

GRUPO SUMIAL



NAS

NONSTICK APPLICATION SYSTEM



En GRUPO SUMIAL, contamos con una experiencia de mas de 10 años en el sector Industrial. Mediante una estrategia continuada en I + D, y estando en contacto permanente con el tejido Industrial por medio de nuestros técnicos, aportamos soluciones novedosas a nuestros clientes, este afán de superación nos diferencia de otras empresas. Basamos nuestro futuro en la evolución y mejora continua, ya que nuestro principal objetivo es anticiparnos a las necesidades de nuestros clientes. En GRUPO SUMIAL, apostamos por productos de calidad, innovando en sus fabricaciones, para facilitar el trabajo a los profesionales que confían en nuestra empresa.

En GRUPO SUMIAL, caminamos junto al cliente con objetivos claros :

Satisfacer las necesidades del cliente.

Anticiparnos a sus necesidades.

Servicio y Asistencia Técnica

Servicio Integral para su empresa.

Asesoramiento Técnico Profesional

Respeto al medio ambiente.

En GRUPO SUMIAL, garantizamos que todos nuestros productos cumplen con las directrices de CALIDAD TOTAL, según las normas ISO 9001, además garantizamos que el proceso de producción de todos nuestros productos cumple con las mas estrictas normativas de gestión y conservación del MEDIO AMBIENTE.



LOS SISTEMAS ANTIADHERENTES NAS



- ◆ **Los sistemas anti-adherentes NAS, están diseñados y fabricados para proporcionar al sector de la PANADERIA-CONFITERIA, comodidad y economía en el trabajo diario, reduciendo los costes de limpieza de bandejas, papeles siliconados, desmoldeantes ... siendo inocuos para los alimentos y facilitando su des-moldeo de las superficies, nuestros sistemas desmoldeantes están garantizados para mas de 2.500 hornadas. Convirtiéndose en el complemento perfecto para su trabajo diario.**

LOS SISTEMAS ANTIADHERENTES NAS



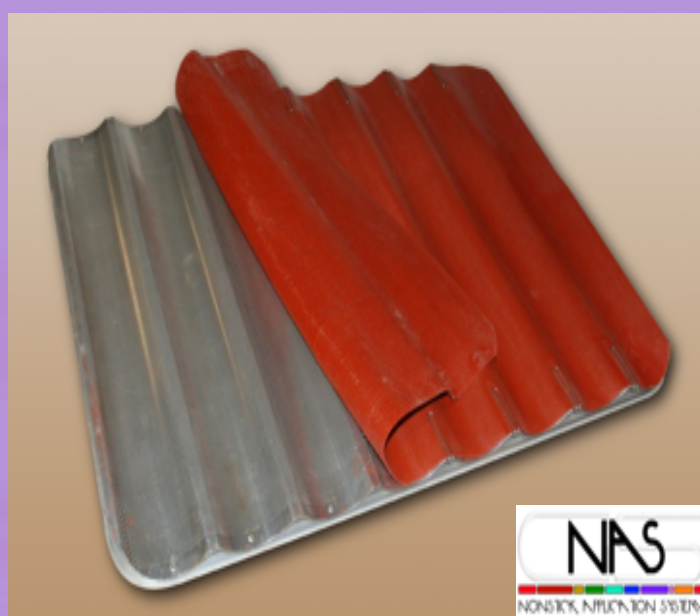
- ◆ **Los sistemas anti-adherentes NAS, no requieren de instrucciones especiales de uso, LOS FABRICAMOS A MEDIDA DE SUS BANDEJAS, se colocan en la bandeja y realizan una cocción previa de 20 minutos a 200 grados y listos para su uso, NAS, aconseja que para eliminar restos de grasa, pequeñas incrustaciones, etc, se limpien con nuestro preparado CLEAN NAS, producto diseñado para no dañar las telas de cocción.**

LOS SISTEMAS ANTIADHERENTES NAS



Los sistemas NAS, son validos para cualquier tipo de bandeja, plana, acanalada, filete

Gracias a sus microporos, facilitan la cocción de los diferentes tipos de masas. Totalmente Transpirables.



