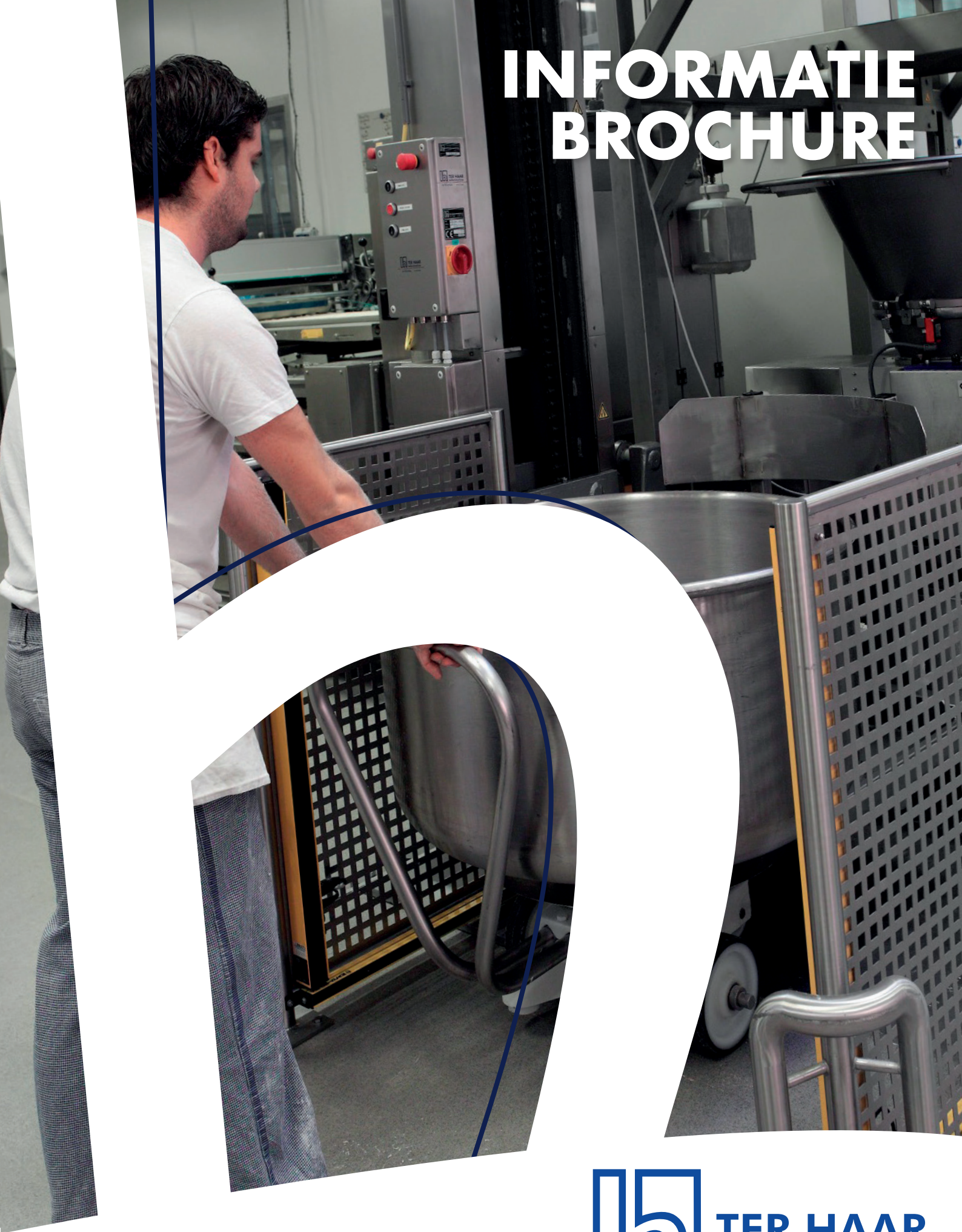


INFORMATIE BROCHURE



TER HAAR
bakkerijmachines

voor bakkerszaken...

Dit is Ter Haar

Een begrip in bakkerijmachines sinds 1968: dat is Ter Haar. We kennen de bakkersbranche door en door. We weten wat er nodig is om voor dag en dauw het deeg te maken en de broden te bakken. Als geen ander begrijpen we dat u een bakkerij begint omdat u passie voor het vak hebt, en dat één uitgevallen machine funest is.

Door de jaren heen groeiden we uit van service- en onderhoudsbedrijf tot het Ter Haar van vandaag de dag. Ondanks onze groei en ontwikkeling blijven we dicht bij onszelf. We zijn nog steeds het persoonlijke familiebedrijf uit 1968. En service en onderhoud zijn nog altijd onze kracht. We staan voor u klaar wanneer u ons nodig hebt: 24/7. We communiceren helder, zijn altijd bereikbaar en zetten een extra stap. Als uw bakkerij lekker draait, zijn wij blij.

