



Prezentacja firmy



www.pebae.pl

SPIS TREŚCI



1. Nasza misja
2. Nasza oferta
3. Renomowani producenci
 - BELDOS - Maszyny do nadziewania
 - FEUMA - Maszyny do mechanicznej obróbki żywności
 - TREIF (Marel) - Krajalnice do pieczywa
 - MAJA (Marel) - Maszyny do lodu
 - Hoshizaki GRAM - Chłodnio-garownie i zamrażarki szokowe
 - GRUPPE - DGR - uniwersalna maszyna MEISTERKOCHER
4. Maszyny używane
5. Zaufali nam
6. Kontakt



NASZA MISJA

PEBÄ Sp. z o.o. (dawniej Perfekt Bäcker) to specjalista w dostarczaniu kompleksowych rozwiązań dla, piekarni, cukierni, sklepów spożywczych, zakładów produkcyjnych oraz innych obiektów gastronomicznych.

W szerokiej ofercie firmy znajdują się zarówno fabrycznie nowe maszyny od renomowanych producentów, jak i starannie wyselekcjonowane urządzenia używane, w doskonałym stanie technicznym.

Świadczymy usługi doradcze oraz realizujemy najtrudniejsze zagadnienia. Wieloletnie doświadczenie pozwoliło nam wypracować najwyższe standardy, które spełniają oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów.



Duży wybór maszyn



Sprawdzony stan techniczny



Serwis i doradztwo



Maszyny piekarnicze

Krajalnice do chleba
Lodówki sklepowe
Łuskarki
Wytwornice lodu
Chłodnio garownie
Mroźnie szokowe
Magazyny chłodnicze

Maszyny cukiernicze

Smażalniki do pączków
Mroźnie szokowe
Obieraczki do jabłek
Ubijaczki cukiernicze

Maszyny gastronomiczne

Kotłeciarki
Szatkownice do warzyw i owoców
Uniwersalne maszyny gastronomiczne
Lodówki
Mroźnie
Stoły chłodnicze

BELDOS
FOR A BETTER FILLING

FEUMA



marel

MAJA

marel



HOSHIZAKI

GRAM

GRUPPE - DGR
INNOVATIVE MASCHINENTECHNIK FÜR MENSCH UND NATUR

- **BELDOS:** Belgijska firma produkująca maszyny dozujące, szprycujące i dekorujące. Urządzenia te są używane głównie w cukiernictwie, pozwalając na precyzyjne i powtarzalne nakładanie kremów, mas, marmolad czy bitej śmietany.
- **FEUMA:** Producent profesjonalnych maszyn kuchennych ze stali nierdzewnej. Oferuje urządzenia niezbędne w cukiernictwie i piekarnictwie m.in. mieszadła, ubijaczki, uniwersalne roboty kuchenne oraz szatkownice do owoców, warzyw, orzechów czy sera.
- **TREIF (Marel):** Firma specjalizująca się w technologii krojenia. Oferuje szeroką gamę krajalnic do chleba (automatycznych i półautomatycznych) przeznaczonych do różnych typów pieczywa., a także rozwiązania do krojenia i porcjowania mięsa, wędlin i sera.
- **MAJA (Marel):** Producent maszyn chłodniczych. Dostarcza wytwornice płatków lodowych, które w piekarnictwie i cukiernictwie są niezbędne do procesów schładzania ciasta oraz do przechowywania produktów.
- **HOSHIZAKI GRAM:** Połączone siły dwóch renomowanych producentów chłodziarek, zamrażarek, szaf garowniczych i szokowych. To kluczowe rozwiązania w procesach garowania, wydłużonej fermentacji oraz mrożenia pieczywa i wyrobów cukierniczych.
- **GRUPPE - DGR:** Producent innowacyjnych urządzeń dla piekarni i cukierni. Flagowym produktem firmy jest Meisterkocher. Zaawansowany technologicznie kremowar umożliwia szybkie, precyzyjne, wydajne oraz bezpieczne mieszanie, gotowanie i schładzanie kremów i mas.

BELDOS

FOR A BETTER FILLING

BELDOS to belgijski producent specjalistycznych maszyn dla piekarni i cukierni. Urządzenia zastępują tradycyjne metody pracy, zwiększają wydajność i precyzję produkcji. Są idealne m.in. do dozowania ciasta na muffiny i babeczki, nadziewania pączków i wypieków dżemami i kremami oraz dekoracji: nakładania kremów, musów i polew.

Szczególną uwagę warto zwrócić na następujące maszyny:

- **Mini-fill:** wyjątkowo uniwersalne urządzenie, może być używane jako nadziewarka lub dozownik. Jest w stanie dozować zarówno produkty mocno napowietrzone, takie jak bita śmietana i kremy, jak i produkty z większymi kawałkami, np. sałatki. Kompatybilne z bogatą gamą akcesoriów.
- **Belmixing Bowl:** Umożliwia dozowanie produktów bezpośrednio z dzieży miksera. Dzięki precyzyjnej dawce i możliwości pracy w szerokim zakresie temperatur (od -8°C do $+120^{\circ}\text{C}$), jest idealne do dozowania produktów o różnej konsystencji — od płynnej wody, przez ciasto parzone, aż po masy z kawałkami do 2,5 cm.
- **Belpump Lift:** pompa transferowa, która automatycznie uzupełnia surowce do zadanego poziomu, usprawniając przepływ pracy w piekarni. Może przetaczać surowce o tej samej specyfikacji, co Belmixing Bowl.



