieczywo. Dzięki temu mają dłuższy termin przydatności do spożycia i lepszą strukturę miękkiszu.

Firma Cream na Polagrze pokazała dwie dzielarki firmy Comas dedykowane do produkcji chlebów foremkowych i innych wyrobów dzielonych w ten sposób, m.in. keksów, babek biskoptowo-tłuszczowych, masy serowej do serników, chle-



bów ze śliwką, z orzechami. Zastosowano w nich rozwiązanie pozwalające na dzielenie 1 tony ciasta na godzinę z automatycznym natryskiem oleju do formy. Taką linię obsługuje tylko jedna osoba.

Pierwsza z dzielarek to Linia DRB 1000 przeznaczona do porcjowania płynnych ciast mieszanych, trudnych do obróbki. Urządzenie to zaprojektowano z myślą o dozowaniu chleba żytniego. Ma wydajność 1000 kg/godz., a pojemność leja wynosi 300 l. Druga linia – DRB 400 – ma wydajność 600 kg/godz. i pojemność leja 175 l.

ASTECC – najwyższe standardy higieny

Z roku na rok coraz więcej osób interesuje się automatyzacją ciast wałkowanych, pozwalających na wyprodukowanie wstęgi ciasta. Taki sposób produkcji zapewnia płynną i bezstresową obróbkę ciast kruchych, półkruchych, francuskich, półfrancuskich oraz drożdżowych. Dzięki temu produkty, jak bagietka, zapiekanka, hot-dog, drożdżówki itd. powstają w bardzo prosty i szybki sposób, zachowując doskonałą jakość.

Dlatego w tym roku na targach firma Cream pokazała system automatycznego wałkowania z dodanym stołem cukierniczym. Klienci mogli też po raz pierwszy zobaczyć przemysłowy system przygotowania nieprzerwanej wstęgi ciasta z wydajnością 1500-2500 kg na godzinę.





Nowa jakość

O nowym sprzęcie zakupionym w firmie Cream rozmawiamy z Ryszardem Szypowskim.

Jak zakup nowego sprzętu wpłynął na jakość pracy i produkcji?

Krótko mówiąc – bardzo pozytywnie. Dzięki Combi Line Compact z końcową garownią mamy zapewnioną powtarzalność produkcji i wysoką jakość pieczywa. Zastosowanie takiego rozwiązania wpłynęło na reorganizację pracy, pozwalając na oszczędność w obszarze stanowisk, np. dzięki zastosowaniu serwomatów. Zastosowany system automatycznego odkładania blach na wózki wypiekowe (Servomat) znacznie poprawił reorganizację pracy – pozwolił na oszczędności w obszarze stanowisk pracy. Co dla nas bardzo ważne, zwiększyła się też higiena produkcji, ponieważ ograniczyliśmy do minimum kontakt pracowników z produktami.

Zaczynaliście Państwo jako mała lokalna piekarnia. Jak współpraca z siecią sklepów Biedronka wpłynęła na rozwój firmy?

Z Biedronką współpracujemy już 18 lat, prawie od samego początku ich działalności na polskim rynku. Nasza firma rozwijała się stopniowo, podążając za oczekiwaniami naszego kontrahenta i obecnie zajmuje znaczącą pozycję na terenie woj. łódzkiego. Jeronimo Martins (właściciel sieci Biedronka) zawsze kładł, i nadal to robi, bardzo mocny nacisk na jakość produkcji i produktów, stąd inwestycja w te konkretne maszyny – dzięki nim dajemy klientowi produkt najlepszej jakości i powtarzalny. Odezwy klientów jest bardzo pozytywny.

Produkujecie Państwo również chleb foremkowy – skąd jego popularność?

Pieczywo tego typu jest doskonałym urozmaicheniem oferty. Dzięki promocji zdrowego odżywiania się, zdecydowanie wzrosła nam sprzedaż chlebów żytnich, razowych i wielozłazistych. Wszystkie te chleby możemy produkować w bardzo prosty sposób, gdyż ciasto podane do leja dzielarki jest następnie porcjowane do form wypiekowych. Zakup linii Rye Bread firmy Comas pozwolił nam na wiele oszczędności oraz zdecydowanie przyspieszył produkcję.

Wysoki standard higieny to już norma w produkcji cukierniczo-piekarskiej. Dlatego jedną z nowości pokazywanych przez Cream była przemysłowa linia do laminacji ciast wałkowanych o bardzo wysokich wymogach higienicznych – Astec firmy Rondo. Linia została przygotowana do współpracy z każdym stołem do obróbki ciast wałkowanych, typu Starline. Do produkcji linii użyto wysokiej jakości materiałów. Szeroko otwierane osłony ochronne, wolne przestrzenie pomiędzy poszczególnymi komponentami linii zapewniają dobry dostęp do wszystkich punktów, gdzie czyszczenie jest niezbędne. Ponadto wszystkie części linii Astec zostały skonstruowane tak, aby zachować jak najwyższy standard higieny produkcji. Wszystko jest sterowane poprzez przenośny mobilny panel sterowania, który znacznie ułatwia monitorowanie pracy linii, szczególnie w przypadku bardzo długich linii.

W odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku

Targi to doskonała okazja do zaprezentowania najnowszych trendów na rynku. Pokazania się szerokiemu gronu odbiorców, jako firma, która spełnia oczekiwania klientów, a nawet wyprzedza je o krok. Dlatego na

stoisku Cream nie brakowało nowych rozwiązań dla piekarni i cukierni. Jednym z nich było urządzenie, które powstało z myślą o nowych przepisach prawnych dotyczących informacji na etykietach – urządzenie kontrolno-pomiarowe Receptor 2.0, którego zadaniem jest kontrola powtarzalności receptur i użytych surowców. Firma po raz pierwszy zaprezentowała także systemy firmy Diosna – miesiarki z dolnym rozładunkiem. Na imponującym stoisku firmy, które w tym roku zdobyło nagrodę **Acanthus Aureus** za najlepsze stoisko, nie zabrakło też miłej atmosfery zachęcającej do rozmów i przedstawicieli partnerów Cream z zagranicy – Rondo, Comas, Koenig, Diosna, z którymi każdy odwiedzający stoisko mógł porozmawiać i skonsultować się w sprawie swojego parku maszynowego.