Om u nog beter van dienst te zijn, breidden wij in de loop van de tijd uit met ons eigen fabricaat. Onze trots waarmee we altijd de oplossing in huis hebben. We bieden de kwaliteit die u van Ter Haar mag verwachten: altijd maatwerk en 100% voor u.

Drie generaties op een rij

Ter Haar is sinds 1968 in handen van echte 'Ter Haaren'. Al drie generaties lang staan we klaar voor bakkers in heel Nederland en België. Het begon allemaal bij "Gait en Dieks". Hun motto: U regelt een pand, een vrouw en geld en wij verzorgen de rest. Van bakkerijmachines tot winkelinrichting, het werd geregeld.

In 1976 kwamen zonen Albert en Bert in het bedrijf. Zij stortten zich op eigen fabricaat en namen in 1992 het bedrijf over. Dankzij dit duo groeide Ter Haar uit tot de complete serviceverlener die het vandaag de dag is. Nu is het tijd voor de derde generatie om dat stokje over te nemen: Mark en Maarten bruisen van de nieuwe ideeën en nemen Ter Haar mee de landsgrenzen over. Service heeft voor hen de komende jaren nog steeds de focus.

Contact:

✉ info@terhaarnijverdal.nl

☎ 0548 - 616 088

🌐 www.terhaarnijverdal.nl

☎ Storing- en onderhoudsnummer:
0548 - 622 990
(tijdens en buiten kantooruren)

Eigen fabricaat

Ter Haar staat al jaren voor kwaliteit. We begonnen ooit als service- en onderhoudsbedrijf voor bakkers en groeiden uit met een eigen fabricaat. Niet alle merken pasten nog bij onze visie, dus besloten we onze opgedane kennis en expertise in te zetten voor ons eigen fabricaat.

Onze bakkerijmachines onderscheiden zich in het maatwerk. Waar anderen ophouden, gaat Ter Haar verder. Een ruimteprobleem? Dat kennen wij niet. We kijken op locatie wat nodig is en hoeveel ruimte er is. Op basis daarvan maken wij machines op maat. Daarom spreken we bij ons eigen fabricaat ook niet van een lijn, maar van unieke machines die we voor u creëren.

We begonnen ooit met onze silo's en breidden uit met bollenrijskasten. Langzaam maar zeker werd duidelijk dat Ter Haar een begrip was en onze machines uniek zijn. Daarom breidden we ons eigen fabricaat uit met oliebollijnen, receptenwegers, stof-afzuiginstallaties en hefkiepers. Zo bieden we de bakkerij de machines van Ter Haar die naadloos op elkaar aansluiten.

Bollenrijskasten



Sinds
1989



Ontwikkeld
door 10
topbakkers



100%
maatwerk

Een bollenrijskast zoals u die wilt: dat belooft Ter Haar. Voor ons is geen vraag te gek. Door de jaren heen ontwikkelden we onze bollenrijskast vol technologische snufjes. Daarbij bleef één ding altijd hetzelfde: de degelijke kwaliteit van Ter Haar.

Een kast voor 72 of 2400 stuks? Vertel ons uw wensen en de ruimte die u heeft, dan leveren wij maatwerk, ook in de technologie. Wil jij zwarte beplating en roze framedelen? Wij regelen het. Wanneer er een probleem of storing optreedt, kunnen wij op afstand ingrijpen. Zo bent u snel geholpen en staat het bakproces geen seconde stil.



Meelsilo

Een meelsilo in standaardformaat? Natuurlijk niet! Ter Haar onderscheidt zich met meelsilo's op maat. Vertel ons hoeveel ruimte u heeft, en wij maken het mogelijk. Zo plaatsten we meelsilo's in kelders, op zolder, onder scheve daken en zelfs aan de andere kant van de weg als dat nodig is.

Onze slimme techniek voorkomt dat bloem vast komt te zitten en houdt die luchtig.

De silo's verbinden we moeiteloos aan receptenweegschalen, watermeet- en mengapparaten, vloeibare gist-installaties, etc.. Zo zorgen ze voor een constante deegconsistentie.




Voor binnen en buiten


Te koppelen aan meerdere systemen


Onderdeel van een hermetisch gesloten systeem


140 tot 380 cm


365 dagen per jaar rendabel


Werkt volautomatisch

Oliebollenlijn

Piek het hele jaar met de volautomatische oliebollenlijn van Ter Haar; die maken we van twee tot zes korven. Wat uw oliebollenvraag ook is, wij hebben een machine die daarbij aansluit. We horen u denken: maar die neemt heel het jaar ruimte in, voor een kleine twee weken oliebollen bakken per jaar. Niet als je voor onze oliebollenlijn kiest, want die kan worden voorzien van een rvs werkblad. We leveren de lijn ook met grondstoffenladen en opties als mandhouders en dompelerekken.