FEUMA

FEUMA to renomowana niemiecka firma, która od ponad 80 lat specjalizuje się w produkcji innowacyjnych maszyn do mechanicznej obróbki żywności.

W szerokiej ofercie marki znajdują się:

- **Maszynty do obróbki jabłek:** obieraczki, które jednocześnie drylują i dzielą jabłka na części, co jest bardzo przydatne w produkcji szarlotek i innych wypieków z owocami.
- **Szatkownice do warzyw i owoców:** służą do krojenia, szatkowania i tarcia warzyw i owoców, co ułatwia m.in. przygotowywanie nadziei. Dostępne w różnych modelach takich jak **TED FEUMA** – kompaktowy robot kuchenny o eleganckim designie i wielu zastosowaniach. Intuicyjny w obsłudze, szybko i niezawodnie kroi w plastry, kostkę, trze czy szatkuje.
- **Wielofunkcyjne maszyny kuchenne, m.in. HU 10-20:** narzędzia o dużej wydajności (nawet do 1000 kg/h!) do precyzyjnego cięcia, dzielenia i mielenia warzyw, owoców i ziaren. Liczne akcesoria pozwalają na uniwersalne zastosowania. Wystarczy zmienić przystawkę by urządzenie działało jak wilk do mielenia mięsa lub ubijaczka.

Urządzenia FEUMA znajdują szerokie zastosowanie w cukierniach, piekarniach, zakładach przetwórstwa żywności a także restauracjach czy hotelach.





TREIF, od ponad 70 lat dostarcza najwyższej klasy sprzęt dla piekarni i handlu detalicznego. Specjalizuje się w produkcji krajalnic do chleba, a także własnych ostrzy nanoblade.

Wyposażone w rewolucyjną technologię beztłuszczowego krojenia pieczywa maszyny wyróżniają się wyjątkowo wysoką wydajnością, a także komfortem oraz higieną pracy. Perfekcyjnie dopasowane ostrza nanoblade umożliwiają szybkie i precyzyjne cięcie wielu rodzajów wypieków.

Szeroki asortyment TREIF obejmuje różne modele, od prostych i kompaktowych, po profesjonalne maszyny do dużych ilości pieczywa.

- **PRIMUS:** wszechstronne, ciche, łatwe w obsłudze krajalnice, o dwóch szybkościach krojenia. Idealne do wszystkich rodzajów chleba. Różne rozmiary komory. Bestsellerem jest model PRIMUS 400, o szerokości 40 cm.
- **EAZY:** wszechstronny i ekonomiczny model. Wąska szerokość 65 cm jest idealna na wymianę za maszynę trakową bez potrzeby przebudowania regałów
- **SIRIUS:** Budżetowy model, idealny do małych przestrzeni na szafkę lub stół

W bogatej ofercie TREIF znajduje się również krajalnica **DIVIDER STARTUP** – do precyzyjnego krojenia wędlin i sera. Idealna do produkcji kanapek.





MAJA[®]

marel

PEBÄ

MAJA, będąca częścią Marel, oferuje maszyny do lodu, które są idealne do skutecznego chłodzenia ciasta wymagającego intensywnego ugniatania.

Firma produkuje różne modele maszyn, które wykorzystują przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy — propan.

W ofercie znajdują się maszyny produkujące dwa główne rodzaje lodu:

- **Lód łuskowy (Flake Ice):** Jest to suchy lód o temperaturze około -7°C . Jest on lekki, a jego gęstość wynosi $0,42\text{ kg/dm}^3$, co sprawia, że jest do 30% lżejszy od innych rodzajów lodu.
- **Lód w formie nugetów (Nugget Ice):** Ma temperaturę około $-0,5^{\circ}\text{C}$. i nieregularnym, błyszczący kształt. Jest łatwy w przechowywaniu, zachowuje swoją sypką konsystencję w izolowanych pojemnikach.

Polecane modele maszyn:

- **Łuskarki SAH:** To kompaktowe urządzenia typu „plug n play” z wbudowanym kompresorem. Posiadają opcję samooczyszczenia, co zapewnia większą higienę produkcji lodu i oszczędza czas.
- **Łuskarki RVH:** Maszyny te charakteryzują się niewielkimi gabarytami, pozwalając jednocześnie na osiągnięcie dużej wydajności.

