

**PROCESSING
FLEXIBILITY
AND
PERFORMANCE
FOR
BAKING
EXCELLENCE**



**BAKEFLEX:
INNOVATION IN THERMAL PROCESSES FOR BAKERY PRODUCTS
INNOVAZIONE NEI PROCESSI TERMICI PER I PRODOTTI DA FORNO**

Bakeflex is the perfect solution for those seeking efficiency and precision in the three essential thermal processes: **proofing, cooling, and freezing**. The quality of bakery products relies on precise **control of temperature, humidity, and process times**. With Bakeflex, SARP offers the bakery sector **advanced thermal treatment solutions** designed to ensure **production efficiency, uniform results, and space optimization**.

Each Bakeflex system is custom-designed to meet the production needs of **bread, pastries, croissants, focaccia, pizza, and more, delivering maximum energy efficiency and reducing operational costs**.

Bakeflex è la soluzione ideale per chi cerca efficienza e precisione nei tre processi termici essenziali: **lievitazione, raffreddamento e surgelazione**. La qualità dei prodotti da forno dipende da un **controllo preciso di temperatura, umidità e tempi di processo**. Con Bakeflex, SARP mette al servizio del settore bakery **soluzioni avanzate per il trattamento termico**, studiate per garantire **efficienza produttiva, uniformità di risultato e ottimizzazione dello spazio**.

Ogni impianto Bakeflex è progettato su misura, adattandosi alle esigenze di produzione di **pane, dolci, croissant, focacce, pizza e molto altro**, garantendo **massima efficienza energetica e riduzione dei costi operativi**.



**PROOFING
LIEVITAZIONE**

Bakeflex ensures precise control of **temperature and humidity** for uniform and optimal proofing. The system allows for the adjustment of **time, temperature, and humidity** based on the product and environmental conditions, guaranteeing the highest quality while preserving organoleptic properties. Ideal for both loose and containerized products, Bakeflex promotes natural proofing, delivering consistent, high-quality results.

Bakeflex garantisce un controllo preciso di **temperatura e umidità** per una lievitazione uniforme e ottimale. Il sistema permette di regolare **tempo, temperatura e umidità** in base al prodotto e alle condizioni ambientali, assicurando la massima qualità e il rispetto delle caratteristiche organolettiche. Ideale per prodotti sfusi e in contenitori, Bakeflex favorisce una lievitazione naturale, garantendo risultati costanti e di alta qualità.

**COOLING
RAFFREDDAMENTO**

Bakeflex offers two advanced cooling solutions: **ambient cooling and forced cooling in chambers**. **Ambient cooling** is ideal for handling any type of product, **optimizing space, and ensuring high performance even in limited areas, without compromising productivity**. On the other hand, forced cooling in chambers allows for **rapid temperature reduction** with precise control of every parameter, delivering fast and flawless results. In both solutions, Bakeflex **guarantees the highest level of hygiene**, processing food in compliance with the strictest hygiene standards.

Bakeflex offre due soluzioni avanzate per il raffreddamento: **in ambiente e forzato in cella**. Il raffreddamento in ambiente è perfetto per trattare qualsiasi tipo di prodotto, **ottimizzando gli spazi e garantendo alte performance anche in aree ridotte, senza compromettere la produttività**. D'altra parte, il raffreddamento forzato in cella consente di **abbattere rapidamente la temperatura** del prodotto, con una gestione precisa di ogni parametro, per risultati veloci e impeccabili. In entrambe le soluzioni, Bakeflex **assicura il massimo livello di igiene**, trattando gli alimenti nel rispetto delle più rigorose normative igieniche.

**FREEZING
SURGELAZIONE**

Freezing is essential to **ensure the long-term preservation** of bakery product without compromising their quality and characteristics. Bakeflex employs advanced technologies for **rapid and efficient freezing**, preserving the nutritional properties, texture, and flavor of the products.

This process upholds high food safety standards, reduces waste, and ensures that products remain fresh and ready for consumption even after extended periods of storage or transportation.

La surgelazione è essenziale per **garantire la conservabilità a lungo termine** dei prodotti da forno, senza comprometterne qualità e caratteristiche. Bakeflex utilizza tecnologie avanzate per una **surgelazione rapida ed efficiente**, che preserva le proprietà nutritive, la texture e il sapore dei prodotti. **Questo processo consente di mantenere elevati standard di sicurezza alimentare, ridurre gli sprechi e assicurare che i prodotti rimangano freschi e pronti per il consumo anche dopo lunghi periodi di stoccaggio o trasporto.**

Ability to Handle Large Volumes: these systems are ideal for high-capacity industrial production lines that need to quickly cool, freeze or proof large quantities of product from +40°C to -40°C.