Kolejne spotkanie branży piekarskiej i cukierniczej odbędzie się 10-13 października br. w Lublinie podczas V edycji Targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego BAKEPOL, a kolejna odsłona targów POLAGRA-TECH w zestawieniu Salonu Technologii Piekarskich i Cukierniczych z Salonem Technologii Spożywczych już jesienią 2016 roku w Poznaniu!

Zapraszamy na nasze stoiska.





Wyjazdy do centrów technologicznych, produkcyjnych, fabryk, w których powstają najlepsze na świecie urządzenia do produkcji cukierniczo-piekarskiej, to zawsze ciekawe doświadczenie. Tym razem wraz z naszymi klientami wybraliśmy się do Burgdorf w Szwajcarii. W tym niezwykłym mieście znajduje się główna fabryka Rondo.

Misją firmy Rondo od prawie 70 lat jest bycie najlepszym partnerem swoich klientów. Od kilku już dekad firma produkuje wysokiej jakości urządzenia, dzięki którym tysiące zakładów na całym świecie wytwarza wyroby cukiernicze, chleb, bułki, pizzę, croissanty, pączki, donuty i wyroby z ciasta francuskiego. Rondo ma bogate doświadczenie w tworzeniu rozwiązań technologicznych do dzielenia i formowania ciasta.

Główna siedziba firmy mieści się w Burgdorf w Szwajcarii. To tutaj produkowana jest większość urządzeń dla małych i średnich zakładów. Z kolei rozwiązania dla przemysłu produkuje druga fabryka firmy Rondo, znajdująca się we Włoszech.

Z kart historii

Wszystko zaczęło się w 1948 r. Mr. Gustav A. Seewer założył niewielki warsztat w Burgdorf, który z biegiem czasu

przekształcił się w firmę Seewer. W lipcu 1953 r. opatentowano pierwszą maszynę do formowania ciasta wyposażoną w taśmę transportującą. Był to flagowy produkt firmy Seewer. Z upływem lat rynek szwajcarski stawał się zbyt mały i firma postanowiła rozpocząć ekspansję na inne europejskie kraje. Systematyczny rozwój pozwolił zdobyć klientów na całym świecie. W 1997 r. Rondo otworzyło we Włoszech fabrykę specjalizującą się w tworzeniu innowacyjnych rozwiązań dla przemysłu.

Testuj i przekonaj się o jakości

W siedzibie w Szwajcarii znajduje się centrum testowe i demonstracyjne. Podobne centra znajdują się także we Włoszech, Stanach Zjednoczonych i Anglii. Centrum testowe jest miejscem, gdzie firma udostępnia wszystkie swoje urządzenia, umożliwiając



klientom testowanie ich funkcjonalności. Tutaj każdy może przekonać się o wysokiej jakości maszyn sygnowanych znakiem Rondo. Tutaj także organizowane kształtujące technologów obsługujących maszyny.

– Zaprosiliśmy klientów do fabryki w Burgdorf, aby pokazać im bogatą ofertę firmy Rondo. W salonie w Katowicach pokazujemy jedną, dwie linie, a w Szwajcarii można było zapoznać się z kilkunastoma złożonymi z urządzeń w różnych konfiguracjach – mówi Beata Kołodziej, specjalista ds. reklamy w firmie Cream.

Bogactwo pokazów

Pierwszy dzień wyjazdu obfitował w pokazy na poszczególnych liniach. Każde urządzenie było obsługiwane przez doświadczonego technologa, który tłumaczył zasady działania,

a także pokazywał zalety maszyn. Klienci firmy Cream mogli zapoznać się z funkcjonalnością maszyn, na których produkowano bardzo rozmaite produkty – od prostych rogali po wymyślne bułki z ziarnami, czy różnymi posypkami.

Centrum daje także możliwość zapoznania się z szerokim asortymentem akcesoriów do urządzeń firmy Rondo. Poznanie dodatkowych ciekawych rozwiązań to świetna okazja do zainspirowania się i być może wdrożenia ich w swoich zakładach.

Na zachodnim brzegu jeziora

Ale przecież nie samym chlebem piekarz żyje. Po intensywnym dniu poka-

Na pokazy indywidualne z użyciem swoich półproduktów zapraszamy do Katowic, gdzie do Państwa dyspozycji pozostają urządzenia i znakomici technolodzy.

zowym uczestnicy wyjazdu zwiedzali piękną Lucernę. To bardzo stare miasto położone na zachodnim brzegu Jeziora Czterech Kantonów, nad zatoką, po obu stronach rzeki Reuss, u stóp góry

Pilatus, zauroczyło pięknymi widokami i sprzyjającą odpoczynkowi atmosferą.

Wycieczka do siedziby firmy Rondo okazała się strzałem w dziesiątkę. Mnóstwo inspiracji, piękne okolice, a przede wszystkim ogrom wiedzy o urządzeniach, jaką przekazali technolodzy Rondo zachwycił klientów firmy Cream. Ten wyjazd utwierdził ich w przekonaniu, że Rondo jest producentem nr 1 na świecie.

**Zapraszamy
na kolejne Dni Otwarte!!!**



Przetestuj swoje receptury

Dni Otwarte organizowane przez firmę Cream już na stałe wpisały się w kalendarz branżowych imprez. Dają możliwość zapoznania się z nowościami w ofercie firmy, a także pokazów indywidualnych.



Ostatnie Dni Otwarte Cream zorganizował na wiosnę. W marcu, w salonie w Katowicach, prezentowano m.in. nową maszynę Comas – Rye Bread – do płynnych ciast mieszanych, trudnych do obróbki.

