

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА



ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Холодная технология замеса слоеного теста предполагает использование ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА в составе шуги (смесь воды и льда)

Структура льда чешуйчатого типа способствует более длительному сохранению низких температур теста, что позволяет:

не дать преждевременно дрожжевой клетке работать

ОБЛЕГЧИТЬ разделку теста

СНИЗИТЬ продолжительность приготовления

**РЕЗУЛЬТАТ -
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ!**



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА



ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Предполагает использование ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА в составе шуги (смесь воды и льда)

Почему именно ЧЕШУЙЧАТЫЙ ЛЕД?

Структура льда чешуйчатого типа легко обволакивает продукт, обеспечивая **РАВНОМЕРНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ПРОДУКТА** что позволяет

ПРЕДОТВРАТИТЬ СВОРАЧИВАНИЕ БЕЛКОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА

Чешуйки легко разламываются, не повреждая ножи куттера

**РЕЗУЛЬТАТ -
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА!**



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА



ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

икра, осетр, белуга, семга, форель, стерлядь, тунец, камбала, палтус, окунь, треска, скумбрия, сибас, кальмары, креветки, осьминоги, крабы

ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЯГОД И ЗЕЛЕНИ

Данный способ хранения позволяет сохранить все полезные качества продуктов

ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Баранина, говядина, свинина, телятина

ОФОРМЛЕНИЕ ВИТРИН, ШВЕДСКИХ СТОЛОВ

**УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА БЕЗ
ПОТЕРИ КАЧЕСТВА!**



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА



ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

ОХЛАЖДЕНИЕ СОКОВ И НАПИТКОВ

Овощные, фруктовые, ягодные соки, компоты, морсы, лимонады из фруктов, плодов и ягод

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ

ОХЛАЖДЕНИЕ РЕАКТИВОВ

в фармацевтической и химической промышленности

И ДАЖЕ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

добавление чешуйчатого льда при производстве бетона в жаркую погоду предотвращает ухудшение свойств цемента, поддерживая необходимую температуру раствора

И ВСЕ ЭТО ЧЕШУЙЧАТЫЙ ЛЕД!

