ContiMix™.
Секрет лучшей выпечки.

Innovations for a **better world.**

BÜHLER

ContiMix™.
Решающее значение для высококачественного конечного продукта.

Двухшнековый экструдер ContiMix™ фирмы Бюлер обеспечивает стабильное производство, улучшенное качество продукции и прямую экономию средств за счет более высокого выхода теста и более короткого времени процесса.

Оптимизация процессов.

Закрытая зона обработки обеспечивает непрерывный поток продукта в соответствии с принципом «первый на входе - первый на выходе». Полоса теста, пвыходящая из ContiMix ™, сразу же готова к следующей фазе производства, что значительно сокращает время производства. В зависимости от конечного продукта можно исключить последующее оборудование на этапах складирования и проверки. Таким образом, инвестиции могут быть сокращены.

Тесто, которое экономит деньги.

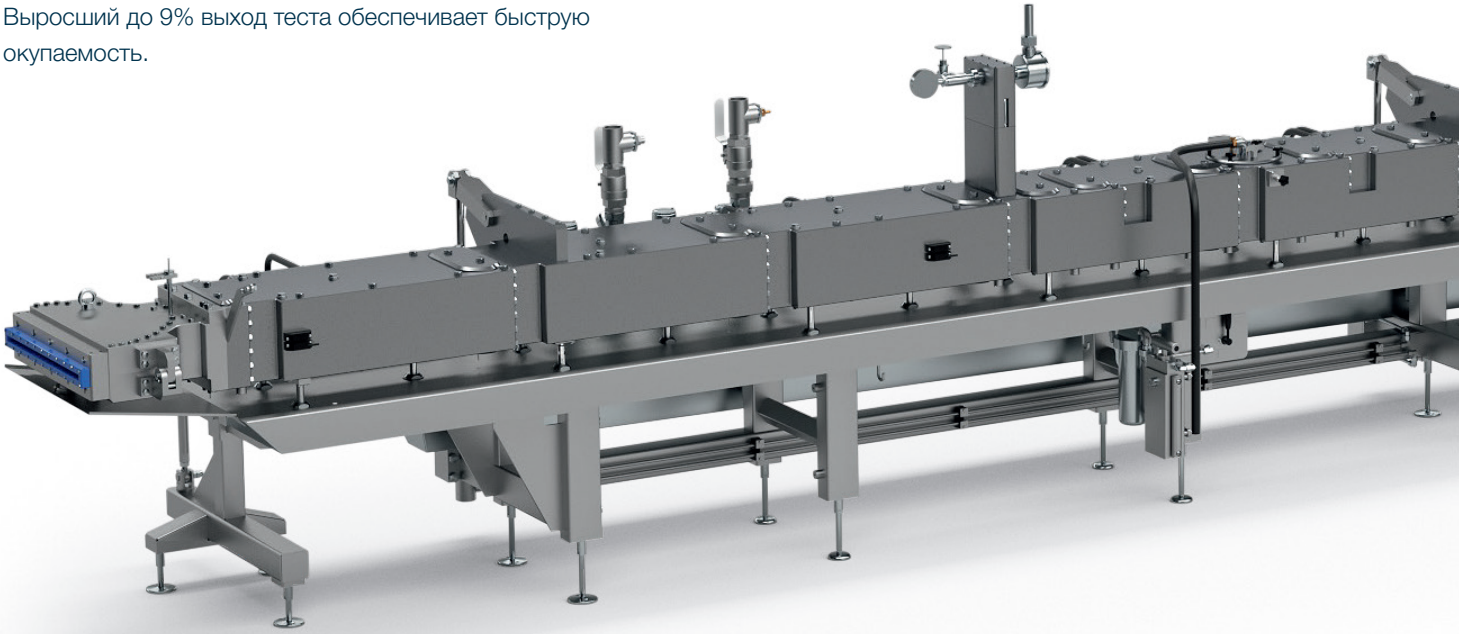
Оптимальная механическая и термическая обработка, а также обработка под давлением создают однородное тесто с высокой пластичностью. Выпрессованная полоса остается своей формы, что уменьшает производство обрезков. Кроме того, нелипкая поверхность теста может полностью исключить использование муки для обсыпки. Выросший до 9% выход теста обеспечивает быструю окупаемость.

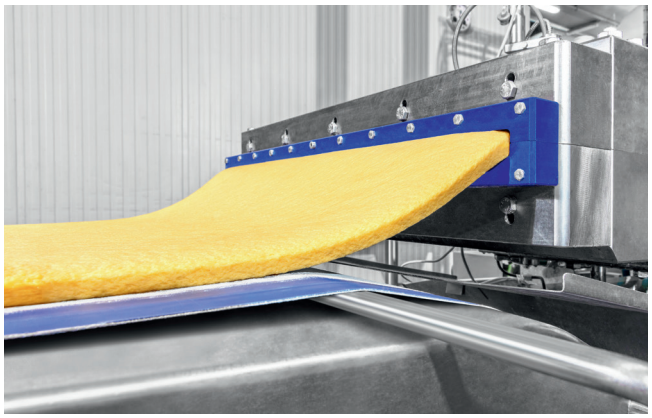
Конечный продукт высшего качества.

