

# Die moderne Brotanlage

15.11.2022



Die Herausforderungen für die Bäckereibranche sind schwieriger denn je! Für viele Bäckereien stellen sich daher existenzielle Fragen:

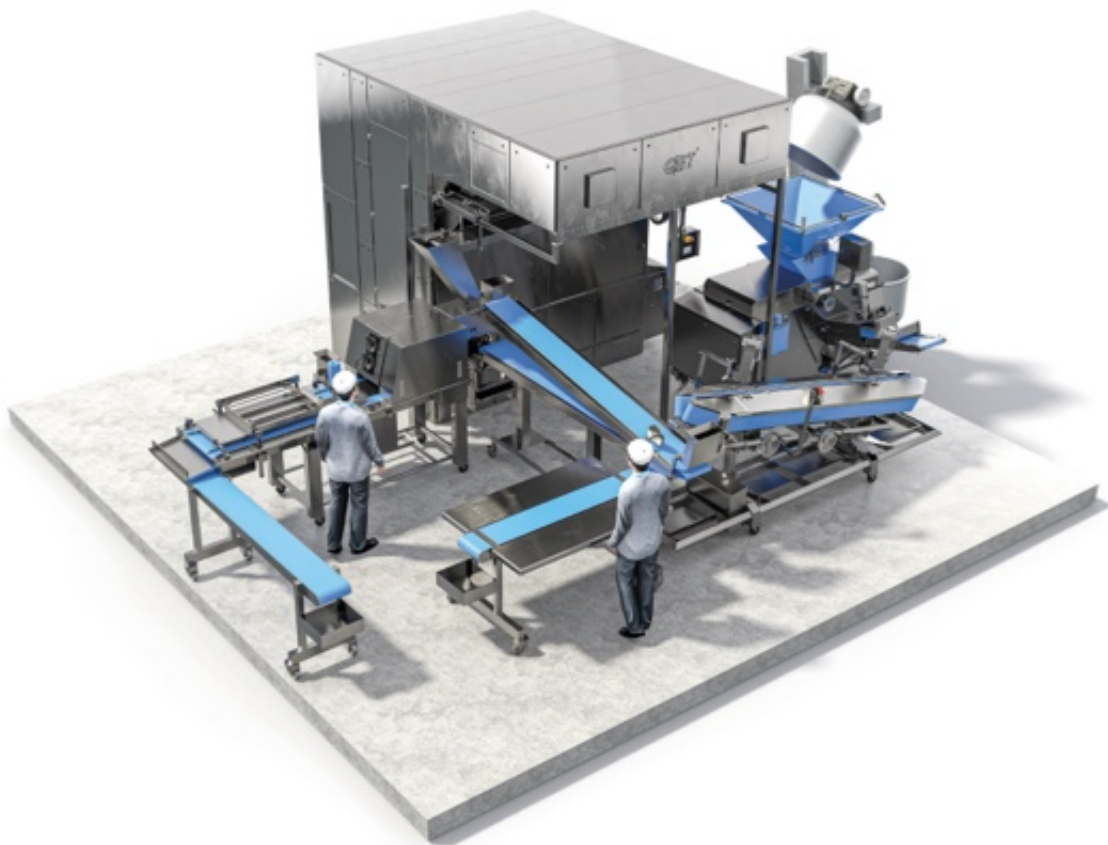
- Sie haben zu wenig Personal für die Produktion oder müssen es anderweitig einsetzen!
- Sie möchten eine höhere Stückzahl bei gleichem Zeitfenster erzielen!
- Sie möchten Ihre Qualitäten durch Gleichmäßigkeit der Produktion steigern!
- Sie suchen EINE Anlage für ALLE Teige!
- Sie suchen Maschinen mit geringem Energieverbrauch!
- Sie suchen Maschinen, die einfach zu reinigen sind!

## **Dann sind Sie jetzt fündig geworden!**

GBT baut Ihnen die passende Brotanlage, abgestimmt auf Ihre Raumbedingungen, Ihr Produkt- und Bedienkonzept. Durch die Integration von Vorgärschränken mit Kegelrundwirker oder Bänderrundwirker bekommen Ihre Brote den „letzten, feinen Schliff“. Zuvor wird die Einteilung durch den Brotteigteiler Olympia vorgenommen.

Die Olympia steht für beste Qualität im Bereich gewichtsgenauer Teigteilung, absoluter Teigschonung, auch bei langer Teigruhe. Sie verarbeitet alle Teigsorten. Jede GBT Maschine erfüllt höchste Hygieneanforderungen und ist für einen geringen Energieverbrauch konstruiert.

# So geht Brotanlage heute:



**GBT. Die komplette Lösung  
für die moderne  
Produktion von Broten.  
Beste, knusprige  
und frische Brotqualität  
durch modernste  
Maschinen**

**Wir haben die komplette Lösung für die moderne Produktion von Broten.  
Sprechen Sie uns an!**

**Ihr GBT-Team  
Technik für Ihre Bäckerei**