

So geht Brotaufbereitung Heute

20.03.2023



Unsere GBT-Brotaufbereitungsanlage mit dem Teigteiler Olympia, dem Bänderrundwirker Bola und der neuen Bestreuvorrichtung eignet sich perfekt für die hochwertige und effiziente Herstellung von Brot.

Dabei können Gewichtsbereiche von 250 bis 2000 Gramm realisiert werden – ob für weiche Weizenteige oder reine Roggenteige.

Die GBT-Olympia sorgt dabei immer für eine präzise und gleichmäßige Portionierung des Teigs. Anschließend übernimmt die GBT-Bola das Runden des Teigs und formt ihn zu perfekten Laiben. Die GBT-Bestreuvorrichtung und Langwirkvorrichtung sorgt schließlich dafür, dass das Brot je nach Kundenwunsch mit Saaten oder anderen Zutaten bestreut wird.

Dabei ist es egal, ob das Brot rund oder lang mit Saaten von oben oder rundherum belegt werden soll – mit unserer Anlage ist alles möglich. Das hat auch unser guter Kunde in Bayern erkannt, bei dem die Anlage in diesen Tagen aufgebaut wird.

Profitieren Sie von einem Höchstmaß an Flexibilität und Qualität – und bringen Sie Ihre Brotproduktion auf das nächste Level!

[#gbtbrotzubereitung #gbtmassgeschneiderteloesungenfuerbaeckereien](#)

[#gbgtmadeingermany](#)