Sporym zainteresowaniem cieszyła się też linia do bułek Combi Line KCL/8 z Artisan SFC. Jest to uniwersalna linia do bułek ze stacją wydłużającą i posypywaczem ziaren, która dzięki niezależnemu odkładaniu i posypywaczowi może współdziałać z dzielarką do produktów kątowych Artisan SFC. Była też prezentowana w tym roku na targach Polagra-Tech.

Dni Otwarte to nie tylko możliwość obejrzenia pracy poszczególnych urządzeń dostępnych w salonie w Katowicach. To przede wszystkim okazja do skorzystania z oferty pokazów indywidualnych. Na czym ona pole-

ga? Każdy zakład ma swoje wyjątkowe, nieraz sprawdzone przez lata receptury czy ulubione produkty swoich klientów. Wymiana maszyny na inną nie raz rodzi obawy, że te „tradycyjne” dla danej piekarni wyroby już nie będą takie same. A przecież każda piekarnia chce zachować swoją wyjątkową jakość. Cream pozwala swoim klientom dokładnie sprawdzić jakość maszyny, a przede wszystkim – jakość i powtarzalność produktu końcowego.

Głównym celem pokazów indywidualnych jest sprawdzenie pracy urządzeń z ciastami wytwarzanymi według receptur danej piekarni.

– Nasi klienci przyjeżdżają na tego typu pokaz ze swoimi surowcami i półproduktami (mąką, dodatkami) i sprawdzają, jak wyroby produkowane według ich oryginalnych receptur zachowują się na danej ma-

szynie – mówi Ziemowit Kołodziej, Dyrektor Sprzedaży w firmie Cream.

W efekcie pokazów indywidualnych w zakładach w całym kraju przybywa urządzeń produkowanych przez Rondo, Comas czy Koeniga. Przetestowane na „żywym materiale” okazują się doskonale do produkcji efektywnej i efektownej – końcowy produkt jest zgodny z oczekiwaniami producenta i jego klientów.

**Nasi klienci
przyjeżdżają na pokazy
indywidualne ze swoimi
surowcami (mąką, dodatkami)
i sprawdzają, jak wypieki,
produkowane według
ich oryginalnych receptur,
zachowują się na danej
maszynie.**

Rye Bread DRB 400

ŚWIEŻOŚĆ

w każdym bochenku



Linia do produkcji chlebów foremkowych

Główne atuty

- Pompa niskiego ciśnienia ze śrubą dozującą (zamiast tradycyjnego tłoka), napędzana przez silnik z falownikiem zapewnia bardzo dużą dokładność ważenia +/-1% na chlebach 1000 gram.
- Współpraca z formami zespolonymi, pojedynczymi, „chlebami metrowymi” oraz z formami 400x600.
- Różne wielkości wylewek dopasowane do wielkości i kształtu form wypiekowych.
- Bardzo prosty system czyszczenia, mycia maszyny – wystarczy tylko ciepła woda użyta w obiegu zamkniętym i naciśnięcie jednego guzika.
- Lej stożkowy do współpracy z wywrotnicą.
- Możliwość dozowania ciast płynnych o TA powyżej 200, również chleby z owocami, babki piaskowe, keksy inne.
- Wydajność regulowana płynnie do 1.400 szt.
- Zastosowanie nie tylko do piekarni, ale także do cukierni: dozowanie sera, jabłka itp.
- Możliwość zastosowania zraszania olejem i posypywania ziarnami (opcja dodatkowa).

Rye Bread DRB 400



***Zapraszamy na pokazy
i testy do Katowic!***

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

ul. Kolejowa 17
40-706 Katowice
tel. 32 60 40 700
cream@cream.pl





Włoski początek roku

Firma Cream regularnie organizuje ciekawe wyjazdy do fabryk produkujących dystrybuowane przez nią urządzenia. Tym razem celem wyprawy były siedziby firm Comas oraz Rondo.

Zimowe wyjazdy na wpół służbowe, na wpół rekreacyjne to świetny pomysł na dobre rozpoczęcie roku. Tym razem na początku stycznia grupa piekarzy wybrała się razem z przedstawicielami firmy Cream do Włoch, gdzie znajduje się siedziba firmy Comas oraz oddział firmy Rondo, zajmujący się przemysłowymi rozwiązaniami.

Innowacje od Rondo i Comas

W ciągu kilku bardzo udanych dni piekarze mieli okazję zapoznać się z innowacyjnymi rozwiązaniami opracowanymi przez firmę Rondo do bardzo delikatnej obróbki ciasta. Zainteresowaniem cieszył się szczególnie nowy ekstruder Midos do obróbki bardzo delikatnego ciasta bez użycia mąki i oleju. W piekarni testowej Rondo zaprezentowano produkcję bułki kwadratowej oraz bagietki. Wszystkich zadziwiła delikatność obróbki ciasta oraz smak wypieczonych produktów końcowych. Kolejny dzień był poświęcony firmie Comas, która specjalizuje się w automatyzacji produkcji cukierniczo-piekarniczej. W fabryce klienci firmy Cream obejrzeli między innymi linię do nadziewania ba-

giętki czosnkowej, linie do produkcji muffinek, tart, a także linię do toppingu pizzy. Piekarze byli pod wrażeniem wysokiej jakości wszystkich maszyn oraz wielkością zakładu.

Nie samym chlebem...

W trakcie sześciodniowego wyjazdu nie zabrakło też czasu na rozrywkę. Piekarze odwiedzili odległą o 80 km Wenecję, która zachwyciła nie tylko swoim niepowtarzalnym urokiem, ale też spokojem pozwalającym przyjrzeć się wielowiekowemu zabytkom. Ostatnie dni wyjazdu piekarze spędzili na szusowaniu na nartach po pięknych, zaśnieżonych włoskich stokach.



