

Презентация цеха Слоения и Шоковой заморозки ХБИ





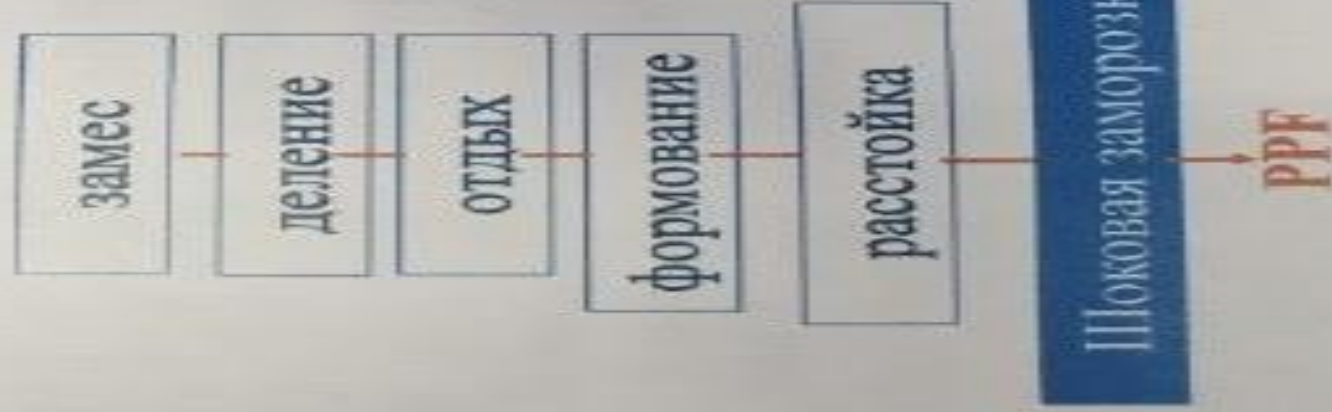


Кутомат RONDO – это тестораскаточная машина со встроенной станцией нарезки, которая представляет собой оптимальное решение при нехватке производственных площадей. За пять простых рабочих операций вы получаете сдобные хлебобулочные изделия высшего качества – из теста всех видов. Рационально и эффективно, равномерно и надежно.



Кутомат RONDOSTAR

Электронная машина для раскатки и нарезки теста с сенсорным дисплеем и программами для изделий всех видов.



Брожение : сокращено до минимума для предотвращения активной работы дрожжей

Заморозка: Рекомендуется замораживать полуфабрикаты до более низких температур по сравнению с технологией замороженные после формования. Т.к. есть риск быстрой дефростации при упаковке.



