

Συστήματα Παναρίσματος



Τι και αν πανάρετε κοτόπουλο, χοιρινό, ψάρι, τυρί ή λαχανικά, η εταιρεία διαθέτει το κατάλληλο σύστημα παναρίσματος.

Η δημιουργία νέων συνταγών είναι εύκολη στο πιλοτικό εργαστήριο της Brata, εξοπλισμένο με injector, βαρέλα και μια πλήρη παναριστική γραμμή. Με τη βοήθεια των ειδικών μπορείτε να εκτελέσετε δοκιμές του προϊόντος σας που προσομοιάζουν με τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής.

Το τραγανό ψωμί, φτιαγμένο με ευρωπαϊκά σιτηρά υψηλής ποιότητας, τρίβεται αμέσως για να γίνει γαλέττα, ακολουθώντας το πρωτόκολλο της



REBRANDCO.GR



Brata για πάντοτε φρέσκο προϊόν.

Οι μοντέρνες γραμμές παραγωγής διασφαλίζουν ότι μόνο το φρεσκοψημένο ψωμί θα μετατραπεί σε γαλέττα αποκομίζοντας οφέλη στο χρώμα, τη γεύση και τη διατηρησιμότητα.

Το νέο εργοστάσιο της Brata ξεκίνησε την παραγωγή του το 2021. Με τη χρήση των πιο εξελιγμένων ρομποτικών συστημάτων και σε συνδυασμό με τους αυστηρούς ελέγχους σε όλα τα στάδια παραγωγής, εξασφαλίζεται το δόγμα ποιότητας και φρεσκάδας της Brata.

Πιστοποίηση της Brata



Breading Systems



Whether chicken, turkey or pork meat, whether fish, cheese or vegetarian products you will find the best selection of breading. Red, yellow, white or mixed with various ingredients, herbs or spices at your disposal.

Brata makes the creation of new recipe ideas easy, thanks to the in-house pilot plant where customers join experienced breader specialists to carry out trials in conditions which replicate their own production environment.

All the necessary equipments are available: injector, tumbler, flattener, forming machine, batter / tempura applicator, breader applicator, freezer, continuous deep fryers, convection oven.



Crispy bread, made by european high quality grains, is baked and immediately cruched following Brata philosophy for supplying fresh breadcrumbs. Ultra modern baking lines for continuous baking guarantee that only freshly baked bread is processed into breadcrumbs.

Commitment to freshness - Brata Pledge

- Application of the latest automatic production technologies
- Strict quality controls at all levels of production

REBRANDCO.GR

Brata Certification

