

GAMA VIN'MISCEO



Bollería

>> VIN'WAFFLE

PARA LA PRODUCCIÓN DE GOFRES PARA UN ENVASADO EN BOLSITAS INDIVIDUALES O EN PAQUETES.

RECETA APLICATIVA

VIN'WAFFLE (PX0070) **60,74%**

AGUA **30,08%**

AZÚCAR **8,40%**

AROMA **0,78%**

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUCTO FINAL



+ LA VENTAJA VINPAI

VIN'AROMA: NUESTRA GAMA DE AROMAS DULCES PARA AROMATIZAR SUS GOFRES SEGÚN SUS DESEOS!

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que puede ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Mezcla	Añadir todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	1-2 min	1000 t/min (velocidad 4)	220°C
Etapa 2 Cocción	El tiempo de cocción depende de la gofrera.	2-3 min		

ENVASAR LAS GOFRES EN BOLSAS HERMÉTICAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN.

NUESTRO CONSEJO

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador y gofrera industriales



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'WAFFLE esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg net.

Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