Wytrwała technologia **Roto Passat**



Koenig to jakość sama w sobie. Założona w 1966 r. firma od początku ma jeden najważniejszy cel – zapewnić piekarzom jak najlepsze technologie pozwalające usprawniać i rozwijać ich firmy.

Maszyny Koenig znane są nie tylko z tego, że charakteryzują się wysoką jakością, ale przede wszystkim dlatego, że bardzo długo służą swoim właścicielom.

Od 25 lat w jednej piekarni

Doskonałym przykładem jest jedno z urządzeń zakupionych przez Wiedeńską piekarnię Pernauer w 1989 r. 26 lat temu firma Koenig dostarczyła do tej niewielkiej piekarni pierwszy wyprodukowany piec Roto Passat typu rack i działa on tam do dziś. Aktualnie rodzinna austriacka piekarnia wypieka przy jego użyciu bułki – przez sześć dni w tygodniu.

Właściciel firmy – Guenther Pernauer – nie kryje dumy z zakupu Roto Passat: – Jestem dumny, że zaufałem jakości i umiejętnościom pana Koenig. Nie mogłem dokonać lepszego wyboru. – odpowiada zapytany o dokonany 25 lat temu zakup.

Piekarnia Pernauer została założona w 1732 r. Do dziś ma rodzinny charakter i jest prowadzona przez małżeństwo – Gunthera i Ingrid Pernauerów. Zatrudnia czterech pracowników.

Jakość i trwałość

Marka Roto Passat jest wyznacznikiem jakości i trwałości urządzeń firmy Koenig. Aby oferować klientom najlepsze możliwe standardy, nieustannie od 25 lat Koenig optymalizuje i ulepsza stosowane w swoich urządzeniach technologie. Piece są ergonomiczne, zarówno pod względem utrzymania ich w czystości, jak i wykorzystania energii. Specjalna konstrukcja ze stali nierdzewnej umieszczona pod obracającym się stołem chroni piec przez zabrudzeniem. Uszczelnienia drzwi z kolei można w prosty sposób wymieniać i konserwować. W piecach stosowane są ponadto rozwiązania zapewniające większą wydajność energetyczną. Piece mogą być zasilane paliwem gazowym, olejowym lub elektrycznym i zapewniają do 13 m² powierzchni wypiekającej.



**NOWA MARKA
W OFERCIE CREAM
– DIOSNA**

Najlepsze technologie miesiania ciast

Robimy rzeczy trudne dla nas, aby ułatwić pracę naszym klientom, tak brzmi motto jednej z najbardziej rozpoznawalnych firm produkujących wysokiej jakości miesiarki. Teraz oferta Diosny dostępna jest też w firmie Cream.



Diosnę w 1885 r. założyli Friedrich Dierks i Justus Möllmann. To oni właśnie, jako pierwsi na świecie, skonstruowali i opatentowali w 1911 r. miesiarkę. Pierwszy mieszalnik dla przemysłu farmaceutycznego inżynierowie firmy skonstruowali i opatentowali w 1965 r. Trzy lata później na rynek wypuścili miesiarki z podwójnym ślimakiem do miesiania, które osiągnęły rynkowy sukces.

Obecnie, dzięki zróżnicowanej ofercie, firma jest światowym liderem w produkcji wysokiej jakości maszyn. Innowacyjny sprzęt używany jest w wielu gałęziach przemysłu – w przemyśle piekarniczym i cukierniczym, farmaceutycznym, spożywczym, mięsnym, a nawet w przemyśle chemicznym.

Wytrzymałość i precyzja

Konstruktorzy firmy Diosna dbają o to, aby maszyny odpowiadały specyfice danego rynku. Dzięki temu mogą być stosowane w każdej piekarni czy cukierni. Technolodzy firmy Diosna opracowali ponadto rozwiązania zapewniające optymalne miesia-

nie nawet trudnych do obróbki ciast, nie zapominając jednocześnie o tym, aby obsługa maszyn była prosta i intuicyjna. Precyzyjne, wytrzymałe, coraz bardziej zindywidualizowane, ergonomiczne, proste w obsłudze i tworzone przez doświadczonych inżynierów – takie są właśnie urządzenia produkowane przez Diosnę.

Szeroki asortyment

Diosna oferuje wiele kompleksowych rozwiązań łączących łatwość zastosowania, maksymalną wydajność i minimalną awaryjność. Wciąż zmienia rynkowe trendy tak samo, jak wtedy, gdy stworzyła pierwszy mikser. Diosna jest liderem na rynku urządzeń miesiających. W jej ofercie znajdują się miesiarki spiralne, miesiarki Wendel, z ramieniem w kształcie litery L, systemy transportowe i do wypieku odroczonego, miesiarki planetarne, wywrotnice oraz ubijarki.

Miksery spiralne

Polecane szczególnie do miesiania różnych gatunków ciasta. Urządzenia

poradzą sobie z każdą porcją ciasta – od małej po pełne obciążenie dzieży. Sprawdza się także przy trudnych ciastach – pszennych, razowych czy pierogowych.

Miesiarka Wendel

Idealna do różnego rodzaju ciast, w tym ciast biszkoptowych i z owocami. Jej cechą charakterystyczną są dwa niecentralnie ustawione miedziadła, które obracają się w różnych kierunkach i są opuszczane do obracającej się dzieży. Dzięki temu ciasto mieszane jest szybko i starannie. Stosując różne akcesoria do ugniatania, można wytwarzać w niej niewielkie ilości ciasta. Dostępna w wersji stacjonarnej z wyjezdzną dzieżą.

Premium Mixer

Dostępne są w następujących wersjach: miesiarka spiralna (pojemność 120-300 kg), miesiarka DSP z podwójną spiralą (pojemność 240-400 kg), miesiarka z podwójną spiralą z automatycznym rozładunkiem DSP-E



Diosna oferuje wiele kompleksowych rozwiązań z łatwością zastosowania, maksymalną wydajnością i minimalną awaryjnością.



