

# ЧЕК-ЛИСТ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПОДБОРА ТЕХНИЧЕСКОГО РЕШЕНИЯ ПО ПОРЦИОНИРОВАНИЮ  
ХЛЕББУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

# БЕГАРАТ

Название продукта

Производите ли вы уже этот продукт?  да  нет

Если производите, то как вы его порционируете: вручную или какое устройство используется

Приложить фото / видео продукта, как вы это производите сейчас.

Если не производите, известны ли примеры подобных продуктов?

Ссылки на фото / видео в Youtube, сайты производителей, фото видео продукта

Желаемая производительность в час, кг или штук:

Выработка в день, кг или штук:

Рабочих часов в день:

Вес порции, г:

Размер продукта после формовки, мм

Длина:

Ширина:

Высота:

Количество порций в минуту:

Устройства после формовки:

- конвейер (указать ширину ленты, скорость, тип конвейера)

- формы, указать размеры, как подаются, как отводятся

- другие устройства, какие:

# ЧЕК-ЛИСТ ПРОДУКТА

# БЕГАРАТ

ДЛЯ ПОДБОРА ТЕХНИЧЕСКОГО РЕШЕНИЯ ПО ПОРЦИОНИРОВАНИЮ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

## Описание массы для дозирования:

Влажность в %:

Вязкость: Па x с:

если не знаете, то опишите консистенцию в сравнении с другими массами,  
например, «сметана 15% жирности».

Включения: злаки, орехи, изюм, шоколад, другое

## ДЛЯ ТЕСТА

Тип теста:

- ржаное                       ржано-пшеничное                       пшеничное  
 цельнозерновое                       сдобное  
 другое

Соотношение ржаной и пшеничной муки в %:

Включения:     злаки                       орехи                       изюм

другое

дрожжевое

бездрожжевое

## Для безглютеновых продуктов:

Какая мука используется?

# ЧЕК-ЛИСТ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПОДБОРА ТЕХНИЧЕСКОГО РЕШЕНИЯ ПО ПОРЦИОНИРОВАНИЮ  
ХЛЕББУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

# БЕГАРАТ

Для фруктовых – злаковых – протеиновых масс:

Состав

Степень измельчения – размер частиц

Температура

**Дополнительная информация:**

Дата

Фамилия

Имя

Отчество

Мэйл

Телефон:

Ваше предприятие

Стана

Город

# ЧЕК-ЛИСТ ПРОДУКТА

# БЕГАРАТ

ДЛЯ ПОДБОРА ТЕХНИЧЕСКОГО РЕШЕНИЯ ПО ПОРЦИОНИРОВАНИЮ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Специалистами компании ФЕМАГ разработаны и внедрены множество решений для порционирования самых разнообразных продуктов. Но, как всегда в продуктах питания, мы имеем дело с живым продуктом, в разных странах одно и то же сырье может иметь разные свойства, также различаются и представления об органолептике.

Чтобы оптимально подобрать устройства для порционирования вашего продукта, важно получить как можно более полное представление о продукте, таким образом мы сможем привлечь опытных специалистов из разных стран и быстрее найти подходящее решение.

Самый простой вариант объяснить, что вы хотите – это видео.

Даже если вы не производите сейчас такой продукт, но у вас есть представление, как должна выглядеть масса для порционирования, ее состав и консистенция, вы можете продемонстрировать это на видео на примере вашего или похожего продукта.

Если есть свойства продукта, которые важны для вас, расскажите нам об этом. Например, чтобы орехи оставались максимально целыми, чтобы пористость была равномерная, без крупных пузырей и т.п.

Дополнительно есть возможность сделать выработку на нашем оборудовании в Москве. В случае, если нужна поддержка технологов, специалисты VEMAG в технологическом центре VEMAG Bakery всегда готовы прийти на помощь. Для сложных продуктов возможна выработка в технологическом центре VEMAG в Германии из вашего или аналогичного сырья.

Заполненный чек-лист направьте вашему менеджеру или по адресу:

[checklist@begarat.ru](mailto:checklist@begarat.ru)

Наши контакты:

[www.begarat.ru](http://www.begarat.ru)

ПРОДАЖИ (Россия)	8 800 550 59 00
Представительство (МО, Подольск):	+7 495 9262520
Санкт-Петербург:	+7 812 448-36-24
Минск:	+375 17 366-82-57