



PROFILO AZIENDALE

BK Technologies progetta e produce impianti automatici per panificazione, con l'obiettivo di rispondere in modo specifico alle esigenze dei clienti, sfruttando tutte le possibilità che l'evoluzione tecnologica offre.

Grazie all'esperienza maturata nel corso degli anni e ad un'elevata conoscenza del prodotto lievitato, **BK Technologies è una realtà produttiva in grado di soddisfare ogni fascia di mercato:** a partire dalla fornitura di singoli macchinari fino ad impianti semiautomatici ed automatici per piccole, medie e grandi aziende della panificazione. Possiamo inoltre intervenire su impianti esistenti per apportare modifiche e migliorie, volte a razionalizzare la produzione, a ridurre notevolmente i costi di gestione, a diversificare i prodotti.

L'attenzione al cliente e alla sua massima soddisfazione parte già dal momento stesso della progettazione dell'impianto: BK dispone di un ufficio tecnico interno appositamente preposto alla progettazione dei macchinari e dei suoi componenti ed impegnato nella realizzazione di soluzioni tecnologicamente all'avanguardia.

L'esperienza specifica del nostro team e l'elevata competenza del personale di produzione, traduce le necessità e le richieste dei clienti in soluzioni ottimali e affidabili garantendo un elevato standard qualitativo di prodotti e soluzioni.

BK è in grado di fornire un servizio completo "chiavi in mano": dalla consulenza e progettazione dell'impianto, alla realizzazione con l'impiego delle migliori tecnologie in campo di software ed elettronica e soluzioni meccaniche, fino al collaudo finale.

Il nostro **Servizio Clienti** ed il **Reparto Manutenzione**, offrono un'assistenza integrale ed immediata a partire dal momento dell'acquisto e durante tutta la vita del prodotto.

Sapere ciò che il cliente vuole, anticipare le sue esigenze e trovare una soluzione su misura sono le costanti che rendono il marchio **BK Technologies sinonimo di garanzia e affidabilità.**



COMPANY PROFILE

BK Technologies designs and produces automatic bread baking plants, with the objective of responding specifically to customer needs, taking advantages of all the possibilities that technological evolution offers.

Thanks to the experience gained over the years and to the company's great knowledge about leavened products, **BK Technologies is a productive reality capable of satisfying every segment of the market:** from the supply of individual machines to semi automatic and automatic plants for small, medium sized and large bakery companies. We can also intervene on existing plants to make modifications and improvements, to rationalise production, reduce management costs considerably and diversify products.

Attention to the customer and his utmost satisfaction starts as early as the design of the plant: BK has an internal technical office especially for the design of machinery and components, which is committed to the realisation of state of the art technical solutions.

The specific experience of our team and the high level of competence of our production personnel translate the needs and requirements of customers into optimal and dependable solutions, guaranteeing a high standard of product quality and solutions.

BK is capable of supplying complete "turnkey" solutions: from consultancy and plant design, to its realisation, employing the best technologies in the field of software, electronics and mechanical solutions, to final testing.

Our **Customer Service and Maintenance Department** offer complete and immediate assistance, starting from the moment of purchase and throughout the life of the product.

Knowing what the customer wants, anticipating his needs and finding a made to order solution are the constant factors that make the **BK Technologies trademark synonymous with guarantee and dependability.**



E' UN'AZIENDA ORIENTATA AL MERCATO

- *Totale attenzione alle richieste dei clienti*
- *Soluzioni personalizzate*
- *Produzione di qualsiasi tipologia di pane*

A MARKET ORIENTED COMPANY

- *Total attention to customer requirements*
- *Customised solutions*
- *Production of any type of bread*



Fase di laminazione
Phase of lamination



Fase di riposo della pasta e di formatura dei filoni
Phase of resting of the dough and forming of loaves

REALIZZA

- *Linee automatiche di spezzatura e formatura*
- *Celle di lievitazione in movimento a pianali e a bilancelle*
- *Scoperchiatori e smodellatori*
- *Forni a tunnel completi di dispositivi di carico e scarico del prodotto*

PRODUCES

- *Automatic cutting and forming lines*
- *Moving platform and platform scales leavening cells*
- *Uncovering and modelling machines*
- *Tunnel ovens complete with product loading and unloading devices*

Fase di schiacciatura filone
Phase of punching down the loaf



Fase di carico cella
Phase of loading cell



PRODUCE LINEE AUTOMATICHE

- *Alta efficienza*
- *Alta affidabilità*
- *Alta flessibilità*
- *Brevi tempi di consegna*
- *Macchine di lunga durata*