Maken we zo groot als mogelijk


Met kuipopnames voor elk type kneder


Uit te breiden met doseertrechters

Hefkiepers

Een hefkieper in een kleinere, lage ruimte? Met onze op maat gemaakte hefkiepers maken we optimaal gebruik van de ruimte in uw bakkerij. Ook zijn onze machines superveilig. Rondom de mast van de hefkieper plaatsen we een hekwerk met lichtsensoren. Met één simpele druk op de knop gaat de hefkieper aan de slag; dankzij de lichtsensoren stopt de machine direct als er beweging binnen de veiligheidszone is.

We maken niet alleen de hefkieper maar ook de kuipopname op maat. Zo sluit de machine perfect aan op kuipen van elk merk kneder. Breid uw hefkieper uit met een doseertrechter al dan niet voorzien van een sterdosering voor nog meer gemak in de bakkerij.



Receptenwegers

Plaats jouw recepten in de Ter Haar-receptenweger, maak uw keuze in kilo's bloem of meel, of stuks, en onze weger gaat aan de slag.

Onze receptenweger is te koppelen aan de software van Marti, waardoor er maar één keer het recept gevormd hoeft te worden. De systemen wisselen zelf de informatie uit. Het voordeel van onze weger: er is geen ruimte voor fouten. Je kunt pas door naar het volgende ingrediënt als het vorige ingrediënt binnen de ingestelde marge is afgewogen. Resultaat: 100% kloppende recepten.




Zorgen voor 100% kloppende recepten


Te koppelen aan de software van Marti


Voorkomen fouten



Reviseren

Bakkerijmachines koopt u voor de komende jaren als een investering in uw bakkerij. U wilt er dan ook lang werkplezier van hebben. Wanneer een machine verouderd of stukgaat, schakelt u Ter Haar in. Als experts blazen wij uw machines nieuw leven in. We reviseren onder andere bollenrijskasten, kegelopbollers, spiraalkneders, afmeet-, opmaak- en broodsnijmachines.

Net als nieuw

Als wij een machine reviseren, verkeert die weer in nieuwstaat. Het maakt ons niet uit of het gaat om een eigen fabricaat van Ter Haar of om een ander merk. Wat wij belangrijk vinden, is het te behalen resultaat. Daarom zijn we altijd transparant in wat we doen. We komen de machine bekijken en beoordelen wat we nog kunnen doen.

Als we de klus aangaan, dan weet u zeker dat de machine na revisie weer als nieuw is. Wanneer we denken dat reviseren onbegonnen werk is of bijna net zoveel kost als een nieuwe machine, dan zijn we daar eerlijk over. Bij ons geen nare verrassingen achteraf. Vooraf zijn we helder over wat we kunnen doen, wat dat kost en of het resultaat genoeg oplevert. Dat is de belofte van Ter Haar.

Leasen

Is uw machine dringend aan vervanging toe, maar is de investering te hoog? Denk dan eens aan leasen. Zo hoeft u niet direct te investeren, maar ontvangt u wel meteen een vervangende machine. Zodra u contact met ons opneemt, helpen wij u binnen 24 uur verder. Samen bespreken we de mogelijkheden, de doorlooptijd en de eventuele inruil van uw machine. Met de leasediens van Ter Haar staat de productie nooit stil.



Houden je
werkplek
schoon



Voldoen aan
de wettelijke
stofnorm



Maken we
op maat

Stof-Afzuiginstallaties

Een goed werkklimaat voor uzelf en uw personeel: dat wilt u in uw bakkerij. Rondvliegend meelstof is een bron van longproblemen. Daarom zoekt u een goede stof-afzuiginstallatie. Wij maken er een op maat, die aansluit bij uw behoeften en wensen. We brengen de afzuigpunten van de stof-afzuiginstallatie daar waar het meeste meel opstuift en de afzuiging het hardst nodig is. Veelal bij de weegbunker en de kneaders.

Heeft u een Ter Haar stof-afzuiginstallatie en veranderen de wettelijke stofnormen? Dan zorgen wij ervoor dat u daaraan voldoet. We komen de instellingen van de installatie aanpassen, zodat er niet meer dan de norm aan meelstof overblijft.



Stergarantie

Lease of bestel gebruikte machines met stergarantie. Deze machines zijn compleet gereviseerd:

- De machines zijn in oorspronkelijke staat hersteld.
- Slijtende onderdelen zijn hersteld of vervangen.
- De machines voldoen aan de geldende wettelijke eisen.

Voor deze machines geldt twaalf maanden all-in garantie, een terugkoopverklaring en een vaste inruilprijs voor de komende vijf jaren.



3 generaties Ter Haar



1968



1992



2023



TER HAAR
bakkerijmachines