Описание товара Оснащение оборудованием по производству снеков

Описание

Современные потребители становятся все более привередливыми и избалованными. Для легкого перекуса или закуски под пиво уже недостаточно сушеной рыбы или соленых крекеров. На смену им пришли кольца кальмара и другие разнообразные снеки – небольшие сухарики с самыми различными усилителями вкуса, вяленые или сушеные морепродукты и т.д. Последние исследования показали, что производство подобных товаров и даже просто их импорт является весьма прибыльным бизнесом, для которого не нужен огромный стартовый капитал в #REGION_NAME_DECLINE_PP#

Дополнительные преимущества Ваших линий по экструзии снеков:

- Производительность и контролируемое производство: непрерывный и автоматизированный высокопроизводительный технологический процесс, быстрая автоматическая перенастройка, запись и управление настройками и рецептурами, быстрая и простая смена матриц, простая очистка и техобслуживание

Гибкость, облегчающая создание инноваций в продукции:

- Многообразие сырья, использование широкого набора ингредиентов (муки или крупы из очищенных или цельных злаков, экзотических видов сырья, например, корнеплодов, классических злаков и т.д.) и гибкость технологии, что позволяет вносить изменения в свойства продукции (размер частиц, уровень влажности или изменение содержания жиров)
- Разнообразие технологических условий для создания специальных текстур и уровней плотности
- Множество размеров, форм и начинок (при использовании дополнительных ко-экструзионных комплектов)
- Простое добавление дополнительных устройств для расширения ассортимента Вашей

продукции: различных форм, двухцветного исполнения и коэкструдированных снеков, сухариков, мультизлаковых чипсов и т.д.

- Экономическая эффективность:HTST (Высокая температура – короткое время) – интенсифицированная технология переработки, дающая экономию сырья, воды и электроэнергии; очень гигиеничный и простой в обслуживании технологический процесс; компактный дизайн, требующий малых площадей. Передовая автоматика, разработанная нашими экспертами, обеспечивает точный технологический контроль и стабильное возобновляемое качество продукции.

Выход готовой продукции: 200кг/ч — 2000 кг/ч

Приобретая **производство снеков**, не забывайте и о его регулярно техническом обслуживании и ремонте – это очень важный фактор, обеспечивающий бесперебойное функционирование вашего производства. Обязательно уточните у поставщика о возможности оперативного ТО и устранения неполадок.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.