Тесто, полученное с помощью ContiMix ™, обеспечивает существенные условия для улучшения объема и структуры мякиша. Особенно при работе с маслом или маргарином короткий процесс с низкой температурой также благоприятно влияет на вкус хлебобулочных изделий.

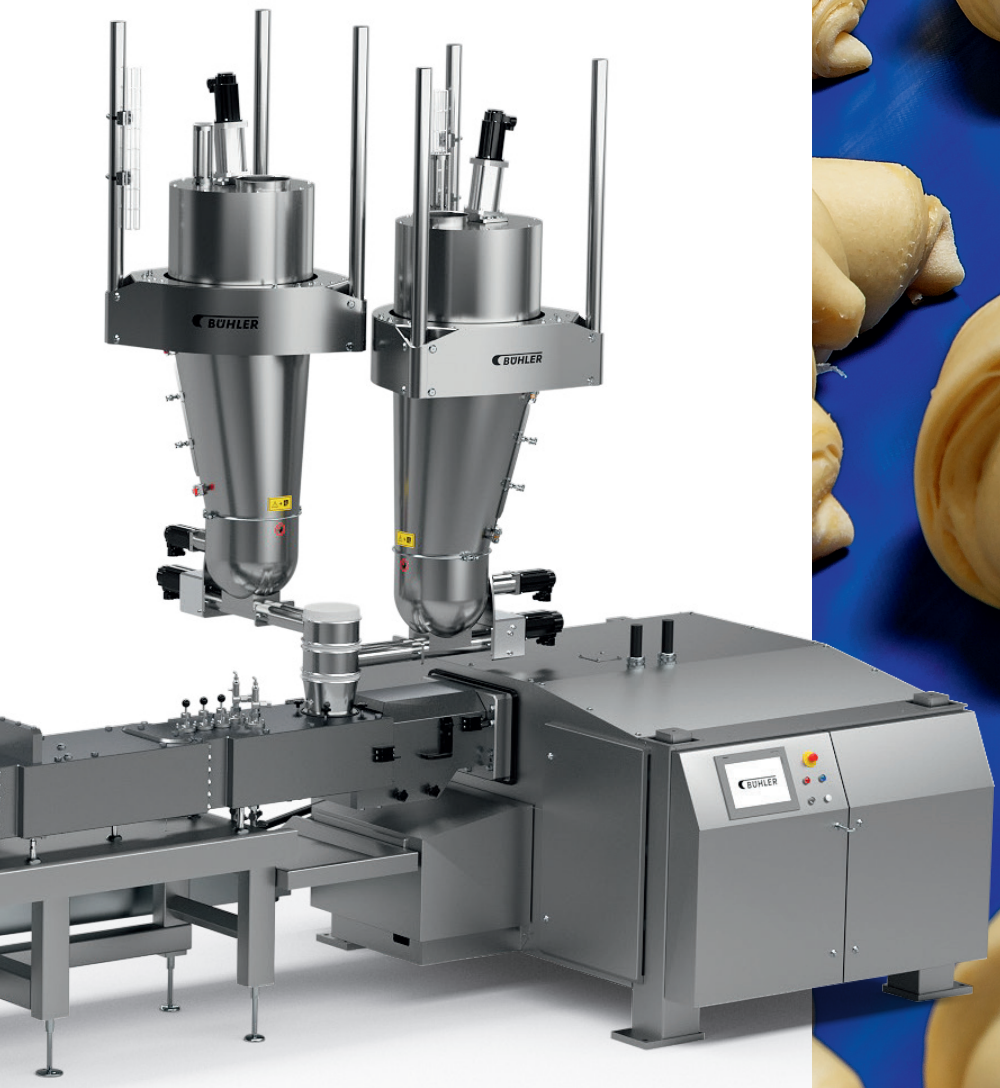
Оптимизированная безопасность пищевых продуктов.

Благодаря уникальным конструктивным особенностям, таким как закрытая технологическая камера, ContiMix ™ гарантирует не только самые высокие стандарты безопасности пищевых продуктов, но и простоту очистки и обслуживания.





Смешивание, замешивание и обработка давлением.
ContiMix ™ объединяет все три этапа обработки для достижения желаемых свойств теста с точки зрения эластичности и пластичности.



Применение: ламинированные продукты (печенье), листовые изделия (например, пицца), формованные изделия (например, булочки или мягкие крендели)

Производительность: 800 - 1600 кг/ч с температурой теста до 18 ° C, 2400 кг/ч

Полоса теста: 600 мм x 15 - 20 мм (ширина x высота)

Бюлер АГ

Отрадная ул., д.2Б, стр.1
127273 Москва, Россия
Тел: +7 495 139 34 00
office.moscow@buhlergroup.co
m www.buhlergroup.com

Bühler AG

CH-9240 Uzwil, Switzerland
T +41 71 955 11 11
F +49 71 955 35 82
bakery@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com

Bühler retains ownership of the copyright and all other rights in the content of the brochure. Subject to change without notice.