Презентация цеха Слоения и Шоковой заморозки ХБИ

Скидка на выпечку -30%
20^00 - 22^00
nutella

Кутомат RONDO – это тесторазкаточная 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.

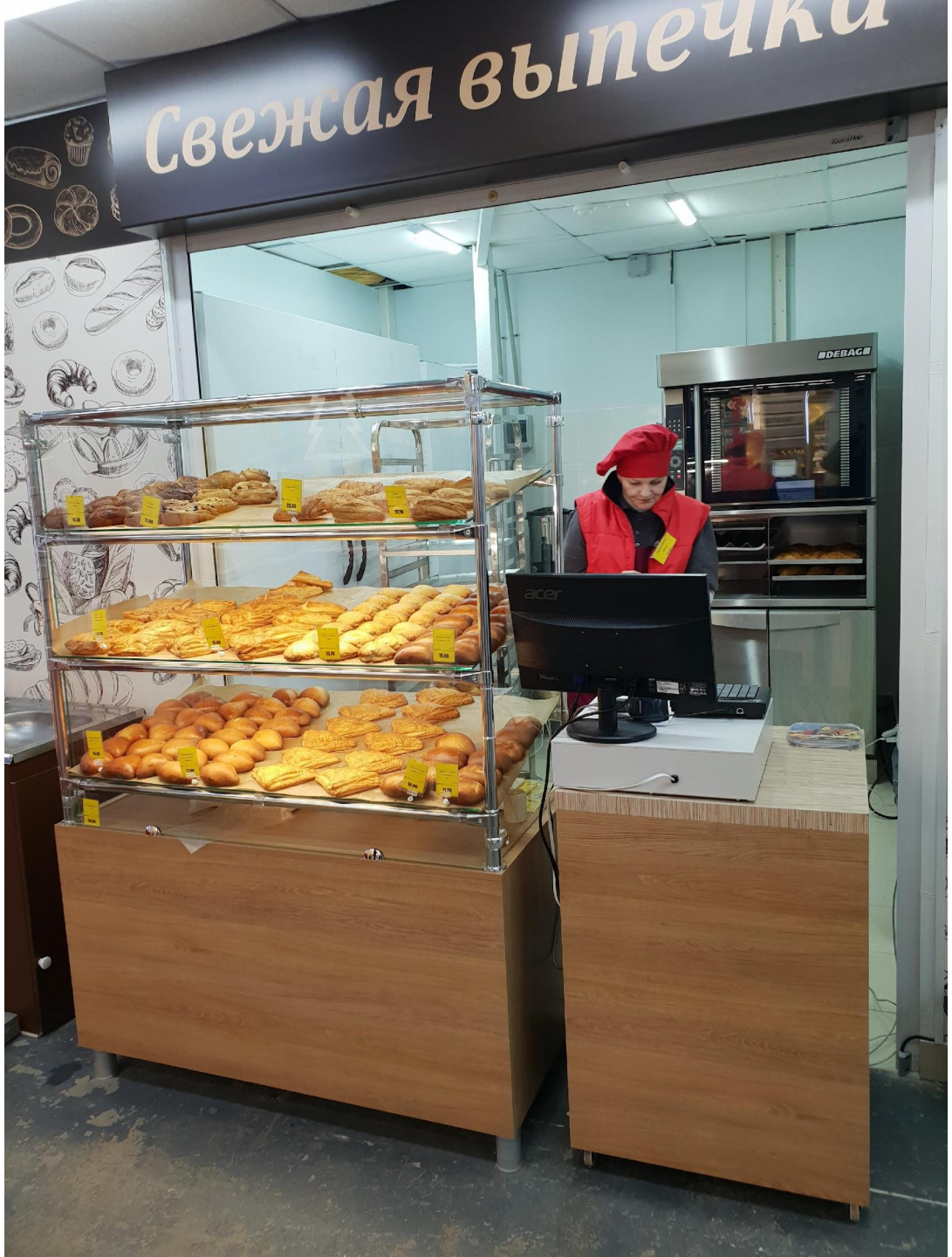
Кутомат Rondostar
Электронная машина для раскатки и нарезки теста с сенсорным дисплеем и программами для изделий всех видов.

