TER HAAR INNOVATIEGIDS



TER HAAR
bakkerijmachines

voor bakkerszaken...

Samen vooruit in de bakkerij

Een bakkerij draait om vakmanschap. Om vroeg beginnen en elke dag producten maken waar u trots op bent. Daar hebt u machines voor nodig waarop u kunt vertrouwen. Machines die het werk makkelijker maken en passen bij uw manier van bakken. Vanuit die gedachte hebben we deze innovatiegids samengesteld. Wij zijn trots op het resultaat en delen graag deze innovaties met u.

Als derde generatie binnen Ter Haar Bakkerijmachines zijn wij trots op wat onze familie sinds 1968 heeft opgebouwd. Samen met Mark en ons team zetten we dat voort. Met nieuwe ideeën, dezelfde betrokkenheid en één doel: zorgen dat uw bakkerij goed blijft draaien. Persoonlijk contact is daarbij voor mij minstens zo belangrijk als de techniek.

In gesprekken met bakkers horen we waar behoefte aan is. Welke handeling kost veel tijd? Waar kan het werk minder zwaar? En hoe zorgt u ook bij drukte voor een gelijkmatig resultaat? Voor ons begint innovatie bij die vragen. Een goede machine moet zich bewijzen op de werkvloer.

Deze gids laat zien welke mogelijkheden er zijn. Van nauwkeurig snijden en veelzijdig doseren tot automatisch uitrollen en gemakkelijker heffen en kiepen. Praktische oplossingen die uw productie ondersteunen en ruimte houden voor het ambacht. Uw kennis, recepten en aandacht blijven immers bepalend voor de kwaliteit.

Met ons eigen fabricaat spelen we in op specifieke wensen. Iedere bakkerij is anders. Daarom kijken we samen naar uw producten, beschikbare ruimte en werkwijze. Zo vinden we een oplossing die bij uw bedrijf past, nu en in de toekomst.

Ook na de levering kunt u op ons rekenen. Service en onderhoud vormen sinds het begin de basis van Ter Haar. Ons team staat 24 uur per dag, zeven dagen per week voor u klaar.

Maarten ter Haar
Mede eigenaar en algemeen directeur
Ter Haar Bakkerijmachines

Contact:
info@terhaarnijverdal.nl
+31(0)548-616088
www.terhaarnijverdal.nl

Storing- en onderhoudsnummer:
+31(0)548-622990
(tijdens en buiten kantooruren)



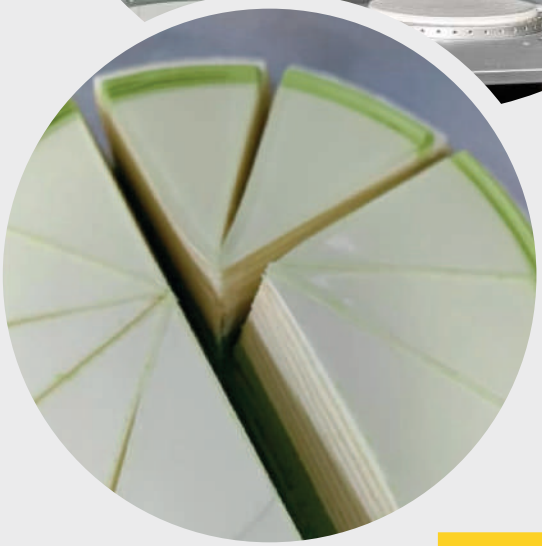
TER HAAR ULTRASOON SNIJDER (TH 302)

- Voor het snijden van platen 60*80, 60*40 en 2 stuks rond
- Snijden van o.a. tompouce, petit four, speculaas en appeltaart
- 30 programma's rechthoekig
- 12 programma's rond
- Standaard mes 305x100mm
- Vol automatisch wasprogramma

Optioneel: alles zelf samen te stellen!









€30.000,-*

Stuur ons een appje

Bekijk het filmpje

TER HAAR BEKKEN-HEFKIEP (TH 204)

- Voor het heffen en kiepen van alle merken bekkens
- Tot maximaal 80 liter bekkens
- Kiephoogte maximaal 163cm
- Verrijdbaar



Bekijk het filmpje

Stuur ons een appje

€6.450,-*

TER HAAR KOEKJES-DOSEERMACHINE (TH 108)

- Door de 2 verschillende inhoud trechters met 2 sets walsen kunt u deze machine veelzijdig toepassen. Zo kunt u met de grotere trechter bijvoorbeeld cakebeslag en kapsel doseren en maak je met de andere trechter vele soorten koekjes; sprits, eierkoek, soezen etc.
- Geschikte plaatmaat 60x80 en 60x40
- 40 programma's
- Draai - band- en doseersnelheid aan te passen
- Verschillende spuitlatten

Optioneel: draadsnijfunctie en spuitlatten op maat gemaakt!







Bekijk het filmpje

Stuur ons een appje

€ 22.500,-*

TER HAAR UITROLMACHINE (TH 365)

- Computergestuurd
- Totale lengte 365cm
- Tafels op stevig RVS onderstel
- Inclusief meelstrooier en automatische oprolhaspel
- Walsinstelling van 1 – 50 mm
- 48 programma's, 40 stappen per set

Optioneel: lengte van 465cm!



€16.500,-*

Stuur ons een appje

TER HAAR HORIZONTAAL SNIJDER (TH 303)

- Voor het horizontaal snijden van o.a. kleinbrood, kapsel en taarten
- Boven en onderband met instelbare snelheid
- Snijdikte instelbaar per 5 mm
- Aantal messen / snedes zelf te bepalen



Stuur ons een appje



€7.500,-*





Stuur ons een appje

€4.995,-*

TER HAAR PNEUMATISCHE TOMPOUCESNIJDER

- Voor pneumatisch snijden van tompoucen
- Snijdt 14 tompoucen tegelijk
- Druk te regelen d.m.v. reduceerventiel
- Compact gebouwd

TER HAAR VERWARMDE WERKBANK

- RVS werkbank met verwarmd werkblad
- Voor constant warme temperatuur d.m.v. water
- Geen houten werkblad meer nodig
- Maatvoering 190 x 90cm.

Optioneel: zelf samen te stellen!

Stuur ons een appje

€ 6.795,-*





Naast deze innovatieoplossingen kunt u bij Ter Haar ook terecht voor

- ☑ 24/7 service en technische ondersteuning
- ☑ In- en verkoop van gebruikte, gereviseerde & nieuwe machines
- ☑ Revisie & onderhoud van bakkerijmachines
- ☑ Maatwerkoplossingen, afgestemd op de wensen van iedere bakkerij
- ☑ 6 eigen fabricaat machines, ontwikkeld vanuit onze kennis en ervaringen.

3 generaties Ter Haar

60 jaar bedrijfszekerheid



1968



1992



2023

TER HAAR
bakkerijmachines

24/7 service

*De getoonde prijzen zijn exclusief btw, transportkosten en gebaseerd op de huidige prijsniveaus. Ter Haar behoudt zich het recht voor om deze prijs te allen tijde te wijzigen. Aan deze prijzen kunnen geen blijvende rechten worden ontleend.