

# SISTEMA DI CONSERVAZIONE WOLFS SYSTEM

**due bi**

I prodotti da forno  
freschi ogni giorno  
a casa tua

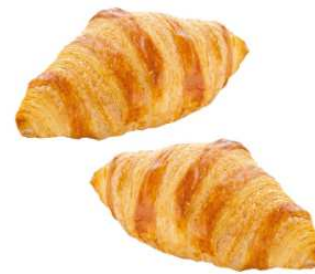


# WOLFS SYSTEM

## Nuovo sistema per la conservazione di prodotti da forno

---

- E' un sistema per conservare pane, focacce, torte, croissant, ecc. fino a 60 giorni dalla data di produzione, senza uso di conservanti, né antimuffa nell' impasto o nel confezionamento.
- Questo tipo di conservazione non necessita di refrigerazione o di mantenimento in frigorifero per garantirne la freschezza. Il prodotto si presenta pronto per l' uso.



# WOLFS SYSTEM

## Nuovo sistema per la conservazione di prodotti da forno

---

- Il sistema consiste nel prelevare il prodotto all' uscita dal forno un po' prima della fine della cottura (circa 10/15% di tempo in meno)
- Il prodotto viene poi inserito all' interno di un sacchetto per alimenti e posto a sua volta all' interno della macchina.
- La macchina crea il vuoto nel sacchetto per un tempo di circa 1 minuto, per abbassare la temperatura del prodotto da 98/96 gradi a 30 gradi circa.



# WOLFS SYSTEM

## Nuovo sistema per la conservazione di prodotti da forno

---

- Finita questa operazione, viene iniettato all' interno del sacchetto una miscela di azoto e anidride carbonica e viene sigillato.
- A questo punto lo stoccaggio risulta molto semplice, perch é il processo ne garantisce la freschezza in ogni momento senza bisogno di impianti di refrigerazione.
- Inoltre il prodotto avr à un sapore genuino poich é non sar à stato addizionato da conservanti, additivi, alcool, ecc. che ne alterano il gusto.



# WOLFS SYSTEM

## Nuovo sistema per la conservazione di prodotti da forno

---

- Questo procedimento di conservazione è frutto di anni di studi e ricerche.
- Il sistema è stato brevettato e siamo certi che cambierà il modo di conservazione finora usato per i prodotti da forno.

**Per qualsiasi domanda o per richiedere una dimostrazione**

**Chiamaci al 328/2212210 - 328/7370576 – 049/504884**

**Mail: [info@duebiautomazioni.eu](mailto:info@duebiautomazioni.eu)**