(pojemność 300-400 kg), miesiarka WV (pojemność 120-600 kg) oraz miesiarka z automatycznym rozładunkiem WV-E (pojemność 240-600 kg).

Proste w obsłudze urządzenia charakteryzują się wysoką wydajnością – do 4500 kg ciasta na godzinę. Dedykowane do pracy w dużych przemysłowych piekarniach.

Miesiarki z ramieniem w kształcie litery L

Cenione w każdej piekarni i dedykowane każdemu rodzajowi ciast, w szczególności ciastom pszennym, żytnim i razowym. Dzięki zastosowaniu mieszadła w kształcie litery L oraz eliptycz-

nego ruchu miski ciasto jest bardzo dobrze wyrobione i gładkie.

Systemy mieszalnicze

Sterowane w intuicyjny i prosty sposób centrale rozładujące, systemy do spoczynku ciasta oraz liniowe systemy transportujące. Zapewniają pełną kontrolę nad procesem produkcyjnym, automatyzację i higienę. Umożliwiają integrację wielu stacji dozujących, miesających czy rozładunkowych.

Diosna ma także w swojej ofercie: miesiarki z wymienialnymi narzędziami miesającymi, ubijaczki, wywrotnice i systemy ciągłego miesienia ciasta.

W poszukiwaniu rozwiązań, by zachować wysoką jakość i tradycyjny smak

Rozmowa z Bartłomiejem Kiedrowskim,
jednym z właścicieli
Piekarni Kiedrowscy.

Dlaczego wymienili Państwo starą linię do produkcji na nową?

Dlaczego nowa linia? Szukaliśmy jakości i powtarzalności produktu, dlatego postanowiliśmy zamontować w naszej piekarni linię z końcową fermentacją. To ona ma znaczący wpływ na jakość produktów. Ważna była również elastyczność linii w wytwarzaniu różnego asortymentu – od zaokrąglonego po wydłużony. Wszystkie te cechy znaleźliśmy w Combi Line Compact, stąd taki wybór.

Czy taka inwestycja przekłada się na sprzedaż?

Trudno powiedzieć, żeby wyłącznie zastosowanie nowej linii wpłynęło na zwiększenie sprzedaży. Największe znaczenie w tej kwestii ma długofalowa strategia firmy, która zakładała zmianę linii jako jeden z elementów w drodze do większej sprzedaży. Wprowadzenie nowego sposobu produkcji, uzyskiwanie lepszych jakościowo i lepiej wyglądających na półce produktów na pewno ma wpływ na sprzedaż, co już można zauważyć, ale na najlepsze efekty zmiany linii na nową liczymy w przyszłości.

Smak i tradycja

Historia Piekarni KIEDROWSKY sięga 1960 r. Najślawniejszym chlebem Kiedrowskich jest Chleb z Lipusza, który od 50 lat zdobył, i nadal zdobywa, zaufanie klientów. Dynamiczny rozwój firmy oraz trafione inwestycje sprawiły, że w 2009 r. była już spółką S.A. z pokaźnym kapitałem zakładowym. Dziś Piekarnia Kiedrowscy specjalizuje się w produkcji pieczywa, w której najważniejsza jest jakość i walory zdrowotne wyrobów.

Combi Line Compact

rozwiązanie dla wymagających

Chcesz poszerzyć asortyment? Zwiększyć wydajność produkcji? Masz mały lub średni zakład produkcyjny. Linia Combi Compact marki Koenig to rozwiązanie idealne dla Ciebie – ergonomiczna, kompaktowa, oszczędza Twój czas i pieniądze.

Kompaktowa – to najlepsze określenie dla Combi Line Compact. Osiem lat temu Koenig wypuścił na rynek linię do produkcji bardzo szerokiego asortymentu – Combi Line. Dzięki niej można produkować nie tylko bułkę kajzerkę, czy bułkę poznańską, ale też pączki, paluchy, bułki grahamki, bułki hotdogowe, z ziarnami, z posypką, makiem czy sezamem. Linia ma 7,2 m długości, co sprawia, że potrzeba na nią naprawdę sporo miejsca. Dlatego nie każda piekarnia mogła sobie pozwolić na takie rozwiązanie.

Ergonomiczna budowa, wysoka wydajność

Koenig postanowił spełnić oczekiwania małych piekarni i zaprojektował urządzenie specjalnie dla nich – Combi Line Compact, popularnie nazywaną mini KGV. Linia dedykowana jest małym i średnim zakładom piekarskim. Zajmuje niewiele miejsca – ma zaledwie 5,8 m długości, a można dzięki niej produkować bułki z wydajnością 7,5 tys. na godzinę. I to w kilku różnych rodzajach – produkty okrągłe nie znakowane, cięte, kajzerkę, chałkę, bułkę poznańską, bułkę kajzerkę, poznańską, ciętą czy pączki. W Combi Compact zastosowano dzielarki Futura, dzięki którym można wytwarzać produkty w zakresie wagowym 35-170 g. – To najwyższy model dzielarek idealnych dla małych i średnich zakładów. Są bardzo wytrzymałe i niezawodne – mówi Ziemowit Kołodziej, Dyrektor Sprzedaży Cream.

Praktyczna rozbudowa

Linia daje możliwość rozbudowy, np. o końcową fermentację. – Przy tego typu rozbudowie długość maszyny wynosi do 10 m. Otrzymujemy pełny ciąg technologiczny do produkcji bułek w oparciu o końcową fermentację, mówi Ziemowit Kołodziej.

Mini KGV umożliwia ponadto odkładanie produktów na kilka sposobów. Jeśli produkt wychodzi z dzielarki może iść do szafy wstępnej fermentacji lub by passem od razu na stół odkładający. Jednak najbardziej popularna opcja to ta, która pozwa-

ła, aby produkt wychodzący z dzielarki został przekazany do szafy wstępnej fermentacji, następnie jest znakowany i przekazany na stół odkładający. Jeśli linia jest wyposażona w końcową fermentację, może zostać poddany temu procesowi.

