



SALG OG SERVICE AF MASKINER INDEN FOR
BAGERI- & KONDITORISEKTOREN



PRÆGEL

QUALITY BAKERY EQUIPMENT



MANGE ÅRS ERFARING MED LEVERING TIL BAGERI- OG KONDITORISEKTOREN

VÆRDIFULD RÅDGIVNING

Prægel & Co leverer løsninger til produktfremstilling i bageri- og konditorisektoren. Vi har mange års erfaring inden for produktionsudvikling og produktionsfremstilling generelt, og vi har kompetence til at yde værdifuld rådgivning, når vores kunder står over for et nyt projekt. Derudover tilbyder vi leasing af vores produkter. Vores primære force er, at vi kender til alle processerne, når et nyt projekt skal søsættes. Det gør os til en fordelagtig samarbejdspartner, når et bageri eller konditori er på udkig efter nye løsninger.

Vores vision er at være den partner, vores kunder går til, når der er et behov for hjælp til et projekt eller et problem, de gerne vil have løst. Med vores professionelle baggrund fra branchen tilbyder vi vores kompetencer inden for produkter og udstyr til rationel og effektiv produktion. Ved køb af vores udstyr får du en kompetent rådgivning på både proces og udstyr samt kalkulation på investeringen.

Vores mål har altid været at optræde som en troværdig og solid samarbejdspartner, der tilbyder produktløsninger samt idé- og udviklingskoncepter. Vi laver derfor altid kundetilpassede og specifikke løsninger, der matcher kundens behov. I forbindelse med større investeringer tilbyder vi produktudviklingsseminarer for at sikre den optimale udnyttelse af udstyret.



HJÆLP TIL INVESTERING

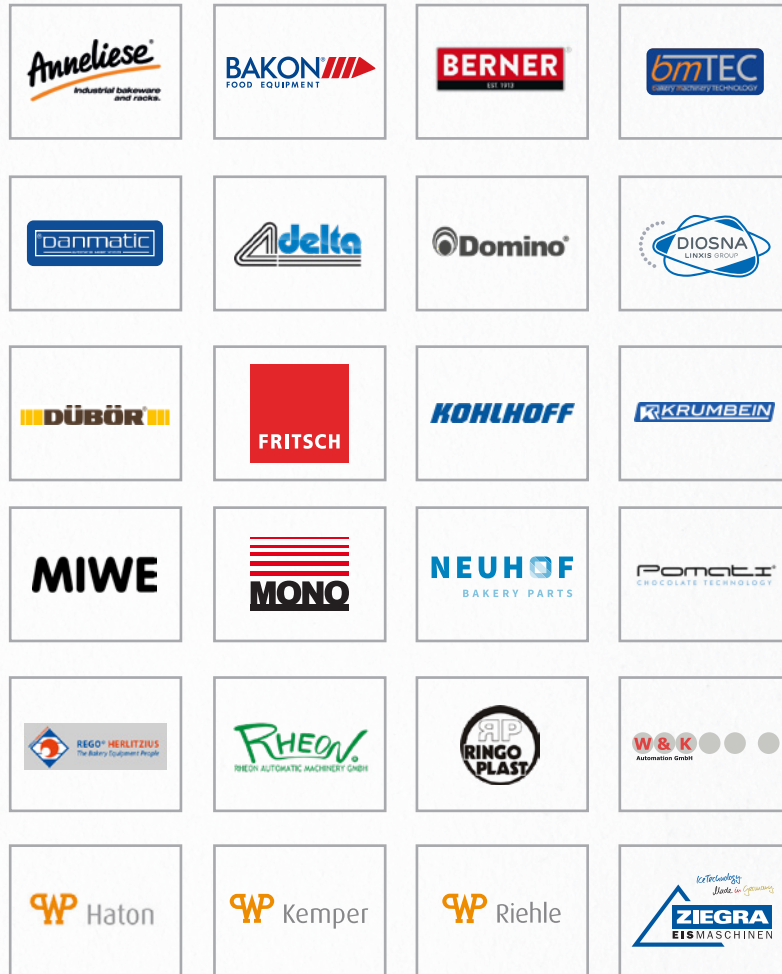
Ønsker du at investere i nye produkter, står vi altid klar og tilbyder hjælp ved større investeringer til produktudvikling. Vi hjælper også med eventuelle tests af udstyr før investering, markedstests samt endelig projektering og implementering.

Vi ved godt, at det kan være omfattende at teste nye eventuelle løsninger. Derfor sparer du værdifuld tid ved at lade os hjælpe dig.

Det er vigtigt for os, at vores kunder ender ud med den helt rette løsning, og derfor er tæt dialog og god rådgivning nogle af vores nøgleord.



AGENTURER






WP Haton
Dough Friendly Company

your dough
friendly partner

www.wp-haton.com  WP Haton DFC



DIN SIKKERHED

Prägel & Co. har en AAA-kreditværdighed. AAA betyder, virksomheden har en god evne til at imødekomme aktuelle betalingsforpligtelser.

