

INDUSTRIALES



PANADEROS

AÑO 10 - Nº 50
DICIEMBRE DEL 2013

50 años

La revista
de los
panaderos





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS

QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTROGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

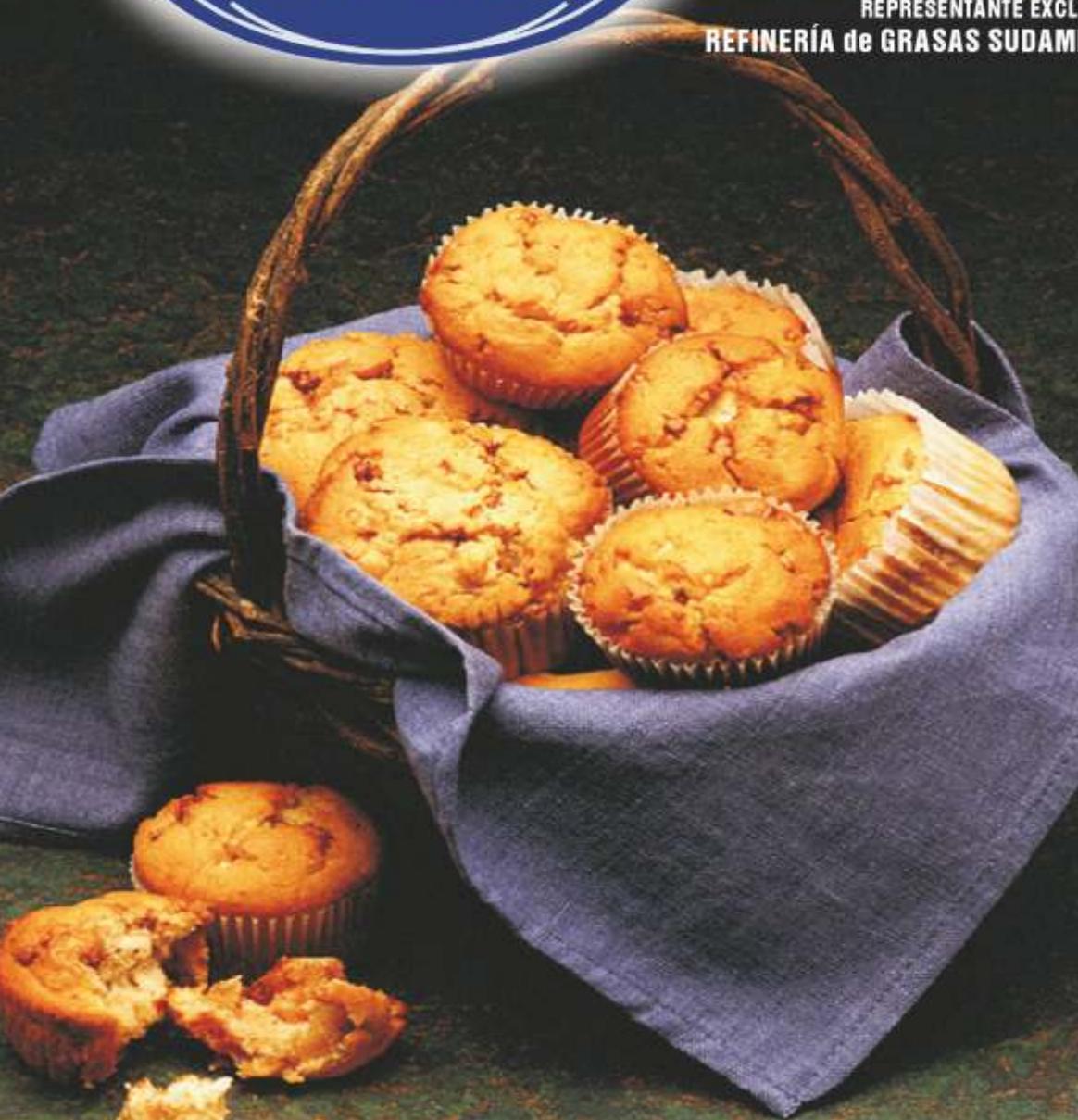
ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar



Materias Primas para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



SUMARIO

*La Revista
de los
Panaderos*



AÑO 10 - N° 49
Noviembre del 2013

Cultura.....	6
Sofía Zámolo es la cara de Bimbo.....	7
Muebles de LETIZ.....	8
Pastelería Artesanal.....	10
CIP de Quilmes.....	14
Fiesta del Pan Dulce.....	15
Harinas Alternativas.....	16
Capacitación de Pasteleros.....	17
Sindicato Panadero de Alte. Brown..	18
Hornos BURNER.....	20
Pan Bimbo Fit.....	23
Panadería Histórica.....	25
Crisis de la Harina.....	28
Protesta en Rosario.....	30
BATIPLANTE.....	32
Pan con vino Malbec.....	34
Grupos electrógenos.....	35
Coca-Cola y pan.....	37
Maestro Pastelero francés.....	38
Argentina exporta harina proteica....	40
Cronuts llegan a España.....	42
Guía de Proveedores.....	44
Clasificados.....	45



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.

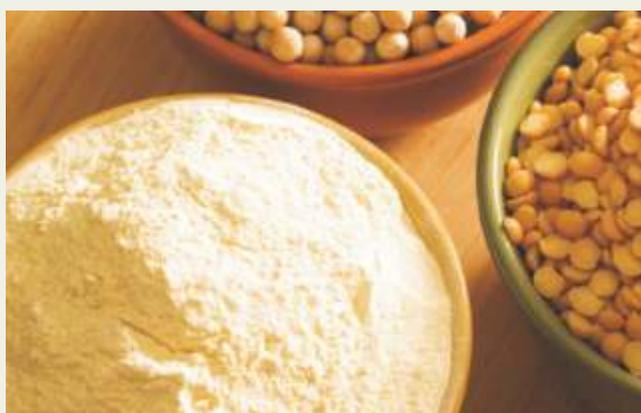


Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:
Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera



TECNOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN DE HARINAS DE LEGUMBRES

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) a través de su Centro de Cereales y Oleaginosas desarrolló distintos tipos de harinas de legumbres para ser transferidos a la industria. El objetivo del trabajo fue generar valor agregado en la cadena de producción y comercialización de legumbres mediante el procesamiento y desarrollo de distintos tipos de harinas y productos alimenticios



En una primera instancia, el Centro INTI-Cereales y Oleaginosas desarrolló una harina de arveja proteica, mediante un tratamiento térmico, con el objeto de optimizar sus propiedades nutricionales y funcionales, de acuerdo a sus aplicaciones en diversos alimentos. En una de las plantas piloto del Instituto se elaboraron harinas de otras

Estas harinas, solas o mezcladas con otros ingredientes, pueden utilizarse como insumos de diferentes industrias alimenticias, para la elaboración de productos de panadería, pastas, batters, rebozadores, embutidos frescos y cocidos, snacks, sopas y salsas instantáneas, barras nutricionales, entre otros.

LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

La producción y comercialización de legumbres a nivel nacional se compone de

distintos actores, donde se destacan el productor agrícola como eslabón primario y la industria de selección, envasado y distribución. Luego del proceso de selección, el grano puede tener diferentes destinos tales como la exportación del grano seco; transformación en harina vía proceso de molienda o en conserva terminando en producto envasado.

En lo que respecta a legumbres procesadas puede observarse a nivel internacional que la arveja enlatada es el producto de mayor volumen de exportación mundial, en segundo lugar se encuentran las legumbres congeladas y frescas; y por último, se posicionan las harinas de legumbres. Pese a ser granos de alto valor nutricional, no son consumidas en nuestro país de acuerdo a las recomendaciones nutricionales. Su principal forma de consumo es como grano seco, fundamentalmente vendido en paquetes de 500 gramos.

Mediante este proyecto de agregado de valor, se pretende lograr un aumento del consumo de las mismas. Durante el desarrollo de las harinas de legumbres se obtuvieron resultados satisfactorios. Se logró la inclusión de harina de arveja, garbanzo y lenteja en productos de panadería, pastas y productos cárnicos, llegando a obtener resultados positivos. El desarrollo continúa para su incorporación en el mercado.

QUILMES:

INTENTARON ASALTAR UNA PANADERÍA

DOS DELINCUENTES CIRCULABAN EN UN AUTO ROBADO Y SE ENCONTRABAN ARMADOS. LA POLICÍA CAPTURÓ A UNO DE LOS SUJETOS, LUEGO DE UN TIROTEO. EL OTRO SE DIO A LA FUGA

Dos sujetos armados que circulaban en un Ford Ka intentaron asaltar una panadería de Quilmes Oeste, ubicada más precisamente en la intersección de Andrés Baranda y Triunvirato. El hecho fue advertido por los efectivos de la seccional 3ª que se encontraban en las inmediaciones del lugar. Según el comisario Marcelo Aimone, titular de la dependencia, uno de los delincuentes se había quedado fuera de del comercio, oficiando de “campana”. Con respecto al segundo malhechor, estaba adentro del local, amenazando a los empleados y exigiendo el

dinero. Los policías se acercaron y tras identificarse, impartieron la voz de Alto. El sujeto que se encontraba fuera del local agredió a los uniformados mediante el uso del arma de fuego, acción que fue repelida por los uniformados.

Posteriormente, logró darse a la fuga.

Con respecto al segundo delincuente, el mismo fue reducido por los policías cuando intentaba escapar. El aprehendido fue requisado y llevado a la sede policial, donde se encuentra alojado y acusado del delito de robo agravado y encubrimiento. El automóvil que



El vehículo utilizado por los delincuentes tenía pedido de secuestro activo por robo

usaban los delincuentes poseía pedido de secuestro activo solicitado por la comisaría 5ª de Avellaneda, por un hecho de robo automotor.



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

Pan con Pan

**Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería**



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina

Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664

email: ventas@panconpan.com.ar

www.panconpan.com.ar



Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

LA PLATA:

“...No cerramos, porque la panadería tiene 126 años...”

En un nuevo aniversario de la Ciudad, el dueño de una panadería de Meridiano Vº, que se fundó en 1887, fue sincero: **“...Si no tuviera toda la historia que tiene, los 126 años, este local ya se habría cerrado...”**. El motivo: la cantidad innumerable de robos sufridos. Esa lista volvió a engrosarse cuando tres delincuentes entraron sin otra intención que cometer un asalto.

Mientras le robaban el celular, el dinero y otras pertenencias de valor a la única a clienta que se encontraba dentro del negocio, uno de los delincuentes cruzó el mostrador y abordó a la empleada. **“...La tomaron por el cuello a la chica y la llevaron por todas partes, porque no les alcanzaba la plata que había en la caja...”**, relató Jorge Salomón (64), uno de los dueños. A la víctima la estaban literalmente ahorcando. Mientras la obligaban a ir de un lugar a otro, la mujer no tuvo más remedio que indicarle al delincuente dónde estaba la plata recaudada durante el fin de semana.

El asaltante **“...revolvió toda la parte de atrás. Revisó un escritorio, una oficina y otros cajones...”**, explicó Jorge, respecto de cómo



Jorge Salomón, uno de los propietarios de la panadería asaltada en 16 entre 67 y 68. El comerciante se sinceró y dijo que el local sólo sigue abierto, porque tiene 126 años de trayectoria

continuó la secuencia delictiva. La empleada, mientras tanto, seguía tomada del cuello. La particularidad de la mujer es que sabe karate: en uno de los robos, echó a patadas a los delincuentes. **“...A partir de esa vez, le ordené que no lo hiciera más. En cualquier otro robo le pueden pegar un tiro...”**, subrayó el comerciante, para precisar por qué la víctima no opuso resistencia.

El historial de robos que sucedieron en ese local abarca todo tipo de hechos. El último antecedente ocurrió hace durante los primeros días de noviembre y aquella vez actuaron los mismos tres ladrones, según dijo el dueño del negocio. **“...Esa vez le pegaron un culatazo a un repartidor, pero fueron menos violentos con las empleadas...”**, indicó Jorge. El de fines de noviembre fue el quinto robo de 2013, un año en el que tuvieron un respiro, comparado con los 15 asaltos sufridos en 2012. Después de haber sido asfixiada hasta casi perder el aire, la empleada atacada el domingo todavía permanece **“...dolorida, asustada, disfónica y mal anímicamente...”**, describió Salomón.

ESPAÑA: LE HICIERON UNA MULTA POR COMER UNA MEDIALUNA MIENTRAS CIRCULABA EN BICICLETA

Un vecino de Sabadell (España) fue sancionado con 100 euros por circular en bicicleta y comer una medialuna (croissant) cuando iba de camino al trabajo

Desde que entró en vigor el registro por puntos, no sólo los conductores de vehículos motorizados han perdido puntos por cometer infracciones. Se ha hablado más de una vez de multas por circular en bicicleta y hablar por celular a la vez. La última multa extravagante es por comer mientras se va en bici, algo que los ciclistas hacen habitualmente y que cualquier cicloturista hace cuando sale de excursión. Ivan González, fue multado con 100 euros por comer un croissant mientras iba a trabajar en bici el pasado 31 de agosto a las 9:10, en la Rambla, en el centro de la ciudad. Cuando iba al trabajo un policía municipal lo paró y le puso la multa por "conducción temeraria", según reza la misma. González se mostraba indignado y anunció que recurrirá la sanción. Además, explica que los propios compañeros del policía se mostraban perplejos en la jefatura.



Iván González

¿SE VENDRÁ A LA ARGENTINA?

BIMBO INTRODUCE LA AMERICANA OROWEAT EN EL MERCADO ESPAÑOL



Oroweat cruza el charco de la mano de Bimbo que adquirió la compañía americana hace más de una

década. Con este movimiento la empresa panificadora introduce en el mercado español una marca especialista en la elaboración de pan de semillas y cereales, líder en el mercado estadounidense.

Oroweat es un pan elaborado con una mezcla exclusiva de cereales y semillas que le confiere un excelente sabor y una organolepsia caracterizada por los tropezones y lo crujiente de las semillas. Además, su formulación con harina de grano completo, fuente natural de proteínas, fibras y nutrientes, lo convierte en un pan tan nutritivo como el integral.

De esta forma, Oroweat se posiciona como un pan de categoría superior dentro del mercado del pan de molde, con una propuesta ganadora tanto en sabor como en nutrición. Oroweat llega al mercado español en dos variedades: "12 cereales y semillas" y "Semillas de sésamo y lino".

Gracias a su formato de rebanada grande y a su cobertura de semillas, es ideal para consumirlo durante las comidas, tanto en forma de sándwich como de tostada. Ambas variedades de Oroweat están a la venta a un precio de 1,99 euros por 18 rebanadas.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - rotcarr@rotcarr.com.ar

Av. B. Pérez Galdós 9529 - Pablo Podestá - 3 de Febrero - Buenos Aires





Humor

DOS FORMAS DE LLEGAR BORRACHO A LA CASA:

* Método incorrecto:

1. Quítese los zapatos antes de entrar.
2. Suba tratando de no hacer ruido.
3. Quítese la ropa en el baño con la luz apagada.
4. Entre en el cuarto bien despacito.

Resultado: De igual manera su mujer se va a empujear y se levantará para joderle la vida y protestar.

* Método Correcto:

1. Llegue sonando las ruedas del auto y, dando frenadas bruscas.
2. Empuje la puerta con fuerza.
3. Suba la escalera pisando fuerte.
4. Quítese la ropa y los zapatos y tire todo.
5. Golpee la puerta del armario.
6. Baje de una patada de la cama a su mascota.
7. Salte a la cama, tóquele una nalga a su mujer y péguale el grito: - ¡Mi Amor.... hoy quiero hacer el amor...!

Así, ella se hará la dormida... y usted dormirá tranquilo.



Las mujeres que dicen que no tienen ropa realmente tienen los roperos llenos de "...no tengo nada que ponerme..."



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS



NUEVA
MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

(0220) 483-2168

(0220) 485-5768

SANTA CECILIA: OTRA PANADERÍA CON LOS MUEBLES DE VI-LU



Pedro Pulera y Claudio Mayer

Claudio Mayer es un joven empresario panadero. Desde el año 1987 tiene panadería en Belgrano R (Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y, después de mucho buscar, encontró el local que necesitaba e inauguró Santa Cecilia, una hermosa panadería y confitería en la localidad de San Martín.

Confiesa que desde hace mucho tiempo buscaba un local

de estas características, bien céntrico y amplio.

Inauguró el local ubicado en la Av. R. Balbín al 1900, el 24 de octubre con grandes expectativas las cuales, asegura, superó con creces gracias a su mercadería y la distribución del establecimiento.

El local llama la atención por tener áreas bien definidas, un

(Continúa en la página siguiente)

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar





depósito de mercadería, un sector de elaboración muy

limpio, ordenado y con horneado a la vista; otro de

venta al público; un sector para bar y comidas (dividido por una delicada pared entre mesas y reservados) y por último, una gran cantidad de mesas en un fondo sembrado con árboles.

Nos llamó la atención ese gran espacio al aire libre y Claudio nos comenta *“...tengo un gran jardín con frutales, cerezos, ciruelos, etc. con la idea de colocar entre ellos -el año que viene- mesas entre los frutales... en el pasto. Además, en este negocio, todo lo orgánico se recicla, como cáscaras de huevo, de naranja y muchos residuos, producimos el humus para nuestros árboles... también tenemos un pequeño criadero de conejos. Tratamos de colaborar mejorando el medio ambiente...”*

Ante nuestra consulta sobre los productos que elabora, gentilmente contesta: *“...Toda*

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo.
 Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.





*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com





la gama de pastelería, panadería y comidas. Al mediodía estamos haciendo de dos a tres menús fijos. Comenzamos haciendo tartas lo clásico, pizza, papas fritas, milanesas pero la gente demandaba más comida sana y elaborada...”

Santa Cecilia está íntegramente amoblada por **VI-LU** y con el estilo que Claudio Mayer y Pedro Pulera decidieron más conveniente. De hecho Mayer es cliente de **VI-LU** desde la década del '90 y considera a Pedro “...una persona excelente, tenemos mucha confianza, más que una

relación comercial es una relación de amistad. Trabajar con él es muy grato, definimos bien los productos y él los corrige y los fabrica a mi gusto...”

Ante tal afirmación Pedro comenta “...Es fácil trabajar con alguien que sabe lo que quiere, aquí elaboramos el proyecto junto a un arquitecto pero respetando la idea original de Claudio. La obra tardó solo mes y medio...”

Claudio concluye diciendo “...Soy sanmartiniano y apuesto por el partido en donde nací, nuestros clientes son gente maravillosa y trabajadora. El público nos está devolviendo con creces la inversión, por la mañana la cafetería se llena y al medio día la comida “vuela”. Realmente es muy grato ver, también, como nuestro sector al aire libre se llena de gente...”



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR
4653-2148 III 4480-0660
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

EL MINISTERIO DE TRABAJO INFRACCIONÓ A UN ESTABLECIMIENTO PANADERIL

El Ministerio de Trabajo de la provincia de Buenos Aires, conjuntamente con el sindicato de Obreros Panaderos y la DDI La Plata, infraccionó a un establecimiento panaderil de La Plata debido a que se verificó la existencia de graves irregularidades en materia de higiene y seguridad



Durante el procedimiento, llevado a cabo en el barrio de “Los Hornos” de la capital provincial, se verificó la presencia de 7 trabajadores en el turno mañana y la presencia de al menos 11 trabajadores más que desempeñan sus tareas en otros turnos.

En materia de higiene y seguridad, se infraccionó a los responsables del establecimiento debido a la existencia de instalaciones eléctricas deficientes, cableado en mal estado, maquinaria sin mantenimiento, sanitarios y vestuarios en mal estado, falta de matafuegos y matafuegos vencidos, entre otras.

Por otra parte, en materia

laboral, los inspectores de la cartera laboral intimaron al empleador a que presente en sede administrativa toda la documentación que acredite la correcta registración de los empleados.

“...A instancias de una denuncia del Sindicato de Obreros Panaderos, hemos visitado este establecimiento con anterioridad, infraccionando al encargado del mismo por negarse a hacer pasar a los inspectores y obstruir sus tareas y por eso que esta vez hemos pedido la intervención de las fuerzas de seguridad...”, explicó el director Provincial de Inspección, Raúl Ferrara.

“...El dueño del establecimiento solo pudo presentar algunos de los recibos de sueldo de sus empleados, y por eso se lo intimó a que presente el resto de la documentación. Ahí recién podremos saber a ciencia cierta que irregularidades existen a

nivel laboral, ya que a veces también sucede que los trabajadores están registrados por media jornada y en realidad trabajan jornada completa...”, agregó el funcionario provincial.

Por último, Ferrara afirmó que *“...como nos piden tanto el gobernador Daniel Scioli como el ministro de Trabajo Oscar Cuartango, estas acciones apuntan a que cada vez haya menos trabajadores sin regularizar y al mismo tiempo prevenir cualquier tipo de accidente laboral que se pueda producir por desidia o falta de conciencia sobre la importancia de cumplir con todas las exigencias en materia de higiene y seguridad...”.*

Cabe destacar que coordinó el operativo el delegado Regional del ministerio de Trabajo, Alberto Maya.



Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Unica, Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar

MARÍA ELENA VALOR CONFÍA EN HORNOS VULCANO



María E. Valor es la dueña de la Panadería y Confitería "El Castillo" de la zona de San Martín.

Recientemente aprovechó la oferta de HORNOS VULCANO y ahora muestra, con orgullo, su reciente adquisición.

En la foto de la izquierda se la puede ver junto a su marido y a Pablo Rau, uno de los responsables de Servicio Técnico A.G.M.E. y distribuidor exclusivo en Capital Federal y provincia de Buenos Aires de Hornos Vulcano.

HORNOS



VULCANO

**El mejor precio y la
mejor financiación.**

**LLAME AL:
(011) 15-3539-4439**

SERVICIO TÉCNICO

AGME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez



- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras

**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

AGME

**HORNOS
VULCANO**

**LA MEJOR
FINANCIACIÓN**

**Pablo Rau
Jorge Martínez**
VENDEDORES EXCLUSIVOS

**15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292**

Materias Primas para la Industria Alimenticia

"la mejor relación calidad-precio a su alcance"

UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD

argenit s.a.



Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

Av. Elcano 4115 - (1427) - C.A.B.A.

Tel.: 011-4554-1396 / Fax: 011-4554-1696

argenitvta@yahoo.com.ar

www.argenit-sa.com.ar



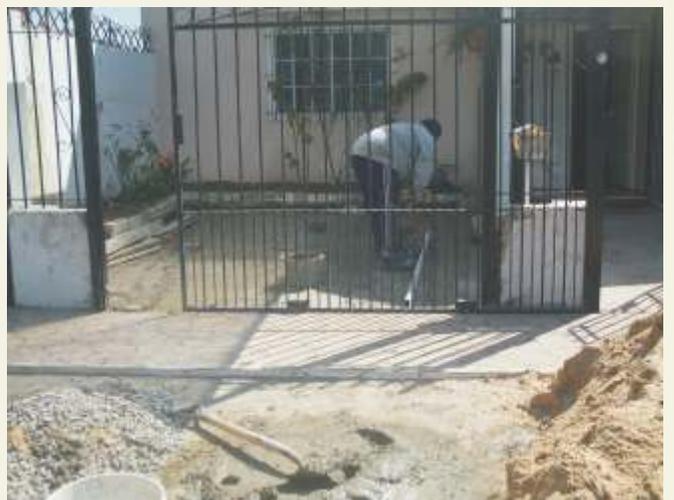
SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

CNEL. JOSÉ MURATURE 995 / TEL.: 4214-1980

panaderosaltebrown@gmail.com

info@sopab.com.ar / www.sopab.com.ar





Avisos Clasificados

- * Cambio moto hecha mierda por... silla de ruedas.
- * Cambio preservativo roto por... ropa de bebé.
- * Cambio pastor alemán por... uno que hable español.
- * Cambio lindo perrito Doberman por... mano ortopédica.
- * Cambio secretaria de 60 por... tres de 20.
- * Viejo verde busca chica ecologista.



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.



BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

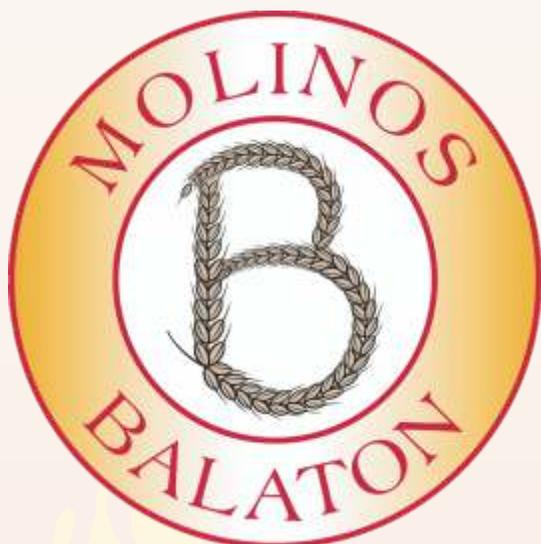


Ingeniería en Panificación

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molinos Balaton S.A. / Planta y Acopio
Ruta 75 y Calle Moreno
(7521) San Cayetano * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491
info@molinosbalaton.com.ar
www.molinosbalaton.com



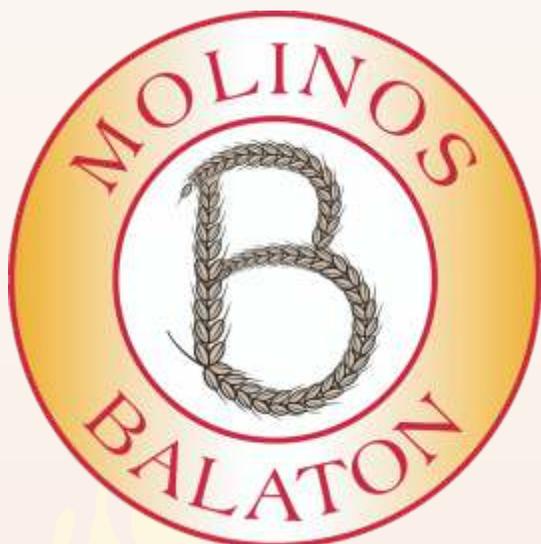
Molino San Martín S.A. / Planta y Acopio
Ruta 3 Km 298
(7300) Azul * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486
info@molinosanmartin.com.ar
www.molinosanmartin.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molinos Balaton S.A. / Planta y Acopio
Ruta 75 y Calle Moreno
(7521) San Cayetano * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491
info@molinosbalaton.com.ar
www.molinosbalaton.com

Molino San Martin S.A. / Planta y Acopio
Ruta 3 Km 298
(7300) Azul * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486
info@molinosanmartin.com.ar
www.molinosanmartin.com



Administración y Ventas
Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

CARLITOS

35 de experiencia
Años



**Compra y Venta
de máquinas
de panadería**



**MANTENIMIENTO
VENTA - REPARACION**

15-5400-1282 / 15-3363-0148

METALÚRGICA

C.R.B.

** de Damián Benítez*



- * Service
- * Mantenimiento
- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra de máquinas
- * Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



PRESUPUESTOS SIN CARGO

Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

NUESTRAS SEMILLAS TAMBIÉN ALIMENTAN BUENOS NEGOCIOS

EXCLUSIVO PARA INDUSTRIAS, DISTRIBUIDORES Y DIETÉTICAS MAYORISTAS.



Tambor de 200 litros

Bidón de 25 litros

Bolsa de 25 Kg.

TecnoBotánica presenta su línea de semillas, harina y aceite de chía; y semillas de amaranto, quinoa, lino y sésamo.

Elegí TecnoBotánica, porque **distribuir bienestar es un buen negocio.**

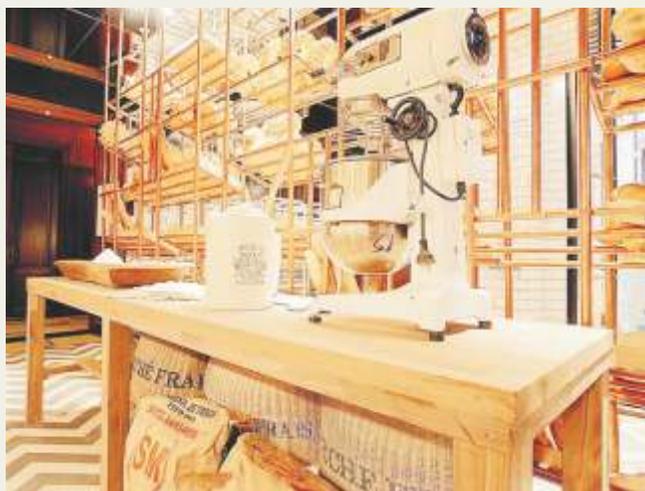


TECNOBOTANICA

LO MEJOR DE CASA FOA

Boutique de pan

Casa FOA es esencialmente un espacio para el libre desarrollo de la creatividad, un lugar de encuentro en el que diseñadores, arquitectos, decoradores y paisajistas seleccionados por su talento y prestigio comparten con el público sus búsquedas y sus hallazgos



Casa FOA surgió en 1985, como iniciativa de Mercedes Malbran de Campos y un grupo de señoras, con el propósito de recaudar fondos para la Fundación Oftalmológica Argentina “Jorge Malbran” (FOA).

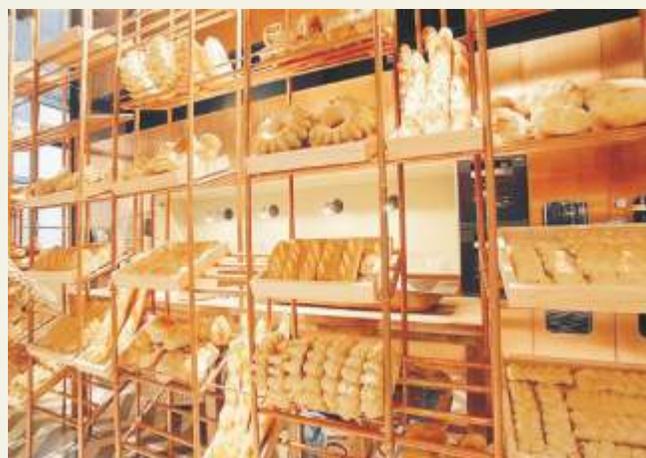
Una boulangerie con todo el aroma parisino Boulangerie, boutique de pan, fue la propuesta de Geraldine Grillo y María Zunino para la edición 2013 de Casa FOA.

