

Cornucopia Hausmesse in Zusammenarbeit mit CSM

Mittwoch, 21. Juni 2023

Innovative Bäckerei Produkte, hergestellt mit der Rheon Encrusting Technologie

10:00 Beginn der Hausmesse

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon Technologie und CSM Produkte

11:15 Vorführung der Rheon Maschinen mit CSM Rezepturen

- 1. Quarkteig-Gebäcke mit Quarkfüllung**
KN551, Quarkhörnchen, Fruchtkörbchen
- 2. Elsässer Snack – Die Flammkuchenalternative**
KN551 mit Open Top Abteilverrichtung
- 3. Nuß-Bobberle**
KN 050, Plätzchenteig mit sichtbarer Nußfüllung
- 4. Mega Former – High Speed Encrusting Maschine**
(bis zu 24000 Stk/h)
Vorführung der Funktionsweise ohne Material
- 5. Baguette**
Twin Divider VX 222 und VR501 Langwirker [neue Version!!!](#)

12:15 Pause

- Verkostung einiger CSM Produkte
- Produktbeispiele aus der Praxis (Rheon, CSM)

13:15 Vorführung der Rheon Maschinen

- 6. American Cookies mit Schoko-Chunks**
KN551 mit Ultra-Sonic Schneideeinheit und Absetzvorrichtung
- 7. Stollen und Stollenkonfekt , mit Mandelfüllung**
KN 551, verschiedene Stollengebäcke
- 8. WN 155**
Vorführung der Funktionsweise ohne Material

14:00 Produkt-Präsentation

- Frage und Antwort

14:30 Programmende

Programmänderungen vorbehalten