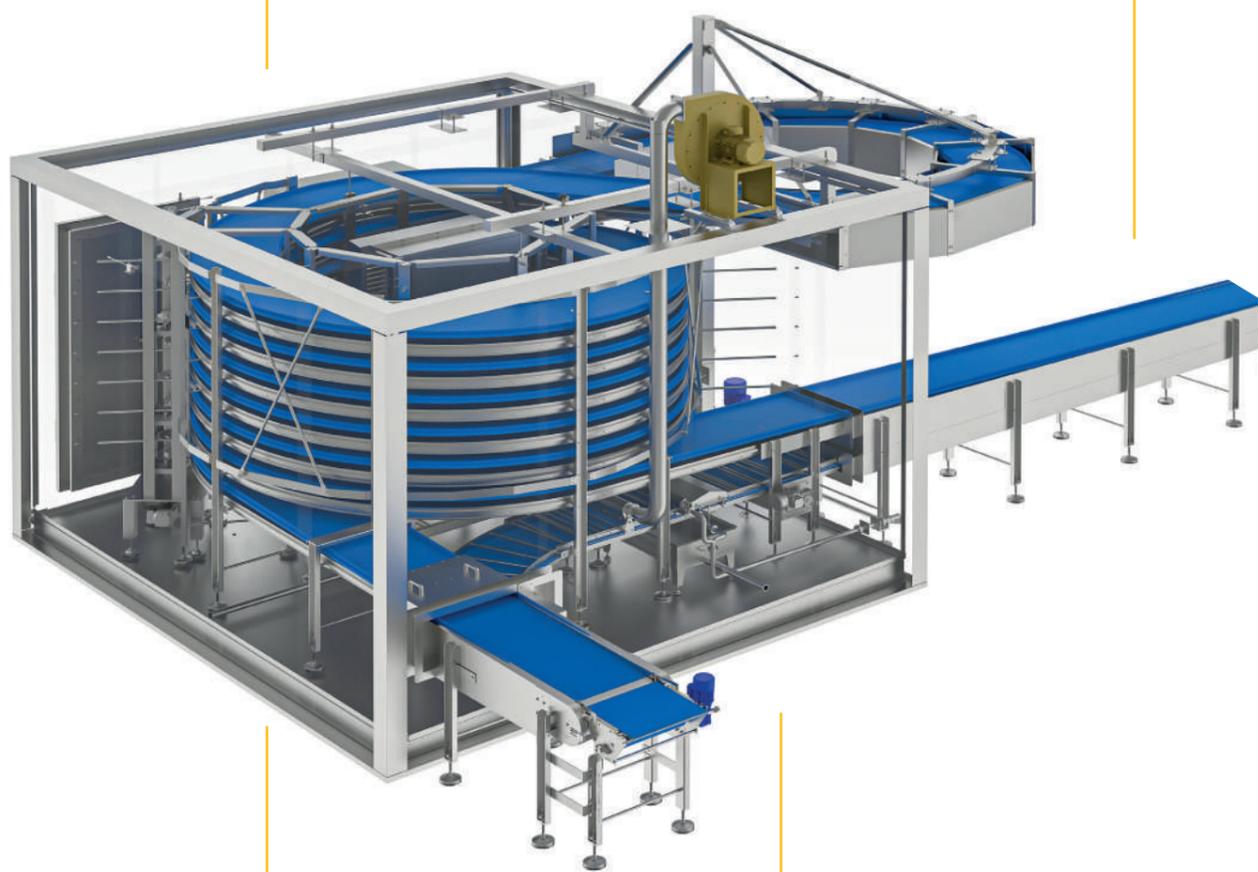
Perfette per linee industriali ad alta capacità: le nostre soluzioni consentono di raffreddare, surgelare o lievitare grandi quantità di prodotto in modo rapido ed efficace, da +40°C a -40°C.

Energy Efficiency: the spirals are designed to optimize airflow and air circulation, reducing energy consumption compared to other cooling systems.

Efficienza Energetica: le spirali sono progettate per ottimizzare il flusso d'aria e la circolazione dell'aria, riducendo il consumo energetico rispetto ad altri sistemi di raffreddamento.

Airflow technology is the Key element: guarantees ventilation, maximizes humidity control effectiveness, and guarantees accurate and stable temperature.

La tecnologia del flusso d'aria è l'elemento chiave: garantisce una ventilazione ottimale, massimizza l'efficacia del controllo dell'umidità e assicura una temperatura precisa e stabile.



Tailor-made solutions with multi-directional flexibility: configured vertically to save space, optimizing the paths and reducing the footprints.

Soluzioni su misura con flessibilità multidirezionale: configurate verticalmente per risparmiare spazio, ottimizzando i percorsi e riducendo l'ingombro.