Combi Compact wyposażono też w dwa stoły odbiorcze: jeden na początku linii, czyli przy dzielarce, a drugi – w końcowej fermentacji. Dzięki temu, gdy produkuje się wyrób tzw. świeży, może on zostać przekazany do końcowej fermentacji.

Jest to również znaczne usprawnienie



Prostota obsługi, możliwość zarządzania całym procesem przez jedną osobę, mniejsze rozmiary, wysoka wydajność oraz szeroki asortyment produktów to największe zalety urządzenia.

Linia do bułek Combi Line Compact Koenig

- modułowa linia do bułek, ze szczególnym przeznaczeniem do bułek ciętych
- kompaktowa konstrukcja – długość tylko 5,80 m
- dzielarko-zaokrąglarka Classic Rex Futura (dostępna także z innymi sprawdzonymi dzielarko-zaokrąglarkami typu Basic Rex i Classic Rex)
- działanie w trybie 5-, 4- i 3-rzędowym
- czas wstępnej fermentacji podzielony: ok. 10,5 min (przy maks. prędkości 20 skoków/min) przed pierwszym wydłużaniem, a następnie ok. 4 min przed drugim wydłużaniem
- sterylizacja i suszenie pustych zawieszek
- klimatyzacja (ogrzewanie i nawilżanie)
- stacja odkładająca o długości odkładania regulowanej do max. 1000 mm

podczas produkcji z tzw. odroczoną czy przedłużoną fermentacją. Produkt po znakowaniu nie jest kierowany do końcowej fermentacji, tylko wędruje na pierwszy stół odkładający i trafia do komór odroczonej fermentacji. – Czyli mamy podwójne zastosowanie urządzenia. Gdy produkujemy na świeżo i cała produkcja trafia od razu do wypieku, puszcza ją przez końcową fermentację, a cały proces obsługuje jedna osoba. Natomiast, gdy stosujemy fermentację przerywaną, produkt kierowany jest nie do końcowej fermentacji, tylko na stół odkładający, i do odroczonej fermentacji – opisuje walory maszyny Ziemowit Kołodziej.

Idealny kształt produktów

Linia wyposażona została w dwie stacje wydłużające. Pierwszą zamontowano przed wejściem bułek do wstępnej fermentacji. Następnie produkt zostaje podgarowany przez ok 4 min i kierowany do drugiej stacji wydłużającej. Produkty następnie są garowane przez ok 6 min. Tak przygotowane

mogą zostać poddane znakowaniu. Produkt następnie układany jest na stół odkładający lub przekazany do końcowej fermentacji. Dzięki dwukrotnemu delikatnemu wydłużaniu, produkt nie kurczy się, zachowując poprawny kształt. Prostota obsługi, możliwość zarządzania całym procesem przez jedną osobę, mniejsze rozmiary, wysoka wydajność oraz szeroki asortyment produktów to największe zalety urządzenia. – Doceniło je już kilkunastu naszych kluczowych klientów, którzy bardzo chwalą zastosowane w Combi Compact rozwiązania, podsumowuje Ziemowit Kołodziej i dodaje: – To urządzenie pozwala na znaczne obniżenie kosztów i redukcję personelu. Wartością dodaną jest powtarzalność i szeroki asortyment.

KORZYŚCI z umowy serwisowej:

- zmiana stawki za dojazd z 1,4 zł netto na 0,63 zł netto
- dojazd do przeglądów gratis
- dodatkowy rabat na części – 10%
- dodatkowy rabat na roboczo-godziny 10%
- dodatkowy rabat na wykonywane przeglądy 20%

Umowa serwisowa w ciągu niecałego roku zyskała sobie naprawdę wielu zwolenników. Rewelacyjny odzew na praktyczne rozwiązania proponowane przez Cream to zasługa sprawnego serwisu firmy i korzyści, jakie niesie ze sobą umowa.

Jedna umowa – wiele korzyści

Więcej informacji uzyskasz kontaktując się z działem serwisu firmy Cream:

przez formularz kontaktowy www.cream.pl

HOTLINE (czynne 24 godz. na dobę),
tel.: + 48 508 019 676

Rafał Sękarski
Dyrektor Serwisu Cream Sp. z o.o.
tel.: +48 510 047 786
e-mail: rafal.sekarski@cream.pl

Numer zgłoszeniowy:
Adam Jarosz
Koordynator serwisu Cream Sp. z o.o.
tel.: +48 508 019 676
e-mail: serwis@cream.pl

Cream Sp. z o.o.
ul. Prężyńska 38a, 48-200 Prudnik

Sekretariat:
tel./fax: +48 77 436 27 21
e-mail: serwis@cream.pl

Umowy serwisowe. **Dbamy** o Wasze urządzenia na bieżąco!

Właściciele zakładów cukierniczych, czy piekarskich byli przekonani, że serwis Cream jest zbyt drogi i nie zdecydowali się na korzystanie z niego. Brak regularnych przeglądów oraz możliwości nadzoru nad stanem technicznym maszyny i dostępem do części zamiennych „na bieżąco” kończył się niestety często poważną awarią. A to z kolei przestojem w produkcji i dużymi stratami finansowymi dla zakładu. Umowa serwisowa zupełnie zmieniła ich zdanie na ten temat.

