

**** ФИРМА FRITSCH ОТМЕТИЛА СВОЙ 90-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ**

Собственная выставка в новом технологическом центре, в которой принимали участие не просто клиенты и бизнес-партнёры

Эффективность деятельности фирмы FRITSCH (Фриш) из Маркт-Айнерсхайма, Германия, возросла в связи с открытием технологического центра для клиентов и демонстрационного центра в 1992 г. В настоящее время потребовалось полномасштабное расширение деятельности предприятия в целях развития и удовлетворения существующего высокого спроса. Площадь технологического центра фирмы FRITSCH (FTC) в Китцингене была увеличена на 1600 м² и сейчас составляет 4600 м². Пекарня оснащена всем необходимым оборудованием – установками для приготовления теста, расстойки, охлаждения, а также печами. Вниманию клиентов предлагаются производственные линии фирмы FRITSCH и полный ассортимент технологического оборудования. Портфолио фирмы FRITSCH включает двенадцать производственных линий, которые клиенты могут использовать в ходе своих испытаний. У нового комплекса есть еще одно преимущество: сейчас появилась возможность работать с двумя климатическими зонами. Опытные профессиональные пекари, технологи пищевого и хлебопекарного производства оказывают клиентам круглосуточную поддержку, используя ноу-хау в процессе разработки и испытаний новой продукции. Пять помещений для деловых встреч и конференц-залы позволяют нескольким группам клиентов работать в центре одновременно независимо друг от друга. Генеральный директор Гельмут Хирнер разъясняет философию фирмы FRITSCH: «FTC дает клиентам возможность активно тестировать все параметры и процессы, познакомиться с оборудованием фирмы FRITSCH на практике и разрабатывать вместе с нами новую продукцию. Мы считаем себя высококлассным поставщиком оборудования и инновационных решений. Мы адаптируем оборудование в соответствии с особенностями производимых изделий со всей страстью и вниманием к деталям и уделяем особое внимание разработке хлебопекарных изделий». «Обновленный, расширенный технологический центр создан исключительно в интересах наших клиентов», – отмечает Анна-Мария Фриш.

Более 500 клиентов

Более 500 клиентов со всего мира приняли приглашение фирмы FRITSCH посетить празднества по случаю 90-летнего юбилея фирмы...

Дорогие читатели, дополнительную информацию к этой статье Вы найдете на нашей интернет-страничке под рубрикой „Дополнительные материалы“

WWW.CHLEBWIWIPETSCHKA.COM



рекламный модуль

KONIG

ВАШ ПАРТНЁР В ОБЛАСТИ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ШИРОЧАЙШЕГО АССОРТИМЕНТА



УСТАНОВКА МИНИ РЕКС МУЛЬТИ С ФОРМОВОЧНОЙ СТАНЦИЕЙ И С МОБИЛЬНОЙ СТАНЦИЕЙ ПОСЫПКИ МОС 300

- Диапазон развеса от 8 до 330 г (округление до 140 г)
- максимальная производительность в час при одно-, двух- или трёхрядном (или четырёхрядном) выходе изделий 1200, 2400, 3600, 4800 штук в час соответственно
- отличные результаты при формовке круглых, длиннораскатанных, длиннозакатанных, и приплюснутых изделий
- Мобильная станция увлажнения и посыпки изделий МОС С300



сайт Кёниг
Машинен ГмБХ **YouTub**

Представительство компании
Кёниг Машинен Гезельшафт м.б.Х.
Тел.: +7 495.280.15.23
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com/ru



Burford®

BAKERY SOLUTIONS LTD

ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОПЫТ



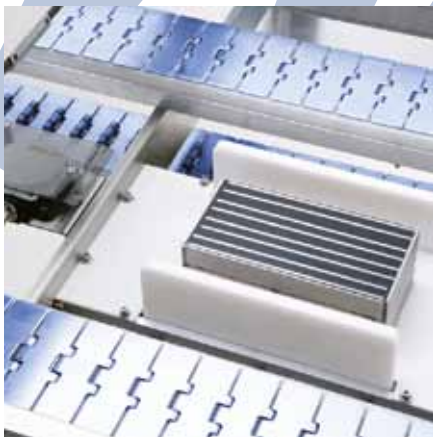
Мы в компании Burford® полны решимости помочь хлебопекарным предприятиям преуспеть. Нашими задачами являются проектирование и производство хлебопекарного оборудования как для небольших пекарен, так и для международных сетей. На протяжении 50 лет мы помогаем пекарням преуспеть, предлагая им высокопроизводительное оборудование, созданное нашими экспертами, а также поддержку технических специалистов, обеспечивающих эффективную работу предприятия. Позвольте нам помочь вам преуспеть! Свяжитесь с представителем компании Burford® в вашем регионе или позвоните по телефону + 44 1638 668563.

www.burford.com

электронный адрес: sales@burford.com • tspencer@burford.com

Burford Bakery Solutions, Unit 4 Sam Alper Court, Depot Road, Newmarket, Suffolk CB8 0GS UK • +44 1638 668563

Авторское право © Burford Corp. Авторские права защищены. Burford Corp. является торговой маркой, зарегистрированной в Патентном ведомстве США.



**ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В РАМКАХ
ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

Burford
bc



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.