

# Аналог каменной печи

Фирма **RBS Reading Bakery Systems** расширила модельный ряд печей Thomas L. Green Prism.



© RBS

**+** Согласно утверждениям представителей компании из Робесонии, речь идет о туннельных печах, излучательная способность поверхности пекарной камеры которых аналогична излучательной способности пекарной камеры каменной печи; при этом ее внутренняя отделка выполнена из стали. В основе лежит комбинация из нержавеющей стали с плотным изоляционным слоем на минеральной основе. Печь с покрытием Thermates, по словам Джо Залески, президента фирмы RBS, по своим рабочим характеристикам подобна каменной печи, но имеет более привлекательную цену.

Печь, разделенная на зоны, имеет рециркуляционную или конвекционную зону, либо предлагается в формате гибридной печи с обеими зонами, причем зона рециркуляции отвечает за «приготовление» продукта, в то время как конвекционная зона обеспечивает эффективный контроль влажности и цвета продукта.

Предприятие RBS Reading Bakery Systems, расположенное в Робесонии, штат Пенсильвания, входит в число ведущих поставщиков линий для производства печенья, крекеров и аналогичных продуктов. Вместе с нидерландским производителем оборудования, фирмой Tromp и американским производителем хлебопекарного оборудования, фирмой AMF, RBS составляет основу группы предприятий Markel. +++

## Далси Фреймойер – новый вице-президент по маркетингу в фирме RBS



© RBS

Далси Фреймойер назначена вице-президентом по маркетингу фирмы Reading Bakery Systems (RBS) из Робесонии, штат Пенсильвания, США. Г-жа Фреймойер начала свою карьеру на предприятии в 2004 г. в отделе маркетинга в качестве ассистента. Затем она стала менеджером по маркетингу, а два года назад она была назначена директором по маркетингу.



## **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](http://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](mailto: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.**