



Chlazení mouky

Vlastní divize výzkumu a vývoje společnosti Agriflex navrhla, vyrobila a patentovala inovativní systém chlazení mouky. Regulace teploty těsta je klíčovým faktorem pro dosažení trvale vysoké kvality jak v řemeslné, tak v průmyslové výrobě pekařských výrobků. Chladicí systém mouky zdokonalený společností Agriflex je jedinečný a inovativní, protože

umožňuje snížit teplotu mouky až o 20 ° C, garantuje stálou teplotu pomocí samoregulace a řeší tak nevýhody dosud používaných metod.

Výhody:

- Snížená spotřeba energie
- Suroviny nejsou smíchány s ledem nebo jinými chladicími složkami
- Konstantní a regulované teploty; systém nevytváří teplotní šok mouky a těsta
- Není nutná žádná speciální kvalifikovaná práce
- Přispívá k dodržování hygienických předpisů



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB