A close-up photograph of a person's hands sifting flour through their fingers. The flour is captured in mid-air, creating a soft, white cloud. The background is dark, making the white flour stand out. In the bottom right corner, a large, round, golden-brown loaf of bread with seeds on top sits on a wooden surface.

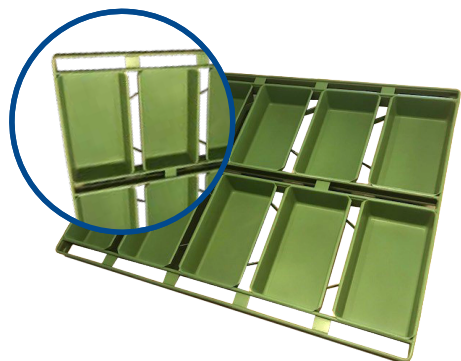
VDM Systems
ontwerp en bouwt
energie-zuinige
artisanale ovens

BAKVORMEN

- ◆ Rotatieovens baksystemen
- ◆ Wagens tellen 9 of 18 verdiepingen voor brood
- ◆ Wagens aangepast voor gebruik met koppels voor broden (400g of 800g) met of zonder coating
- ◆ Voor kleine producten: volle of geperforeerde platen (al dan niet gecoat)
- ◆ Voor stokbrood: vormen of netten aangepast aan lengte en gewicht

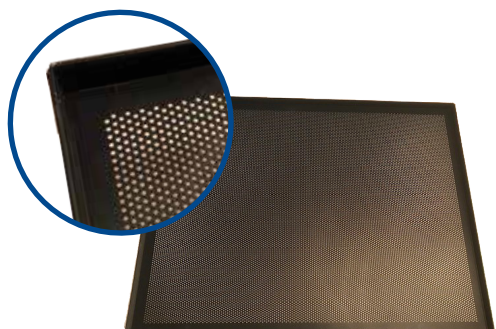
BAKVORMEN

ANCOFLON
COATING



- ◆ Gekoppelde broodvorm
- ◆ 5 x 800g of 10 x 800g in kader
- ◆ Groene coating
- ◆ 60 x 80cm

- ◆ Gekoppelde broodvorm
- ◆ 16 x 400g in kader (optie 6 x 400g)
- ◆ Groene coating
- ◆ 60 x 80cm



- ◆ Geperforeerde bakplaat
- ◆ 60 x 80cm
- ◆ Zwarte coating

- ◆ Geperforeerde stokbroodnetten
- ◆ 60 x 80cm
- ◆ Zwarte coating



EIGEN PRODUCTEN

ARTISANAAL BAKRESULTAAT

SERVICE 24/7