“...Nuestra idea fue diseñar un espacio diferente para exponer un producto tan simple y cotidiano como el pan. El cobre fue elegido como el principal material porque nos remonta a las ollas, la cocción, lo perdurable, transmisor de olores y sabores...”, explicaron las diseñadoras.

El recurso de usarlo como lo más destacado del espacio hizo que el resto de la caja se trabajase de manera imperceptible. La fachada externa, invade el interior para desdibujar los límites, el espejo colocado en muros y techos dan profundidad y proyectan una y mil veces los objetos y muebles

generando efectos múltiples. En uno de los muros laterales se ubicó el sector cocina, el lugar del maestro panadero con todo lo necesario para hacer la producción.

BIBLIOTECA DE PAN



En el centro se colocó el expositor, a modo de biblioteca, de piso a techo cumpliendo con dos funciones la de muro separador de áreas y lugar donde del panadero coloca el pan recién salido del horno.

En el muro opuesto se colocaron carros para colocar el pan para meter en el horno. En el muro de atrás se colocó el mostrador para generar el área operativa y administrativa del lugar.

La iluminación, realizada por Arturo Peruzotti, genera al lugar un clima de trabajo y, destacando las áreas y enfatizando los lugares donde se necesita mayor cantidad de luz.

Los materiales usados son el cobre, la madera, el espejo, el piso fue diseñado especialmente para el lugar, con porcelanato de tres tonos colocados a modo de espiga.

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- ✚ COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- ✚ MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- ✚ REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

Ahorrá tiempo y dinero con Cuisil.
Muchas panaderías están haciéndolo.

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

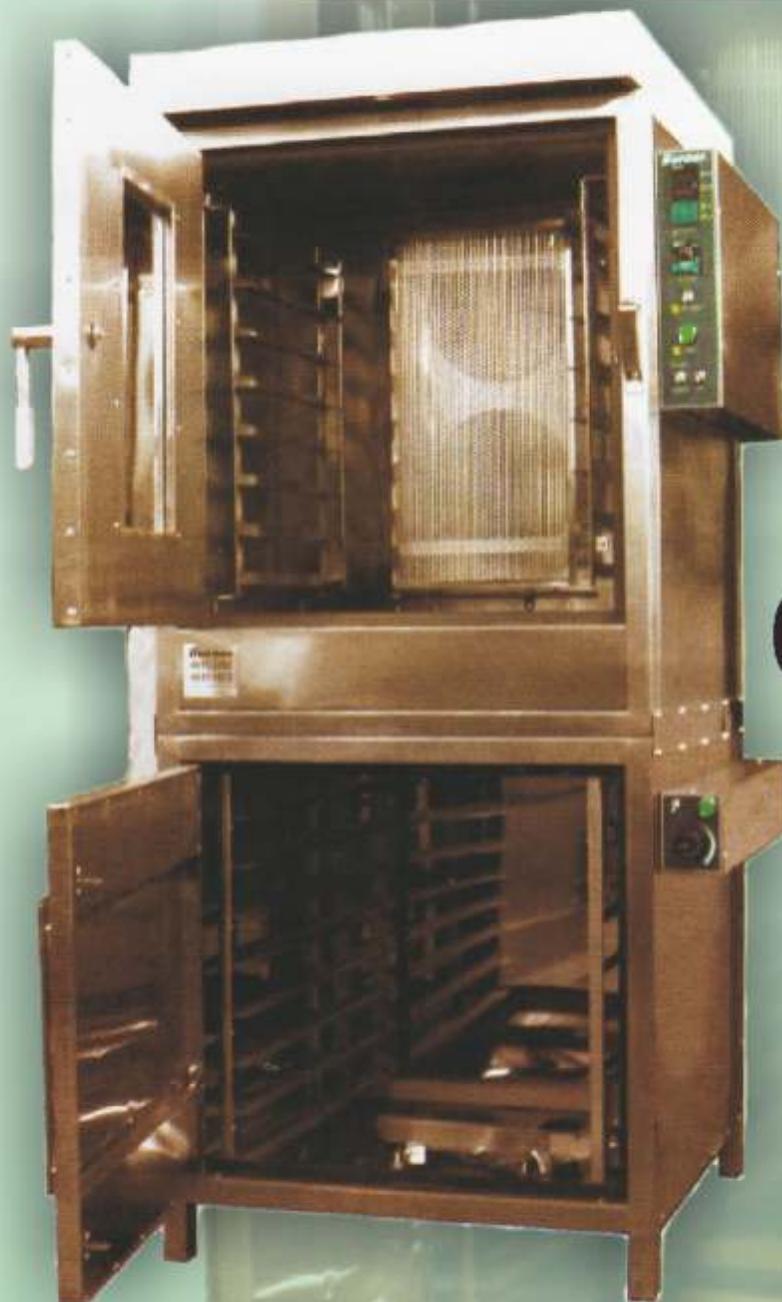
Cuisil

La solución antiadherente definitiva



Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer. **Desarrollos a medida.**
Pedilo en tu distribuidor habitual.

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
y TÚNELES
CONTÍNUOS**

CACHI 678 - C.A.B.A.

www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Tel.: 4911-2302 / 4911-1675

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

**COMPRO SU EXCEDENTE
DE PAN RALLADO
EN EFECTIVO!!!**



**NO PIERDA
\$\$\$**

**ATENDEMOS TAMBIÉN
EN LA COSTA ATLÁNTICA**

Sr. Carlos
4651-9145



Hornero

Julio C. Gallardo

**Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrajes y Baldosas**

**Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario**



UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

BATIPLANE ES UNA FABRICA NACIONAL DE MAQUINAS GASTRONÓMICAS RECONOCIDA EN EL RUBRO POR SU ALTA TECNOLOGÍA Y CALIDAD

www.batiplane.com.ar / TELEFAX: (54 11) 4262-0654

Continuamos fieles a nuestra filosofía y a nuestra forma de trabajo, en la cual la innovación y el desarrollo para la aplicación de nueva tecnología y calidad de producto, son las pautas más importantes en nuestra empresa.

BATIPLANE ha acompañado al mercado de la alimentación con nuevos desarrollos que han facilitados, mejorado y hasta optimizado los procesos de producción.