Integrated Washing Systems: various options for optimal sanitization, enhancing food safety and reducing downtime.

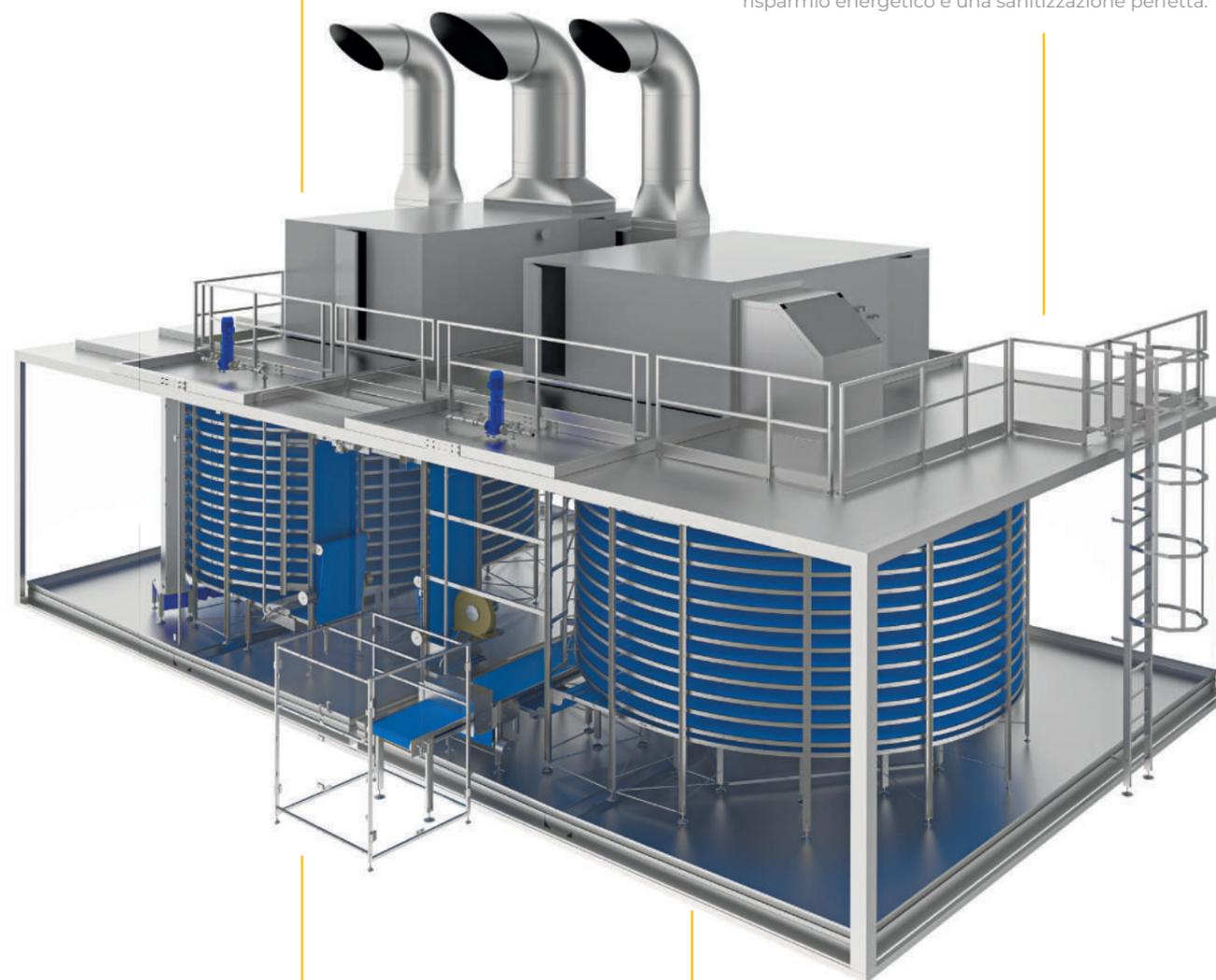
Sistemi di Lavaggio Integrati: diverse opzioni per una sanitizzazione ottimale, migliorando la sicurezza alimentare e riducendo i tempi di fermo.

Uninterrupted Reliability: durable materials and smart design ensure continuous operation with minimal technical intervention.

Affidabilità senza interruzioni: materiali resistenti e progettazione intelligente per un funzionamento continuo con minimi interventi tecnici.

Fully Welded Chamber: a masterful craftsmanship approach ensures flawless execution, energy savings, and perfect sanitization.

Cella completamente saldata: un forte impatto artigianale per garantire un lavoro a regola d'arte, risparmio energetico e una sanitizzazione perfetta.