**HOSHIZAKI****GRAM**

HOSHIZAKI GRAM powstała z połączenia sił dwóch producentów: Hoshizaki, japońskiego pioniera innowacji w wyposażeniu kuchni, oraz Gram Commercial, duńskiego specjalisty w dziedzinie chłodnictwa. Pozwoliło ono na stworzenie zaawansowanych urządzeń, które wyróżniają się wieloma zaletami, takich jak:

- **Chłodnio-garownie GRAM GA** – szafy przeznaczone do precyzyjnej fermentacji i odroczonego wypieku, co pozwala na poprawę jakości produktu. Modele GA 550 i GA 950 są sterowane komputerowo, umożliwiając indywidualne ustawianie programów dostosowanych do konkretnych potrzeb. System powietrza obiegowego z kanałem zasysanym minimalizuje wysychanie produktów. Wytwornica pary zapewnia optymalną wilgotność w procesie garowania.
- **Zamrażarki szokowe GRAM SF** – urządzenia przeznaczone do szybkiego schładzania produktu, doskonale nadają się do produkcji ciasta. Posiadają sterowanie, które zapewnia jasny i rozpoznawalny status pracy oraz łatwą obsługę. Modele SF 550 i SF 950 Plus są wyposażone w system cyrkulacji powietrza, który zapewnia równomierną temperaturę wewnątrz, a powlekane parowniki zwiększają ich trwałość. Urządzenia te charakteryzują się również niskim zużyciem energii i są uznawane za jedno z najlepszych w Europie pod względem ochrony środowiska.





MEISTERKOCHER – rewolucyjne, wielofunkcyjne urządzenie gastronomiczne 3 w 1, zaprojektowane przez Grupę DGR z myślą o profesjonalistach z branży piekarniczej i cukierniczej. Głównym celem maszyny jest maksymalne zautomatyzowanie i ujednolicenie procesów produkcji, pozwalając rzemieślnikom skupić się na jakości produktu, a nie na technice.

3 główne funkcje MEISTERKOCHER:

- **Mieszanie:** Precyzyjnie miesza, miksuje i emulguje masy.
- **Gotowanie:** Osiąga wyjątkowo wysoką temperaturę do +200°C, co pozwala nie tylko gotowanie kremów, ale też produkcję karmelu czy prażenie ziaren.
- **Szybkie chłodzenie:** Schładza wsad aż do +2°C bezpośrednio po obróbce cieplnej. Umożliwia wydłużenie trwałości produktów (zgodnie z HACCP) oraz uzyskanie gładkich, kremowych konsystencji bez powstawania kożucha.

Urządzenie jest obsługiwane przez duży, intuicyjny ekran dotykowy, umożliwiający programowanie setek receptur.

MEISTERKOCHER dostępne jest w różnych rozmiarach (od 25L do 440L). Dodatkowo, model HYBRID oferuje oszczędność do 90% wody podczas chłodzenia, co czyni go wyjątkowo ekonomicznym i przyjaznym dla środowiska.

MASZYNY UŻYWANE

PEBÄ Sp z o.o. oferuje serwisowane, używane maszyny dla branży piekarniczej, cukierniczej oraz gastronomicznej.

Korzyści z wyboru używanego sprzętu:

- **Oszczędność:** Znacznie niższy koszt zakupu pozwala na znaczące obniżenie początkowych kosztów inwestycji.
- **Wysoka jakość:** Każde urządzenie przechodzi kompleksowy serwis, w tym wymianę zużytych części i kalibrację. Dzięki temu sprzęt jest w pełni sprawny i gotowy do długotrwałej pracy.
- **Szybki zwrot z inwestycji:** Niższy koszt zakupu przekłada się na szybsze osiągnięcie rentowności.
- **Sprawdzona technologia:** Inwestujesz w solidne, sprawdzone modele, które są znane ze swojej wytrzymałości i niezawodności.

Wybierając maszyny używane, zyskujesz profesjonalny sprzęt, który posłuży Ci przez lata, nie obciążając przy tym nadmiernie budżetu.



KONTAKT

Czekamy na wiadomość od Ciebie!



www.pebae.pl



ul. Główna 65,
Bobrowiec 05-502 Piaseczno



Biuro

MARTA KRUPKA
tel.+48 784 187 425
marta@pebae.pl



Sprzedaż

MACIEJ BARWIŃSKI
+48 784 392 119
maciej.b@pebae.pl

KRZYSZTOF KOŁAKOWSKI
+48 664 453 012
krzysztof.k@pebae.pl

ROBERT KUREK
+48 784 091 302
robert.k@pebae.pl



Serwis

+48 788 977 609
serwis@pebae.pl

REGION PÓŁNOC / WSCHÓD:

zachodnio-pomorskie,
pomorskie,
kujawsko-pomorskie,
wielkopolskie,
lubuskie

REGION CENTRUM / ZACHÓD:

warmińsko-mazurskie,
podlaskie,
mazowieckie,
łódzkie,
lubelskie (na.wschod od S17)

REGION POŁUDNIE:

lubelskie (na zachód od S17),
podkarpackie,
małopolskie,
świętokrzyskie,
śląskie,
opolskie,
dolnośląskie.