

Wydłużona fermentacja w urządzeniach

DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

Technologia od przygotowania do wypieku z jednego źródła:

Przygotowanie



Wypiek w sklepach



Procesy wydłużonej fermentacji w urządzeniach DEBAG



Transport do punktów docelowych



Zalety technologii:

- Znakomicie poprawia jakość produktów
- Pozwala na lepsze zarządzanie produkcją i jakością
- Możliwość wypieku w punktach przez cały dzień dzięki naszej technologii wydłużonej fermentacji

**OSOBY ZAINTERESOWANE ZAPRASZAMY NA NASZE CYKLICZNE SEMINARIA
W PRYZAKŁADOWEJ PIEKARNI TESTOWEJ W SYCOWIE**

Kontakt: jslota@debag.pl
aprzybylak@debag.pl
www.debag.pl

Tel.: +48 62 786 82 13,
+48 62 786 82 35,
+48 661 230 930
+48 603 507 300