



**Frioplus**  
**Cocción Total**

***Gane tiempo...***

***...gane dinero***





# Frioplus Cocción Total

Mejorante para la elaboración de pan precocido congelado con segunda cocción reducida.



## Ventajas:

- ✓ Permite tener pan siempre a punto en un mínimo tiempo.
- ✓ Aumenta el control de la calidad y regularidad del pan precocido en el punto de venta, reduciendo la incidencia de la 2ª cocción en la calidad final del pan.
- ✓ Se obtienen grandes ahorros en tiempo de cocción ( $\pm 20\%$ ) y en energía.

## Aplicaciones:

- ✓ Es posible obtener tras la primera cocción, si se desea, piezas con la estructura del pan totalmente formada y con el color de un pan finalizado.
- ✓ La segunda cocción se puede realizar en un periodo reducido de tiempo.
- ✓ Posibilidad de aplicar este sistema de cocción reducida, sin necesidad de congelación.
- ✓ Sistema aplicable en baguettes y en todo tipo de panes precocidos. También puede aplicarse en panes de mayor tamaño.





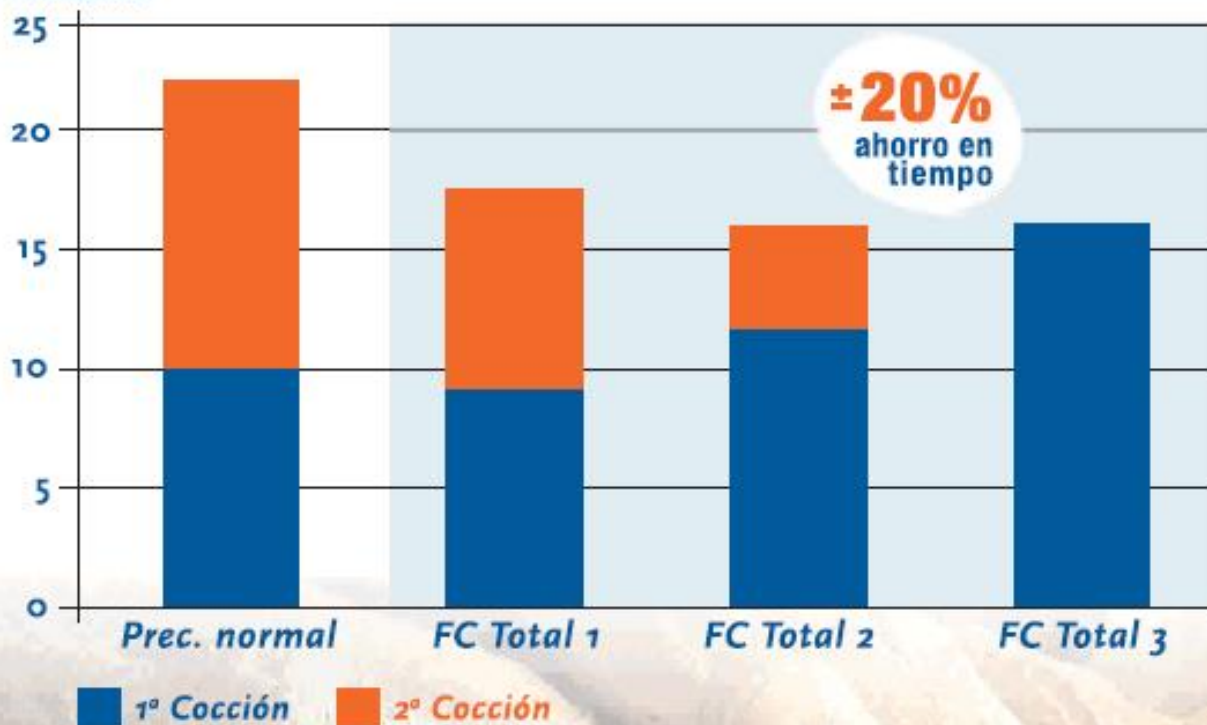
## Mejor calidad de pan!!!

Frente al sistema de pan precocido tradicional, el pan es más jugoso y aguanta fresco durante más tiempo.

Este sistema permite congelar pan sin que éste pierda corteza, se descascarille, ni se reseque con facilidad.

### Frioplus Cocción Total - Ejemplos de aplicación

Minutos



Para información más específica, consultar al Departamento Técnico de GB Plange, Tel. 93 475 81 00



Dosis: 1500 - 2500 g. por 100 Kg. de harina

Envase Saco 25 kg

