

Современные решения в производстве и логистике для хлебобулочной и кондитерской промышленности от ООО «Софипрофттрейд»

В текущее время, когда новые технологии стремительно захватывают рынки и создают новые тенденции, каждое предприятие в кондитерском и хлебопекарном производстве старается им следовать. Компания ООО «Софипрофттрейд» – не исключение. Наша специализация – предлагать нашим клиентам только качественный товар, соответствующий передовым технологиям.

Одна из таких технологий в сфере хлебопекарных форм – **формы в сцепке из алюминизированной стали на раме**, изготовленные методом глубокой вытяжки.

В отличие от стандартных сварных или литых форм, данные формы имеют ряд преимуществ таких как:

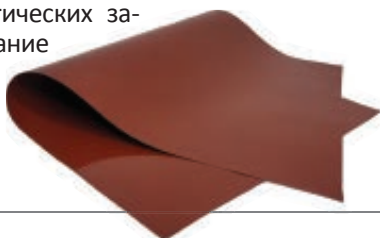
- Отсутствие острых углов помогает избежать залипания теста и нагара в труднодоступных местах.
- Отсутствие сварных швов обеспечивает долгий срок службы.
- Хлеба из глубоко вытянутых форм имеют более привлекательный внешний вид на полке.
- Формы меньше подвержены деформации за счет цельной конструкции и усиленной рамы.



Наличие тефлонового покрытия на формах обеспечит наилучшее качество без необходимости использования масла при минимальном количестве моек. На данное время – это наиболее оптимальный вариант хлебных форм в хлебопекарной отрасли, которые впервые представлены на рынке Беларуси компанией «Софипрофттрейд».

Также мы предлагаем все варианты размеров сварных форм, формы для выпечки бисквитов, противни для выпечки прямые и волнистые, для гамбургеров и хот догов и многое другое от лучших европейских и российских производителей таких как ООО «Техлен» (г. Санкт-Петербург), чьим официальным дилером на территории Республики Беларусь является компания «Софипрофттрейд».

Еще одно решение, которое является альтернативой бумаги для выпечки и позволит избежать дополнительных складских и логистических затрат – это использование **армированного силиконового коврика**. Данный материал произво-



дится из стеклоткани высокого качества и силиконового полимера повышенной термостойкости. Он абсолютно безопасен для контакта с пищевыми продуктами, что подтверждается сертификатами качества. Материал выдерживает температуру от -40°C до $+260^{\circ}\text{C}$, также кратковременно допускается до $+315^{\circ}\text{C}$. Срок службы может варьироваться от нескольких месяцев до нескольких лет, в зависимости от интенсивности использования. Нет необходимости в частой мойке и использовании специальных моющих средств. Может производиться как в рулонах, так и в листах любого размера. Позволяет выпекать хлебобулочные изделия без использования масла, способствует пропеканию изделий, исключает пригоранием выпечки, двусторонний.

Также компания «Софипрофттрейд» предлагает **термочехлы** для кондитерских и хлебобулочных изделий, от компании «Корда» (г. Санкт-Петербург). Термочехол увеличивает длительность сохранения температурного режима внутри чехла и снижает воздействие внешних факторов на изделия, таких как пыль и влага. По результатам аккредитованной лаборатории, потеря температуры внутри чехла составила от 0,14 до 0,2 $^{\circ}\text{C}$ в час в зависимости от внешней и внутренней температуры. Термочехол может быть изготовлен по чертежам заказчика в любой конфигурации. Данное решение позволяет сохранить тепло или холод вашего продукта без потери качества. Термочехлы соответствуют всем гигиеническим требованиям, изготовлены из безопасных материалов и имеют сертификат соответствия для контактов с пищевыми продуктами.



Компания «Софипрофттрейд» имеет опыт сотрудничества со всеми крупнейшими торговыми сетями Беларуси, а также частными и государственными предприятиями.

Будем рады ответить на все интересующие вас вопросы и приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству!

ООО «Софипрофттрейд» – ваш надежный партнер!

По вопросам сотрудничества обращайтесь по телефонам:
тел.: +375 29 666 68 90, +375 29 354 86 27
e-mail: sofiprofttreid@gmail.com

УНП 193744804