Umowa serwisowa gwarantuje bieżący, wysokiej jakości serwis maszyn. Oparta jest o system przeglądów sześciomiesięcznych, o których pamiętają pracownicy firmy Cream. Prowadzą kalendarz przeglądów i nadzorują, by odbywały się one w odpowiednim terminie. Przeglądy dokonywane w ramach umowy serwisowej pozwalają oszacować stopień zużycia poszczególnych części i wskazać, w które z nich należy się zaopatrzyć, ponieważ w niedalekiej przyszłości ich wymiana będzie niezbędna. Poprzez system przeglądów można za-

pobiegać i mniejszym i większym awariom. Dzięki temu koszty związane z eksploatacją maszyny są o wiele niższe. Warto przypomnieć, że klienci, którzy skorzystają z tej atrakcyjnej oferty, oprócz stałej opieki serwisowej urządzeń, gwarantują sobie jedną stałą stawkę za przegląd i preferencyjne ceny części zamiennych. Ponadto, jeśli zechcą skorzystać np. z serwisu związanego z wymianą części eksploatacyjnych, Cream oferuje niską stawkę za dojazd. Umowy dotyczą urządzeń takich firm, jak Rondo, Comas czy Koenig.

Receptor® 2.0

dba o poprawność etykiet

RECEPTOR® 2.0 to narzędzie umożliwiające zaprogramowanie całej produkcji w bardzo szczegółowy i jednocześnie przyjazny dla użytkowników sposób. Pozwala ponadto na projektowanie oraz drukowanie dokładnych i zgodnych z wytycznymi UE etykiet.

RECEPTOR® 2.0 uwzględnia zarówno wysokie wymagania surowcowe, jak i istotne dla produkcji parametry technologiczne. Umożliwia pełną kontrolę produkcji, minimalizację strat produkcyjnych i wzrost rentowności. Zapewnia przede wszystkim:

- stałą jakość produkcji - dbając o powtarzalność wyrobu, RECEPTOR® 2.0 na każdym etapie produkcji kontroluje proporcje receptury; to także oszczędność i brak odpadów;
- kontrolę zużycia surowców - system umożliwia obsługę magazynów po stronie surowców i wyrobów gotowych oraz ich przychodów i rozchodów zgodnie z metodą FIFO;
- pełną obsługę magazynu – receptory wykonują równoległe zadania, kontrolując magazyn, oszczędzając czas i pieniądze;
- kontrolę stałych zleceń - RECEPTOR® 2.0 daje pewność, że klient otrzyma zawsze ten sam wypiek;
- bezobsługowy proces drukowania – umożliwia zaprojektowanie etykiet zgodnych z rozporządzeniem (UE);

Całość systemu kalkulacji receptur do produkcji odbywa się za pomocą algorytmów, które stanowią odzwierciedlenie nie tylko doświadczenia, ale i duszy piekarskiej Mistrza Świata w piekarstwie z 2008 r., zdobywcy pucharu Luisa Le-saffre'a, Tomasza Kaszuby. Z kolei interfejs komunikacyjny API – zgodny ze światowymi standardami – umożliwia podłączanie do systemu innych urządzeń, maszyn i programów.

Dla rzemieślników i na skalę przemysłową

Wprowadzanie receptur do RECEPTORA® 2.0 jest bardzo proste zarówno w przypadku skomplikowanych, jak i łatwych do opracowania receptur. W bardzo dużym zakładzie RECEPTOR® 2.0 umożliwia zaprojektowanie receptur, aby były wykonywane w częściach do opracowania receptur. W bardzo dużym zakładzie RECEPTOR® 2.0 umożliwia zaprojektowanie receptur, aby były wykonywane w częściach do opracowania receptur. W bardzo dużym zakładzie RECEPTOR® 2.0 umożliwia zaprojektowanie receptur, aby były wykonywane w częściach do opracowania receptur.

Receptury wprowadza się za pomocą diagramu, układając je z klocków, którymi mogą być surowce, półprodukty, a także czynności czy zadania dla pracownika (np. „zmiierz temperaturę” – gdzie skutkiem będzie przeliczenie receptury oraz informacja w raportach o niezgodnościach, „namocz zaczyn na 3 godz. – po tym czasie RECEPTOR® 2.0 poinformuje pracownika, że czas się skończył).

Jakość i wytrzymałość

RECEPTOR® 2.0 został zbudowany z urządzeń kontrolno-pomiarowych wykonanych z najwyższej jakości ręcznie obrabianych materiałów oraz bardzo wysokiej jakości elektroniki, dzięki czemu znakomicie radzi sobie w bardzo trudnych warunkach panujących w piekarni (wysokie temperatury, duża wilgotność i zapylenie).

System „potrafi” reagować na warunki panujące w zakładzie. W czasie rzeczywistym, podczas produkcji, zbiera istotne



**Receptor 2.0
pozwala na:**

- oszczędność,
- powtarzalność,
- kontrolę.

dla jakości wyrobu parametry surowców i półproduktów, dopasowując do danej sytuacji niemal idealne wartości poszczególnych elementów receptury.

Etykiety zgodne z normami

RECEPTOR® 2.0 oferuje automatyczne drukowanie etykiet zgodnych z rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 wprowadzającym nowe zasady znakowania (w tym wartości odżywcze i energetyczny). Etykiety mogą być drukowane wprost z urządzenia RECEPTOR® 2.0 bezpośrednio na drukarce umieszczonej na produkcji. Wartości umieszczane na etykietach są przeliczane dla każdego produkowanego wyrobu na podstawie bieżących wyników, co gwarantuje aktualność danych na etykietach.

Dzięki temu wymagania, jakie postawiono przed rzemieślnikami 13 grudnia 2014 r. są jeszcze łatwiejsze do spełnienia.

Z dokładnością do dwóch gramów **Rye Bread**

Ergonomiczna, prosta w obsłudze, a co najważniejsze – bardzo precyzyjna. Linia do produkcji chlebów foremkowych Rye Bread firmy Comas szturmem zdobywa serca piekarzy.

