



13 октября 2026
г. Нижний Новгород, ул. Свободы, 63

ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР

«Технология деления теста с повышенной влажностью с применением отложенного брожения»

Высокотехнологичное оборудование для выпуска изделий от 300 кг в час



На нашем семинаре мы:

- ✓ применим технологию отложенного брожения при производстве продукции;
- ✓ продемонстрируем технологию бесстрессового деления на промышленном оборудовании;
- ✓ вместе осуществим полный цикл производства хлебов: от замеса теста до выпечки;
- ✓ продегустируем готовую продукцию в ассортименте;
- ✓ упакуем продукт в flow-pack;
- ✓ обсудим тенденции хлебопекарной отрасли на 2027-2030г..

Ассортимент изделий

- чиабатта пшеничная
- мини-багет пшеничный
- хлеб ржано-пшеничный на закваске

&

- хлеб льняной высокобелковый
- краюшки ржаные
- римская пицца

Оборудование для производства

- тестомес спиральный Fimak SPM 80
- тестоделитель Qsworth
- шкаф отложенного брожения Crystal

&

- расстоечный шкаф НХЛ-Климат
- печь ротационная и подовая Fimak
- упаковочная машина NHL-Tech

Тайминг

9.30 - сбор участников

9.30 - 10.00 – кофе-брейк

10.00 - 10.15 – приветственное слово,
знакомство участников

10.15 - 12.30 – полный цикл
производства, презентации

&

12.30 - 13.30 – обед, дегустация

13.30 - 16.00 – продолжение семинара

16.00 - 16:30 – обмен мнениями,
завершение семинара



УЧАСТИЕ В СЕМИНАРЕ

Дата проведения: 13 октября 2026г.

Место проведения: Нижний Новгород, ул. Свободы, 63

В программу входит:

- практический семинар
- раздаточные материалы
- дегустация продукции

С уважением,
заместитель директора
Колесников Валерий Николаевич

Контакты для обратной связи:

Цыплова Анна, моб.тел. 8 920 039 83 08
e-mail: tsyplova@hleb-nn.ru



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!