PRODUCES AUTOMATIC LINES

- *High efficiency*
- *High dependability*
- *High flexibility*
- *Short delivery times*
- *Durable machinery*

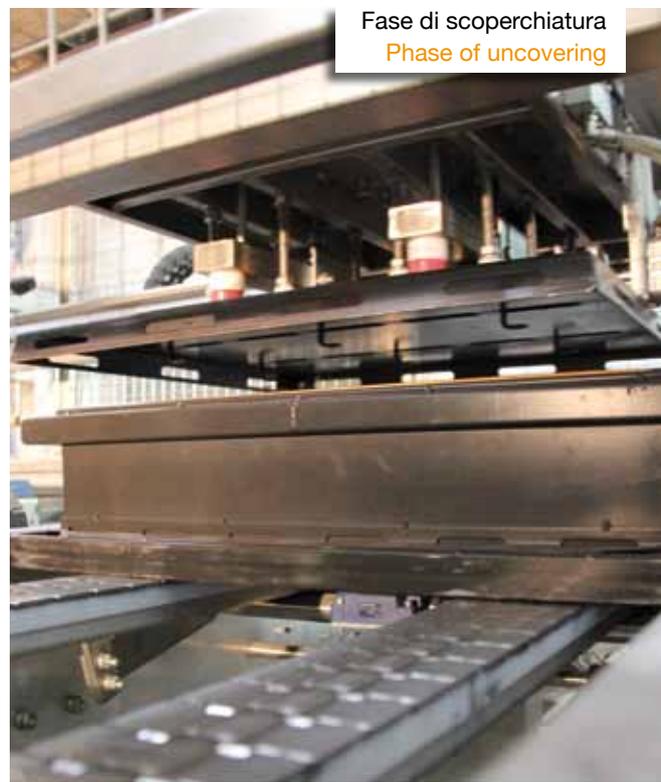


Forno a tunnel
Tunnel oven

Uscita dal forno verso la fase di scoperchiatura e smodellatura
Exit from oven towards the phase of uncovering and modelling



Fase di scoperchiatura
Phase of uncovering



USA SISTEMI ELETTRONICI

- *Facilità di programmazione e conduzione da parte del cliente*
- *Assistenza in remoto di tutti gli impianti*

ELECTRONIC SYSTEMS

- *Ease in programming and operation by the customer*
- *Remote assistance for all plants*



Pannello di controllo
Control panel



Magazzino automatico stampi
Automatic mould warehouse

OTTIMO RAPPORTO QUALITA'/PREZZO PER

- *Qualità ed efficienza*
- *Durata dei macchinari*
- *Assistenza*

OPTIMAL QUALITY/PRICE RATIO, FOR

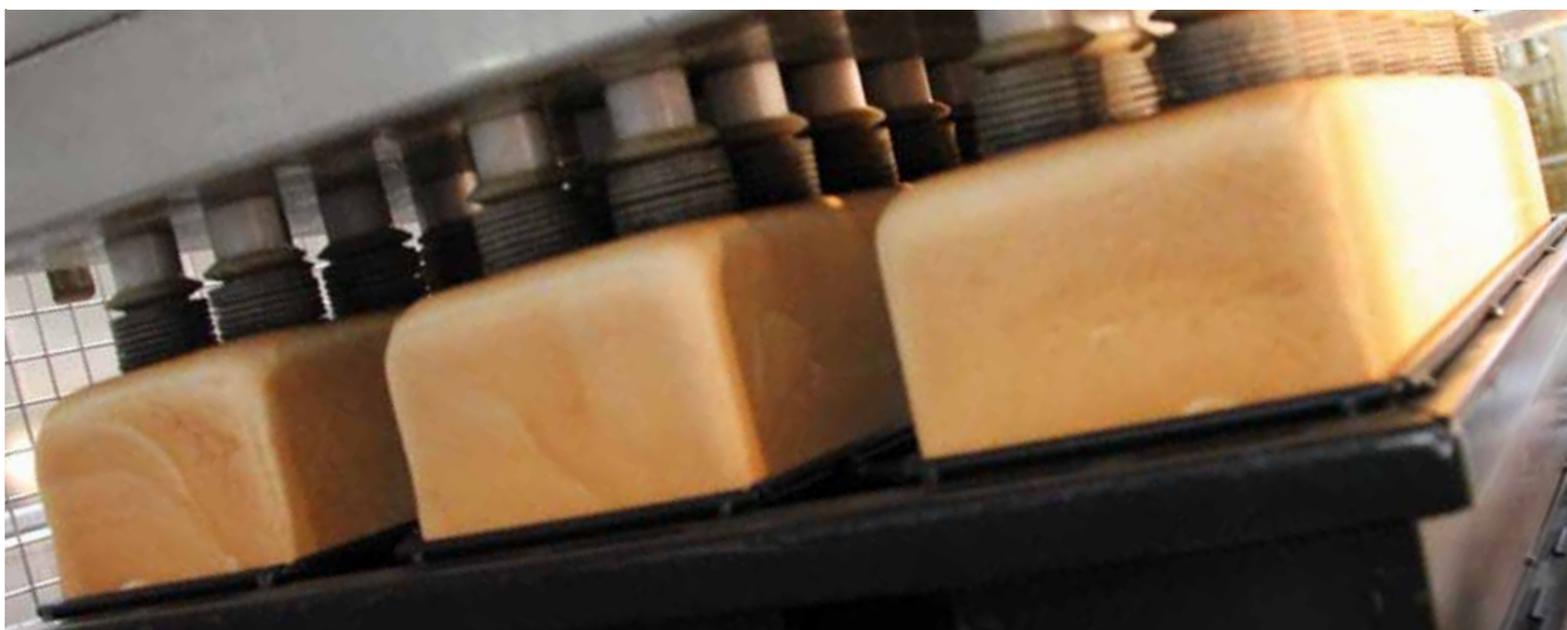
- *Quality and efficiency*
- *Machine durability*
- *Assistance*