Rye Bread jest doskonałym rozwiązaniem do produkcji różnych gatunków chlebów foremkowych z dużym udziałem wody. Została zaprojektowana z myślą o bardzo dokładnej obróbce luźnych ciast w średnich i dużych zakładach piekarskich. Maszyna wyposażona jest w wymienne wkłady dozujące. Dzięki takiemu rozwiązaniu daje możliwość dozowania ciasta do różnego rodzaju i różnej wielkości form wypiekowych. Mogą być to formy pojedyncze, zespolone, podwójnie zespolone, okrągłe lub prostokątne. W połączeniu z odpowiednim oprogramowaniem i wbudowaną pompą niskiego ciśnienia, pozwala na dużą precyzję i powtarzalność produkcji: +/- 2 gramy na chleb o wadze 1 kg.

Jednoosobowa obsługa

Dotychczasowa praca urządzenia wymagała obsługi przez dwie osoby – jedna z nich wkładała foremki na chleb z jednej strony, a druga odbierała je na końcu linii. Jednak firma Comas wyszła naprzeciw oczekiwaniom jednego z naszych klientów i wprowadziła do Rye Bread rozwiązania umożliwiające jednoosobową obsługę – Na wrześniowych targach Polagra-Tech pokazywaliśmy linię, która została sprzedana jednemu z naszych klientów. Linia wyposażona jest w automatyczne olejenie foremek. Do tej pory robiła to jedna z osób obsługujących maszynę. Teraz, osoba pracująca na linii, podaje puste formy, które następnie są olejone, dozowane i odbierane przez tą samą osobę. Tego typu rozwiązania mogą mieć kształt litery U lub mogą znajdować się w linii prostej – mówi Ziemowit Kołodziej.

Praktyczne wyposażenie

Linia standardowo wyposażona jest w lej do współpracy z wywrotnicą,



Rye Bread
pozwała na dużą precyzję
i powtarzalność produkcji:
+/- 2 gramy (w przypadku
produkcji chlebów
o wadze 1 kg).

co w bardzo prosty sposób zapewnia ciągłość dostaw ciasta. Inżynierowie firmy Comas skupili się też na istotnym aspekcie szerokiego zastosowania tej dzielarki. Poza chlebami foremkowymi, można dozować również babki piaskowe, keksy, serniki, chleby ze śliwką lub orzechami.

To, co ważne w każdej linii, to higiena i łatwość czyszczenia po produkcji. Czyszczenie maszyny jest procesem w pełni zautomatyzowanym i trwa ok. 15 min. Do leja dzielarki należy podać ok. 50 l ciepłej wody, na panelu ustawić program mycia, a następnie w cyklu zamkniętym wszystkie elementy mające styczność z ciastem zostają wyczyszczone.

Wszystkich zainteresowanych zapraszamy na pokazy, testy do naszego salonu w Katowicach, gdzie można sprawdzić urządzenie na własnych recepturach.

Więcej informacji
pod nr tel.: +48 32 60 40 700



Wykorzystując linię Rye Bread można produkować ciasta z różnym dodatkami – np. wieloziarniste chleby, ale przede wszystkim chleby z dużą zawartością wody powyżej TA 190, dzięki czemu w sposób naturalny dłużej utrzymują świeżość.

Rustykalny smakołyk WACHAUER

To pieczywo ma doskonały smak i niecodzienny kształt. Jest świetną przekąską do wina, ale smakuje też jako pyszna bułka na śniadanie.

A do tego bardzo efektownie wygląda.

Recepturę na ten rustykalny wyrób piekarniczy opracował w 1905 r. mistrz piekarski i cukierniczy Rudolf Schmidl z Dürnstein w Wachau Laberl.

Zacząło się od bagietki

Inspiracją dla piekarza były francuskie bagietki, które przywiózł z podróży do Paryża jego brat. Postanowił opracować recepturę białego ciasta, tak puszystego jak miękisz przywiezionych bagietek, ale o wyrazistym smaku. W ten sposób powstała bułka o wdzięcznej nazwie – wachauer.

Puszysta i pikantna

Wachauer to okrągła rustykalna bułka, która zamiast tradycyjnych, charakterystycznych dla kajzerki nacięć, ma poprzerywaną strukturę skórki. Ciasto wyrabiane jest z mąki pszennej i żytniej. Piecze się je w temperaturze 230 lub 220°C w zaparowanym piecu przez ok. 18-20 min. Dzięki temu, pod pękniętą, chrupiącą skórką utworzy się puszysty i bardzo aksamitny miękisz.

Tradycyjna receptura nie przewiduje użycia przypraw, dodaje się je w zależności od regionu, w którym wypiekany jest wachauer. Przyprawami są kminek, kolendra, koper włoski, anyż czy gałka muszkatołowa. Co ważne, bułka wyrabiana jest przy użyciu naturalnego zakwasu.

Rustykalny wachauer głównie podawany jest jako pikantna przekąska do wina. Przekrojoną bułkę serwuje się z serem i szynką, ale jada się ją także z dżemem lub miodem.

Pomysł na nowość

Wzbogacenie oferty o taki wyjątkowy, w dodatku wyglądający bardzo efektownie, produkt może być dobrym pomysłem na poszerzenie asortymentu. Wyprodukowanie wachauera nie jest skomplikowane pod warunkiem dopasowania odpowiedniej technologii. Ponad-

to, jedna z linii do bułek dystrybuowana przez firmę Cream z powodzeniem wyprodukuje wysokiej jakości rustykalne bułki rodem z Austrii.

Choć oryginalną recepturę wachauera piekarnia Schmidl chroni do dziś, popularną rustykalną bułkę produkuje mnóstwo austriackich piekarni.



CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Cream inny wymiar targowych spotkań

Serdecznie Państwa zapraszamy

do odwiedzenia naszego stoiska targowego
podczas targów Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego

BAKEPOL 2015
w Lublinie

10-13.10.2015 r.

Podczas Targów zostanie zaprezentowanych
wiele nowości z firm: Koenig, Rondo, Comas i Diosna.

KONIG

RONDO
Toughness & more

COMAS
macchine per pasta

Diosna
macchine per pasta

Już teraz serdecznie zapraszamy!



www.cream.pl