Los requerimientos cada vez más dinámicos y exigentes del mercado y de nuestros clientes, han mantenido alerta las áreas de investigación y desarrollo de Batiplane, generando nuevas ideas y nuevos productos que han logrado cubrir un amplio rango de necesidades específicas.

Mercados globales, avances tecnológicos y ambiente de competencia más agresivo, son el entorno en que se mueven nuestros clientes y en donde nuestros servicios, equipos y soluciones agregan valor a nuestros productos.

BATIPLANE ha adquirido las habilidades y herramientas necesarias para comprender la globalidad que encierran los negocios de hoy en día, concluyendo que no es suficiente disponer de equipos de alta tecnología y de óptima confiabilidad.

Es la combinación de factores lo que garantiza el éxito en la solución de los

Para mayor información:



www.batiplane.com.ar
TELEFAX (54 11) 4262-0654

requerimientos de nuestros clientes y es la atención integrada a los procesos de Investigación y Desarrollo, Producción, Atención personalizada a nuestros clientes, entre otras razones, lo que nos permite tener siempre una alternativa innovadora para hacer mejor un trabajo.

Uno de los objetivos principales de **BATIPLANE** es la creación de valor para el cliente, que obteniendo nuestras maquinarias tenga una ventaja competitiva en el mercado donde se desenvuelve.

Buscamos la satisfacción plena en sus necesidades y expectativas.

*** SOBADORAS**

La línea de sobadoras marca **BATIPLANE** se caracteriza por la

robustez en toda su estructura, están proyectadas para atender las exigencias de seguridad, higiene y productividad, logrando una máquina de alta calidad y gran confiabilidad a través del tiempo.

Construido el mecanismo de engranajes principal en hierro fundido (sistema de Carter bajo baño de aceite); rodillos en acero especial rectificadas; ejes de robusta dimensión montados sobre bujes de bronce; eje de mando principal montado sobre rodamientos blindados; regulación de amplia abertura de rodillos mediante mando exterior de fácil acceso, garantizando uniformidad de sobado en todo el ancho.

Esta equipada con un tercer rodillo de acero inoxidable, en la parte superior, actuando como barrera a las manos del operador hacia los rodillos de trabajo brindando mayor seguridad. Motor blindado con protección térmica; comando a botonera; doble pulsadores para detención o parada de emergencia,

Para mayor información:



www.batiplane.com.ar

TELEFAX (54 11) 4262-0654

uno a cada lado y barrera de seguridad en los modelos de madera revestida o tolva y mesa en acero inoxidable que permite al operador detener el equipo con un simple toque de pierna otorgando máxima protección.

Plataformas de masa en tres versiones, multilaminado fenólico resistente al agua, Fenolito revestido con acero inoxidable o completamente en acero inoxidable antiadherente AISI 304.

El acabado exterior, para obtener una buena resistencia al ataque de detergentes, esta realizado con pintura epoxi brindando excelente presentación a todo el conjunto.

DEPOSITOS DE HARINAS
CA-MI S.R.L.

**DISTRIBUIDORA
MAYORISTA
Y MINORISTA**

4273-2172
**J. D. PERON 3340
BANFIELD**

STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DÍA EN TODA LA ZONA SUR...



SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS





DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TÉCNICO
OFICIAL
AUTORIZADO



NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421

NO SUSPENDA SU PRODUCCIÓN !!!

BRITO HNOS. INCORPORA A SUS PRODUCTOS UNA LÍNEA DE
GRUPOS ELECTRÓGENOS DE 5, 10, 20 Y 40 KVA.

GRUPOS ELECTRÓGENOS

En abril del 2012 muchas panaderías tuvieron que suspender su producción por los cortes de luz ocasionados por un tornado. Desde noviembre volvemos a tener el mismo problema por la “ola de calor” que colapsa el sistema energético en nuestro país... y la historia se repite.

BRITO HNOS. tiene la solución, llámenos y asesórese sobre que **GRUPO ELECTRÓGENO** necesita su panadería o confitería y trabaje tranquilo durante todo el año.



ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar

BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624



HumoR

HumoR

- *Las mujeres perdidas son las más buscadas.*
- *Hay que ser agradecido a Dios por todo lo que nos da en la vida, ¡hasta por los cuernos!*
- *Ser bisexual duplica tus posibilidades de conseguir cita los sábados por la noche.*
- *Sobre bustos no hay nada escrito.*
- *La frigidez, es una historia de nunca acabar.*
- *Dime con quien andas y... si está buena me la mandas.*



BATIPLANE

**AMASADORAS
BATIDORAS PLANETARIAS
BATIDORAS PASTELERAS
SOBADORAS**

**FÁBRICA DE
MÁQUINAS y
EQUIPAMIENTOS
PARA
PANADERÍAS y
GASTRONOMÍA**



Industria



Argentina

CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654

batiplane@batiplane.com.ar

www.batiplane.com.ar

NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO

QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

INDUSTRIALES



PANADEROS

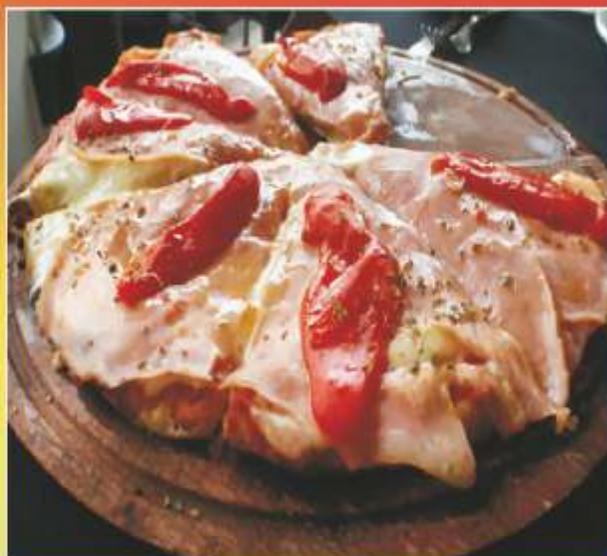
**La Revista
de los
Panaderos**

**Publique en nuestras páginas
(011) 15-4084-1090**

 **BACALAR S.R.L.**



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza



SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

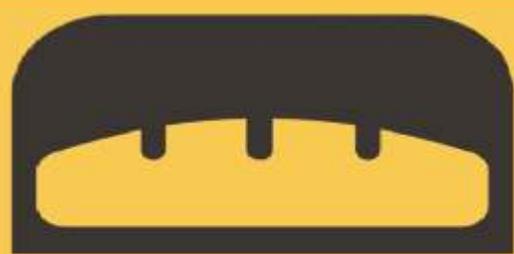


NUEVA
MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosri.e.net.ar>



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / María Grande / Entre Ríos / Argentina

Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343

(DDI-54343) 4940240706

ventas@schepens.com.ar

info@schepens.com.ar

www.schepens.com.ar



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS-
SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA -
CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

■ ■ ■ Desde 1925 ■ ■ ■



SI

Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho:
Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos
juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834

E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar

www.caballeroortizpozzi.com.ar

Juan Ángel Lucero

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFETERÍAS**

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

calsa*

LESAFFRE
ARGENTINA

BARI

Levaduras Paraleva



Emeth

Dánica

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS



**NUEVA
MINI-TRINCHADORA**



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinoctis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosri.e.net.ar>



Medialunera



Amasadora Rápida



Estampadora



Hornos Rotativos



www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.

Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.

Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"SAF ARGENTINA" Tel.: 02202-499000

"ARGENIT" Av. Elcano 4115. C.A.B.A. Tel.: 4554-1396

BOLSAS

"ECOBAGS S.R.L." C. Gral. Belgrano Km 10,5. Bernal. Quilmes.
Tel.: 4353-4418 / 15-5414-8582 / ID 681*1043

CREMAS

"LACTEOS ARANZANA" N. Repetto 535 Dto."4". C.A.B.A.
Tel.: 4431-0071 / 4433-1886

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"CARLITOS" Tel.: 15-5400-1282 / 15-4404-5292

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D. Perón 3340. Banfield.
Tel.: 4273-2172

"DISTRIBUIDORA EL GRANATE" M. Paz 474. Lanús.
Tel.: 4249-5538

"DISTRIBUIDORA LUCERO" Larroque 1743. Banfield.
Tel.: 4202-6742

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Méndez 1079 - Wilde.
Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697 / 4486-6674
/ 15-5302-1172 / ID 632*44

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 4931-7969

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-2168 /
0220-485-5768

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

"BATIPLANE" Chubut 2750. Lanús O. Tel.: 4262-0654

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.
Tel.: 4667-6624

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús E. Tel.: 4246-7859

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / ID 605*3378

"INDUSTRIAS ZUNINO" Tel.: 4583-1063

"HORNOS VULCANO - PABLO RAU" Tel.: 15-3539-4439

"PAN CON PAN" Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó.
Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"PANING" Buenos Aires 3773. Rosario. Tel.: 0341-464-2170

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494
/ 4739-4002

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID 164*2179

GRASAS Y MARGARINAS

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Méndez 1079 - Wilde.
Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

"RUTA PUBLICIDAD" Av. Eva Perón 750. L. del Mirador.
Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

PAN RALLADO

"CARLOS LASCA" Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús.
Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

"CUISIL" Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 /
4655-1441

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"JUAN C. CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría.

Tel.: 4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza.

Tel.: 15-6705-9954 / 4386-0539

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.

Tel.: 4667-6624

"FABIAN CALO" Tel.: 15-3109-4733 / ID 737*4784

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

"TALLER CARLITOS" Tel.: 15-5400-1282 / 15-3363-0148

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2468. San Justo.

Tel.: 4441-1200 / 4116-0718



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

cel: **15-6092-8707**

Nextel: **54*167*240**



VENDO: Horno marca Rollar en excelente estado, para cocinar con carros de 60x80 o 70x90, esta trabajando. Panadería "La Trinidad". Santa Rosa 6190, Laferrere.

Tel.: 15-4047-1886.

SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5.000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10.000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 barras con rellena y freidora d pie: \$10.000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca conocida: \$18.000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal con 5 estantes para 25 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3.000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera torneada y 2 estantes con luces: \$3.000.-

Llamar al: 15-6391-3805



KOR-DAL S.H.



- * MÁQUINAS PARA PANADERÍA
- * AMASADORAS
- * VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS
- * COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS.
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.



Tel./Fax:

4203-5706

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543-492296

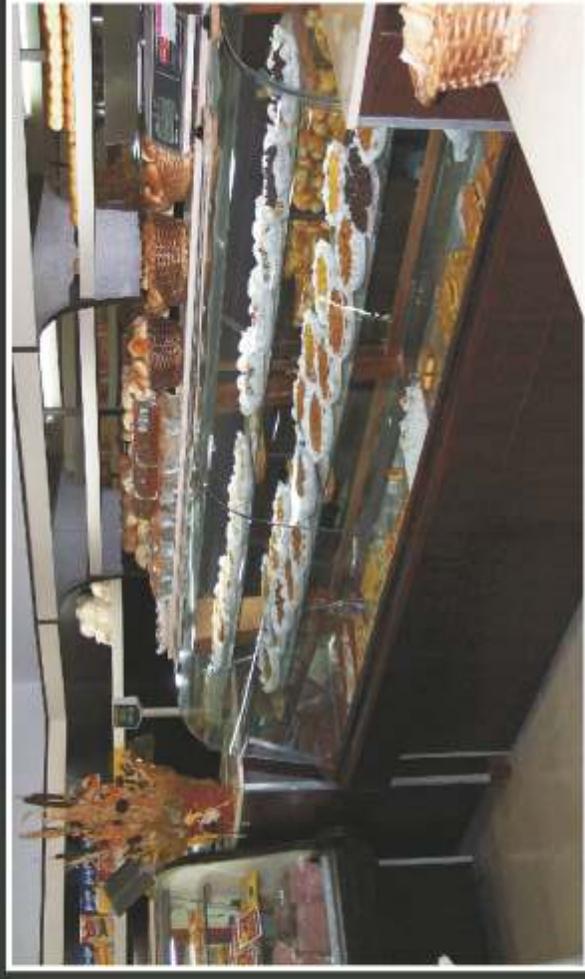
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179

caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE

Proyecto y asesoramiento
sin cargo



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

(011) 4625-0697 / 4486-6674
(011) 15-3546-9913 / ID 632*840

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamentos@gmail.com



Distribuidora NOELIA

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156+688 | distribuidoranoelia@hotmail.com

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com