RAPIDO ED EFFICIENTE SERVIZIO POST-VENDITA

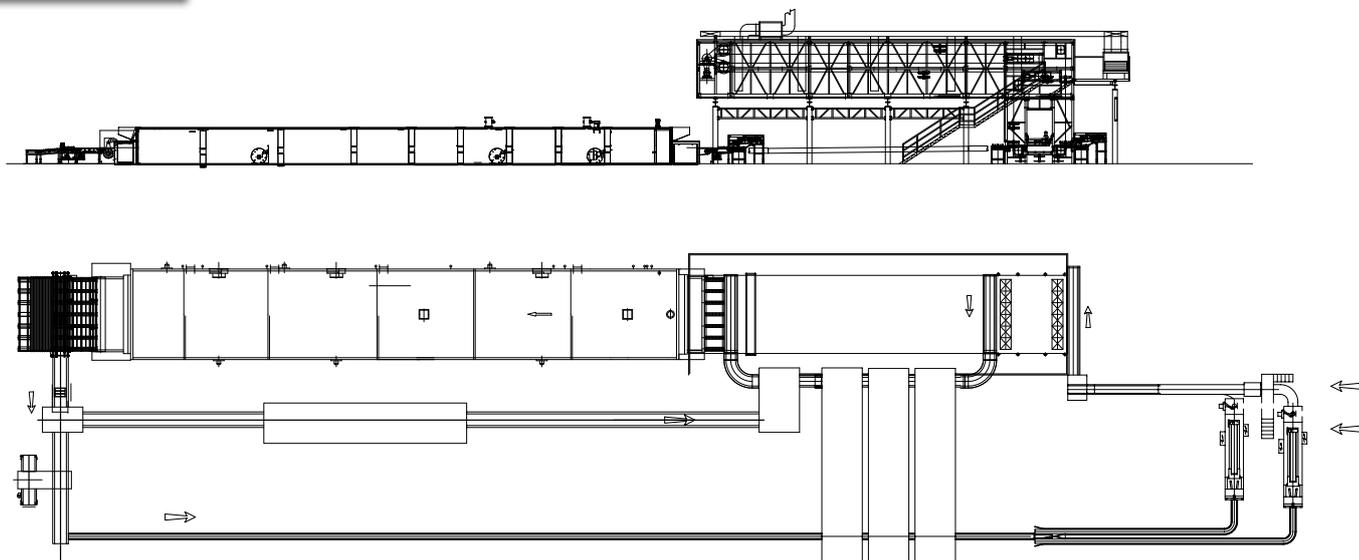
- *Tecnici ad alta specializzazione*
- *Tempi rapidi di intervento*

RAPID AND EFFICIENT POST SALES SERVICE

- *Highly specialised technicians*
- *Rapid intervention*



Fase di smodellatura
Phases of modelling





BK technologies S.r.l.

Via Del Garda, 48/E
38068 Rovereto (TN) ITALY

Tel. +39 0464 437267
Fax +39 0464 400661

info@bktech.it
www.bktech.it