Træfsikkerheden med kreditratingsystem hjælper dig med at sige ja til forretninger og nej til tab. Kreditratingen er baseret på oplysninger fra blandt andre Erhvervs- & Selskabsstyrelsen og CVR-registret. Bedømmelsen bliver beregnet ud fra flere end 2.400 beslutningsregler.



DELTA ICE-WATER CHILLER
DELTAMATIC WATER MIXING AND DOSING UNITS

DELTAMATIC

THE LEADING BRAND

INNOVATION | PRECISION | PERFORMANCE

www.delta-back.de



Phone: +49 (0) 5241 21205-0

E-Mail: info@delta-back.de



MIWE roll-in e+ 3.0

MIWE roll-in 3.0 e+ er den mest energivenlige stikovn på markedet, som leveres med stenindsat, atmosfærisk bagning, kernetemperaturføler m.m. Ovnene fås både som enkelt-, dobbelt- eller firestiks.



MIWE condo

MIWE condo er den fleksible stenovn, som giver flest muligheder med hensyn til bageareal, da der er mulighed for et stort antal af variationer.



MIWE electro

MIWE electro er 'storebror' til MIWE condo, har højere kapacitet og kan leveres med både manuel og automatisk loader.

MIWE YOUR ALLROUND BAKING PARTNER



■ MIWE econo
Master of Economics.



■ MIWE condo
The Baker's Choice.

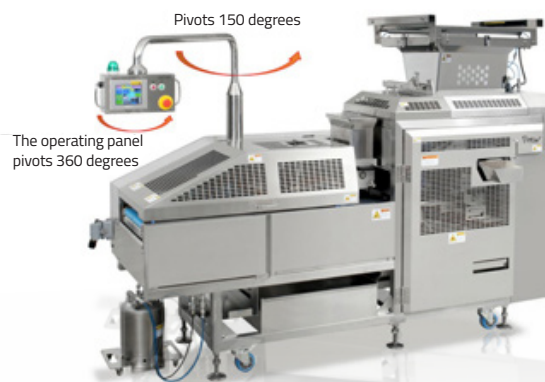


■ MIWE roll-in
The Rack Oven.



SPIRAL MIXER KRONOS

KRONOS spiral mixer findes med kapacitet fra 120 til 240 kg dej, mens spiral mixeren KRONOS PRO har en kapacitet på 120 til 400 kg dej.



RHEON VX - 222

Rheon VX-222 ekstruderer dejtæppet kontinuerligt, hvilket giver en meget skånsom behandling af dejen. Den har weigh & cut system, som sikrer, at dejemnerne fra start til slut har samme dejevægt. Derudover er Rheon VX-222 enkel at betjene og sikrer ensartet produktion.



T35 CHOKOLADETEMPERE- RINGSMASKINE

T35 chokoladetempereringsmaskine har en kapacitet på 50 kg, og den fås med vibrationsbord og overtræksbånd.



DELTAMATIC D 3500

Deltamatic D 3500 er en vandblander, som bruges til mixing af varmt-, koldt- og kølevand.. Den har en kapacitet på 20 l/min, og den fås uden pre-run og kan sammenkobles med receptstyring.



VI TILBYDER:



ENERGIBESPARENDE UDSTYR

Prægel & Co. hjælper kunderne bedst muligt med at vurdere, beregne og inkorporere energibesparelser i deres forretning. Derfor tilbyder vi forskellige varmegenvindingssystemer, som kan tilkobles til ovn og køle-/fryseudstyr.



Efficient order picking for bakeries with Put to Light!

Advantages:

- Hands-free paperless operation
- Efficiency Improvements
- Maximized accuracy
- Real-time recording
- Maximize customer satisfaction
- Short payback period
- Easy to use



For information contact:

Erik Hedemann Andersen at Prægel & Co A/S
Bøgeskovvej 6 · 3490 Kvistgård · www.praegel.dk

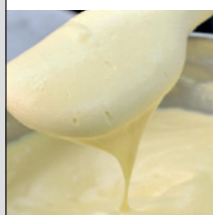
MIWE eco:nova



MIWE eco:box



MIWE eco:recover



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

For high quality and efficient work.

www.rego-herlitzius.com

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Hatzfelder Str. 115, D-42281 Wuppertal
Tel.: 0049 202 - 269 200 - 10, Fax: 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com



NANO ULTRASONIC SLICER

Nano Ultrasonic Slicer er designet til skæring og opdeling af rektangulære og runde produkter. Sliceren er udstyret med ultrasonic system med titaniumblade af høj kvalitet specielt udviklet af BAKON. Den nye rengøringsenhed med UV-C-lys sørger for rengøring og desinfektion. Dette sikrer en automatisk rengøring af knivene uden afbrydelse af skæreprocessen.

Nano Ultrasonic Sliceren er hurtig og præcis på grund af dens unikke servoteknologi. Den har en avanceret software til at indstille produktparametre ved hjælp af ikoner på dens touchpanel. Sikkerhedssystemet forhindrer adgang til skæreområdet under drift.



KRONOS PRO is a robust and reliable mixer with wheel-out bowls, which can be easily adjusted to the individual needs of the customer through different available options – either as a stand-alone-mixer or in a mixing system.



www.wp-kemper.com



MIWE GVA e+

MIWE GVA e+ gærstop/klimakøl findes i temperaturområdet -18° til +40° og kan programmeres, som kunden ønsker.