Tan sencillo como colocar sobre la bandeja y el sistema NAS, se acopla a la bandeja, manteniendo sus bandejas perfectas como el primer día.

LOS SISTEMAS ANTIADHERENTES NAS



**MODELOS NO
TRANSPIRABLES,
ESPECIFICOS
PARA BANDEJAS
PLANAS**

**ESPECIFICOS PARA
COCCION DE
BOLLERIA Y
PASTELERIA**

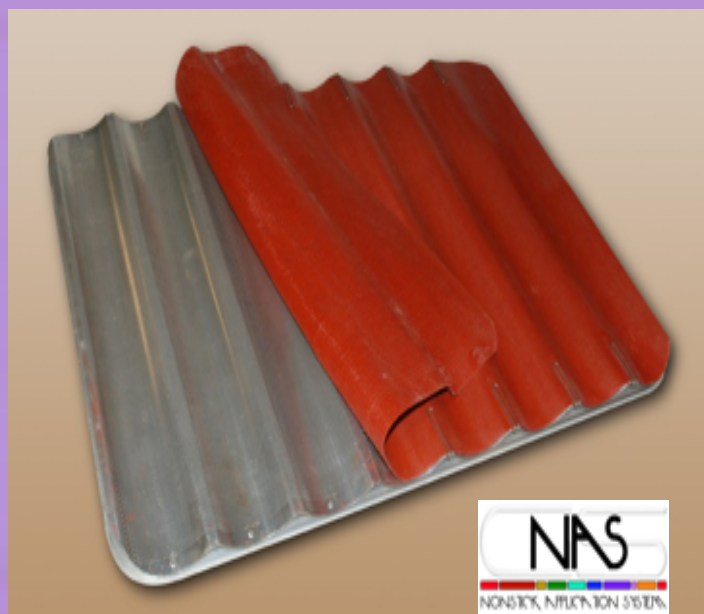


LOS SISTEMAS ANTIADHERENTES NAS



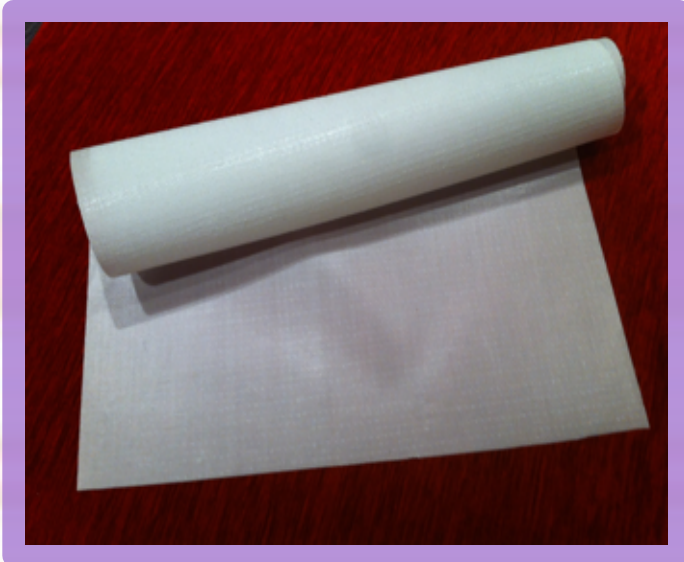
**MANTENDRA SUS
BANDEJAS
NUEVAS COMO EL
PRIMER DIA,
MAXIMA
RENTABILIDAD
PARA SU NEGOCIO**

**SIN PAPELES
ANTIADHERENTE
USO CONTINUO
GARANTIZADO
PARA MAS DE
2500
HORNADAS.**



**ECONOMICO,
FACIL DE USAR,
FACIL DE
COLOCAR, SIN
GASTOS EXTRAS**

LOS SISTEMAS ANTIADHERENTES NAS



**LOS SISTEMAS
NAS, EVITAN EL
DETERIORO DE
SUS BANDEJAS.**

**DISEÑADOS PARA
COCCION DE
MASAS MUY
ADHERENTES
COMO EL
HOJALDRE Y
CHOCOLATES EN
PASTELERIA**

