

EINLADUNG

Dienstag, 23.09.2025
Mittwoch, 24.09.2025
von 10 bis 16 Uhr

**Besuchen Sie uns anlässlich der Fortuna Hausmesse 2025
und überzeugen Sie sich selbst!**

**Wo Zukunft auf Tradition trifft:
Blicken Sie hinter die Kulissen eines echten Traditionsunternehmens!**

Um Sie über aktuelle Trends und technische Fortentwicklungen bei der Herstellung von Backwaren auf dem Laufenden zu halten, möchten wir Sie gerne zu unserer Fortuna Hausmesse 2025 einladen.

WAS HABEN WIR ZU BIETEN?

Mit Live-Präsentationen und Demonstrationen unserer Anlagensysteme, führen wir Ihnen unsere neuesten Entwicklungen vor. Sehen Sie unsere leistungstarken Maschinen in Aktion – live und hautnah:

PRIMUS-KOPFMASCHINE-REIHE

Die Kombination aus **Primus Pro und Premium K** kurz ergeben ein perfektes Duo. In dem platzsparenden Gehäuse steckt modernste Technologie für eine effiziente und präzise Backwarenproduktion – ideal für anspruchsvolle Produktionsumgebungen. Die Anlage verarbeitet je nach Ausführung bis zu 7.200 Teiglinge pro Stunde – ganz gleich, ob Doppelsemmeln, langgerollte, gestüpfelte oder geschnittene Brötchen.

Dank ihrer einfachen Bedienung, erstklassigen Verarbeitung und dem Einsatz hochwertiger Materialien steht die Maschine für maximale Effizienz, konstante Produktqualität und höchste Hygienestandards im täglichen Einsatz.

MAGNUS KOPFMASCHINE

Zusätzlich präsentieren wir Ihnen unsere leistungsfähige **Magnus** Kopfmachine, ausgestattet mit einem Weichteig-Mehler. Dadurch kann sie Teige mit einer TA von bis zu 172 sicher und präzise verarbeiten. Dank des bewährten Kolben-Buchse-Systems ist eine flexible Produktvielfalt mit Stückgewichten von 20 bis 360 Gramm möglich. Die Stundenleistung in der maximalen Ausbaustufe liegt hier bei 14.400 Teiglinge pro Stunde.

Die Kopfmachine zeichnet sich durch optimale Wirkergebnisse und höchste Gewichtsgenauigkeit aus. Wie bei allen Fortuna Maschinen sorgt auch hier wieder die strikte Trennung von Antriebselementen und Teigverarbeitung für perfekte Hygiene.

Tauschen Sie sich direkt mit unseren Branchenspezialisten aus. Für alle Fragen haben wir für Sie den passenden Ansprechpartner parat. Überzeugen Sie sich selbst von unseren hohen Qualitätsstandards und erleben Sie live, wie aus Leidenschaft, Innovation und 138 Jahren Erfahrung modernste Technik für die Teigwarenproduktion entsteht.

Auch fürs leibliche Wohl ist gesorgt:
Selbstverständlich mit einer Brotzeit à la Fortuna!

Ihr Fortuna Team freut sich auf Ihren Besuch!

ANMELDEFORMULAR 

Anmeldeformular

Veranstaltungstermin (bitte ankreuzen):
(jeweils von 10:00 bis 16:00 Uhr)

Dienstag, 23.09.2025

Mittwoch, 24.09.2025

Veranstaltungsort:

Fortuna Maschinen GmbH
Auwaldstraße 1
96231 Bad Staffelstein

Um vorausschauend planen und Sie als unseren Gast persönlich begrüßen zu können, melden Sie sich bitte bis spätestens Montag, 08.09.2025 bei uns an und senden dieses Formular an:

E-Mail: tobias.weiss@fortuna-bakery.com

Firma:

Ansprechpartner:

Teilnehmer
Vor- und Nachname:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

E-Mail:

Fax:



Fortuna

FORTUNA MASCHINEN GMBH

Auwaldstraße 1
96231 Bad Staffelstein

GERMANY

T: +49 9573-9630-0

F: +49 9573-9630-96

info@fortuna-bakery.com

www.fortuna-bakery.com