Consistent Quality Without Compromise: precise control of temperature and processing times ensures flawless results in every production cycle.

Qualità costante, senza compromessi: controllo preciso di temperatura e tempi di lavorazione per risultati impeccabili a ogni ciclo produttivo.

Maximum Output - Minimal Impact: Advanced airflow management achieves the perfect balance between speed and air distribution, ensuring thermal efficiency with no waste. The option to integrate an external air unit allows the use of ambient air for additional energy savings.

Massima resa - minimo impatto: gestione avanzata dell'airflow per il miglior bilanciamento tra velocità e distribuzione dell'aria, assicurando un'efficienza termica senza sprechi. Possibilità di utilizzo di una centrale di aria esterna per l'utilizzo dell'aria/ambiente per un ulteriore saving.

SPACE

TIME

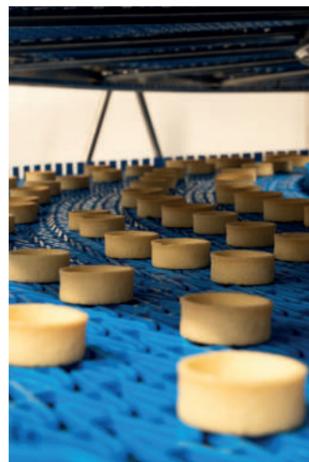
TREATMENT

ENERGY SAVING

EFFICIENCY & SAFETY



next
product
could
be yours
**Think
Food
and
Beyond**



FROM STRATEGY TO EXECUTION DALLA STRATEGIA ALL'ESECUZIONE



**We collect
your data**
Raccogliamo
i vostri dati



**We analyze
your data**
Analizziamo
i vostri dati



**We optimize
your processes**
Ottimizziamo
i vostri processi



**We study your
needs**
Studiamo le vostre
esigenze



**We build your
machines with
our passion**
Costruiamo le vostre
macchine con la
nostra passione

CUSTOMER CARE

CUSTOMER CARE: 24/7 GLOBAL SUPPORT

We are committed to ensuring the highest **quality and reliability** with a team of experts available **24/7** to support you worldwide. Whether remotely or on-site, our specialized technicians are always ready to solve any issue and prevent machine downtime.

Lavoriamo per garantire il massimo livello di **qualità e affidabilità**, con un team di esperti disponibile **24/7** per supportarti ovunque nel mondo. Che si tratti di assistenza da remoto o interventi diretti, i nostri tecnici specializzati sono sempre pronti a risolvere qualsiasi esigenza per evitare fermi macchina.

PREVENTIVE MAINTENANCE: AVOID DOWNTIME

A **scheduled maintenance plan** is essential to ensure consistent **reliability and performance over time**. We offer customized inspection packages to help prevent unexpected failures and minimize downtime-related costs.

Un piano di **manutenzione programmata** è essenziale per garantire **affidabilità e prestazioni costanti** nel tempo. Offriamo pacchetti di ispezioni personalizzate per prevenire guasti imprevisti e ridurre i costi legati ai fermi produttivi.

ORIGINAL SPARE PARTS: GUARANTEED RELIABILITY

To maintain your machines at peak performance throughout their entire lifecycle, SARP ensures the availability of **original spare parts**, designed to provide **maximum quality, safety, and durability**. Our **Spare Parts & After-Sales Service Team** is always available to assist you in identifying the best solutions for your needs.

Per mantenere le tue macchine al massimo delle prestazioni per tutto il loro ciclo di vita, SARP garantisce la disponibilità di **ricambi originali**, progettati per offrire **qualità, sicurezza e affidabilità ai massimi livelli**. Il nostro team **Ricambi & Assistenza Post-Vendita** è a tua disposizione per supportarti nell'identificazione delle soluzioni più adatte.

FLEXIBILITY & INNOVATION

Our **strength is flexibility**: we partner with you to address any **production, logistics, or technological upgrade needs**, providing tailor-made solutions for **modification, enhancement, or relocation** of your equipment.

La nostra forza è la **flessibilità**: collaboriamo con te per qualsiasi esigenza di **produzione, logistica o aggiornamento tecnologico**, offrendo soluzioni su misura per la **modifica, il miglioramento o la ricollocazione delle tue attrezzature**.



ITALY - HeadQuarter

Address: Via Montebelluna di S. Andrea, 43
31033 Castelfranco Veneto - TV
Phone: +39 0423 482633 - Fax: +39 0423 482468
Email: sarp@sarp.it

CANADA

SARP FOOD TECHNOLOGIES inc
Phone: +1 647 964 1262
Email: info@sarpna.com

BOSNIA HERCEGOVINA

SARP FOOD TECHNOLOGIES doo
Phone/Fax: +387.32.655.220
Mobile: +387.61.688.520