BAKING CENTER

Расстоенные замороженные изделия

Брожение : сокращено до минимума для предотвращения активной работы дрожжей

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


Свежая выпечка
DEBAG
acer

21,00
22,30
27,70
15,90
23,70
15,90
15,90
11,20

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

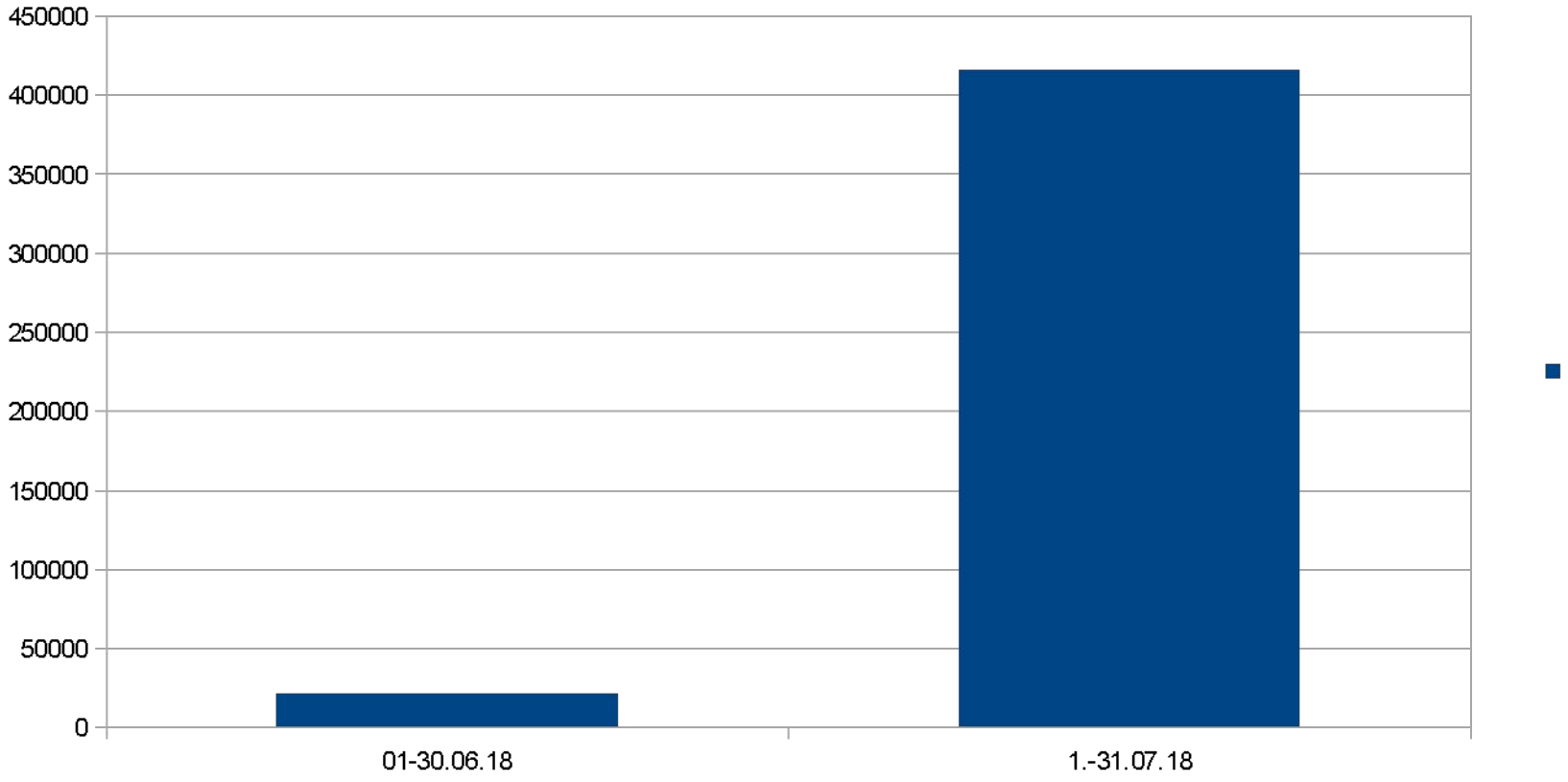
Удовлетворение нужд потребителя

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 оснащенности предприятий.

BAKING CENTER

ВЫВОДЫ

НАЙДИ ПРАВИЛЬНУЮ «ДВЕРЬ» и «ИЗМЕНИ МИР»

Спасибо за внимание

почта: chistyakov.v@cvk-trade.ru

телефон: 8 915 921 88 88