

Distinguidos Sres.,

Nos permitimos invitarle a la presentación que tendrá lugar en "A CORUÑA".

Bajo el eslogan **"UNA NUEVA FORMA EN PANIFICACIÓN"**, realizaremos diversas formas de pan con masa fermentada altamente hidratada y otras. Todo ello con la misma máquina.

Presentaremos la **SPEZZACIABATTA BUPAN SYSTEM Modelo MINI**.

Con estas máquinas y mediante corte podemos realizar diversas formas de pan, incluso en masa candeal. Barras, Bastones, Rectángulos, Cuadrados, Rombos, Hexágonos, Redondos, Panes con Puntas, Roscas, Molletes, etc.



**SANDOR – BUPAN** es una empresa con más de 50 años en el sector, y estamos especializados en Maquinaria, Procesos de Panificación e Ingeniería.

LUGAR: APROFAR (Asociación Provincial Panaderos Artesanos)

C/ Parroquia de Ouces, H30-2 (Polígono de Bergondo)  
15165 – Babío, Bergondo – A Coruña

DÍA: LUNES 13 DE MAYO

HORARIO: A PARTIR DE LAS 16:30 DE LA TARDE

Al final de la jornada nos relajaremos con un pequeño aperitivo.

Esperamos contar con su presencia.

Para contactar:

TEL: 986 288 161- SILMAK MAQUINARIA

E-mail: [info@joselagovillar.com](mailto:info@joselagovillar.com)

TEL: 607 086 836 - Sr. CAPELO

TEL: 941 220 797 - SANDOR

E-mail: [sandor@sandor.es](mailto:sandor@sandor.es)

Agradeciéndoles de antemano su presencia, queremos aprovechar la oportunidad para saludarles.

Atentamente.