Свежая выпечка





3,50

21,00

Сливки с абрикосом
75г
22,30

Сливки
с малиной 75г
27,70

21,70

Сливки с корицей
75г
15,90

Сливки с апельсином
75г
23,70

Пирожки печеный
с корицей 75г
15,90

13,20

17,80

Пирожки печеный
с корицей 75г
15,90

Пирожки печеный
с корицей 75г
11,20

30,50



Преимущества технологии

Организация процесса

- Меньше брака, возврата
- Гибкость производства
- Своевременность поставок

Доступность продукции

Всегда свежие изделия в любое время

Стабильность

продукта

Стандартизированный процесс

Удовлетворение
нужд хлебопека

Удовлетворение
нужд потребителя

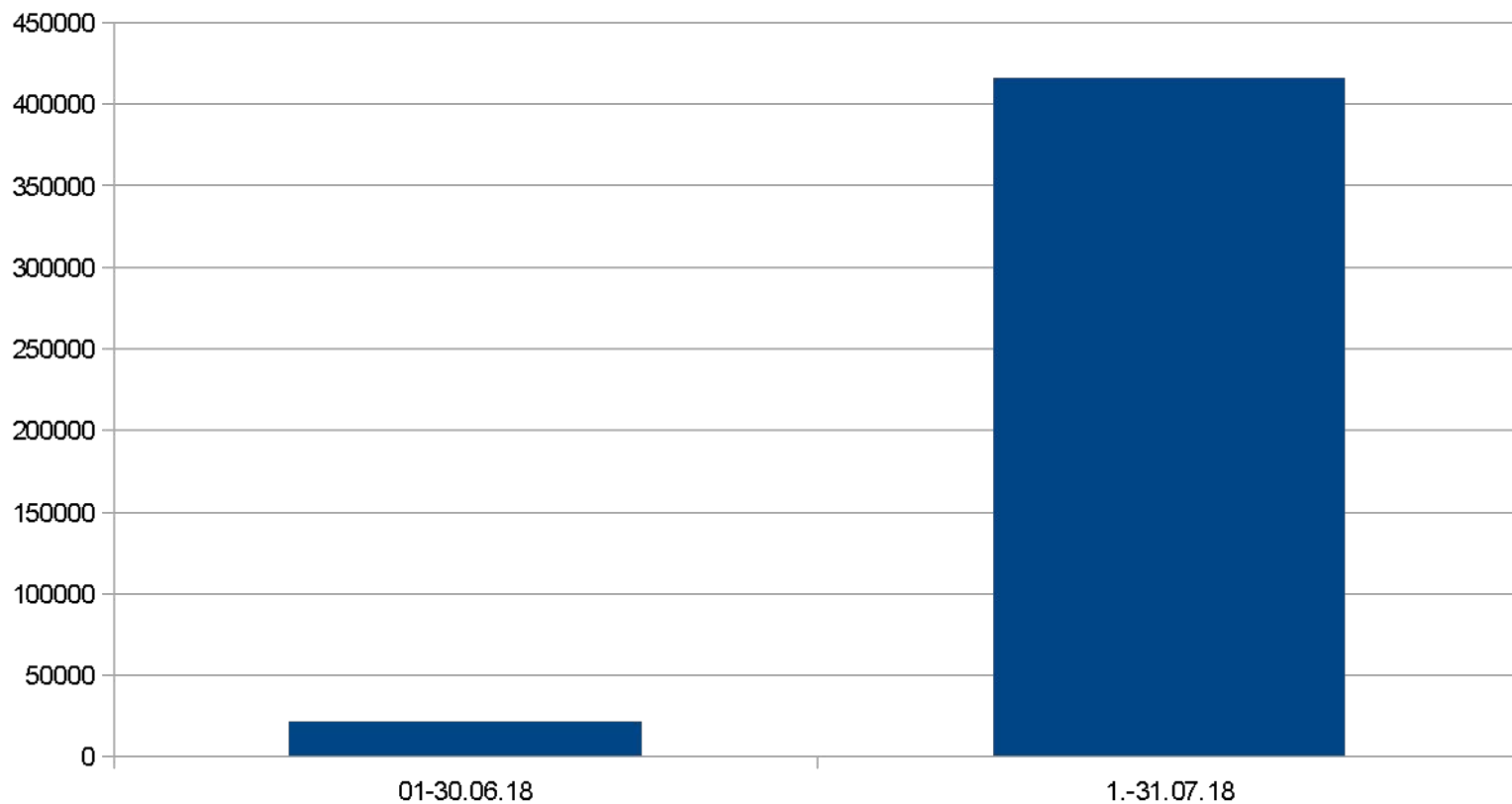
Широкий рынок

- Массовое внедрение «точек горячей выпечки»
- Рынок HoReCa, пекарни при сетях

Расширение ассортимента

Разнообразие изделий

Динамика увеличения продаж с точкой допекания





Выводы

Технологии отложенной выпечки постепенно завоевывают мировой рынок. Этому способствует ритм жизни, современные тенденции и развитие технической оснащённости предприятий.

НАЙДИ ПРАВИЛЬНУЮ «ДВЕРЬ»
и «ИЗМЕНИ МИР»





Спасибо за внимание

почта: chistyakov.v@cvk-trade.ru

телефон: 8 915 921 88 88