MIWE TLK

MIWE TLK lagerfryser er til rå dejemner og sikrer, at der ikke sker udtørring af produkterne under lagring.



Stolt leverandør til danske kunder gennem Prægel & Co gennem 10 år...

Doseringsmaskiner i topkvalitet, som passer til ethvert behov og ethvert budget



Epsilon Tabletop



Omega Touch



Omega Plus Wirecut



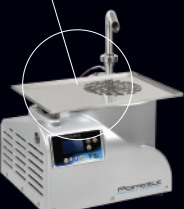
Universal



Universal 3DX



T5



T8



T20 chokolade-tempereringsmaskine med overtræksbånd



OSDZERO



Pomati
CHOCOLATE TECHNOLOGY

**Teknologi, design, kvalitet.
Du behøver ikke noget andet.**

Med os gerne ved Pomati Open

open

pomati.it

Søger du smarte depositorløsninger?

BAKON dækker alle dine depositorbehov og krav med dette brugervenlige sortiment af BD DEPOSITORS.



Besøg vores hjemmeside for alle fordelene ved BD Range

WWW.BAKON.COM

BAKON
FOOD EQUIPMENT

INNOVATORS IN PASTRY

Tel.: +31 (0)113 244 330 | info@bakon.com



SALG AF MASKINER INDEN FOR BAGERI- & KONDITORISEKTOREN



Ice Machines for your Industry

Efficient. Environmentally friendly.
Future oriented.



ZIEGRA Eismaschinen GmbH · Sattlerstraße 5 · D-30916 Isernhagen · www.ziegra.com · ice@ziegra.com



**The Pioneer of
Rheological engineering**

Rheon Automatic
Machinery GmbH

Tiefenbroicher Weg 30
40472 Düsseldorf
Germany

Tel: +49 211-471950
de.sales@rheon.com

www.rheon-europe.com



Rheon Model KN-551

The KN-551 Cornucopia can be used to produce a huge variety of foods: From confectionary to prepared savory and fermented dough products, there are virtually no limits for the creation of delicious tastes.



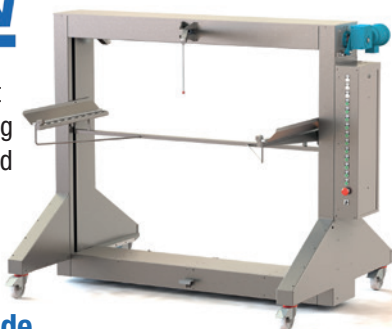
Rheon Model VX-222 Twin Divider

The VX-222 accurately portion the dough sheet at a desired weight or length. The double-lane layout, together with Rheon's Gravimetric Method® cutting system, allows a wider portioning range from larger products with 1-lane to smaller products with 2-lane cutting.

AHLBORN

De arbejdskrævende løft under manuel skæring og behandling af dej og brød kan i fremtiden løses af én person med hjælp af FLEXI-LIFT.

www.karl-ahlborn.de



NEUHOF

BAKERY PARTS

PROFESSIONAL CONTACT MATERIALS



INFO@NEUHOFBAKERYPARTS.COM
WWW.NEUHOFBAKERYPARTS.COM

Our multitalent
for your variety.



WWW.FRITSCH-GROUP.COM



FRITSCH is part of
the MULTIVAC group
 MULTIVAC



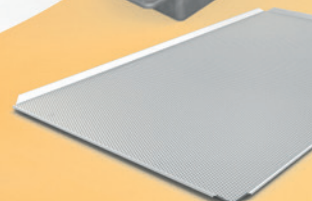
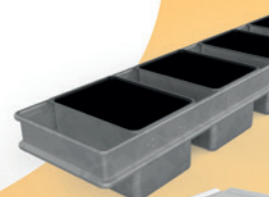
Alter Emsteker Weg 45
49661 Cloppenburg · Germany
Tel: +49 4471 910710

info@meyma.de · www.meyma.de

Anneliese®

Industrial bakeware
and racks.

**Racks, tin-sets
& trays
Made in Germany**





Recipe control, Storage and Batchtracking
 Outdoor and Indoor Silo's, Medium and Micro components
 Sourdough, Levain and Scolding systems
 Liquid components and IBC handling

SOFTEC – YOUR INGREDIENT AUTOMATION PARTNER



Skiveskærings- og emballagesystemer til bagerisektoren

www.gasparin.it



Trennaktiv®



RELEASE AGENTS AND GREASING MACHINERY

DÜBÖR®
 dueboer.de



Your reliable partner for automation

www.bmTEC.de



PRÆGEL & CO.

Bøgeskovvej 6
3490 Kvistgaard
Tlf: +45 70 20 44 33
erik@praegel.dk

LANDSDÆKKENDE SERVICE

Tlf: +45 70 20 44 33
Døgnavagt: +45 40 96 48 03
praegel@praegel.dk
erik@praegel.dk



JS/DANMARK • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 15477 • www.jsdanmark.dk



www.praegel.dk