

Innovációs fejlesztés a Martin Gastro Kft-nél.



Kedvezményezett neve: MARTIN GASTRO Korlátolt Felelősségű Társaság

Projekt címe: Innovációs fejlesztés a Martin Gastro Kft-nél.

Szerződött támogatás összege: 11 399 375 Ft

Támogatás mértéke (%-ban): 50%

Projekt befejezési dátuma: 2019.06.18.

Projekt azonosító száma: GINOP-2.1.8-17-2018-03595

Projekt tartalmának bemutatása:

A támogatás segítségével beszerezett gépek mindegyike a vezető cukárszipari gép gyártó olasz Carpigiani gyár fejlesztése. A pastomaster érlelő és főzőgépek és a Maestro fagyasztó és cukrászati termék készítő gép többféle krém előállítására alkalmasak, a fagyalt pasztörözésen felül különböző joghurtok, szószok, mártások készíthetők vele. Pld.: sárgakrém, zabalone szósz, csokoládéöntet, túrffelkrém, gyümölcslekvárok, panna cotta, bajor krém.

A fagyaltgép alkalmas az alacsonyabb és a magasabb hőmérsékleten történő pasztörizálásra, csokoládé temperálásra, cukorszirup készítésére. Ezek az eszközök időben is lerövidítik és megkönnyítik a cukrászok munkáját, mivel automata működésükkel lehetővé teszik, hogy felügyelet nélkül előre beprogramozva működjenek, a felmelegítéstől a visszahűtésig önállóan képesek a gyártási folyamatot végigvinni.

A termelési folyamat során újdoságot jelent, hogy ezek a gépek önállóan, felügyelet nélkül a bekészített alapanyagokból önállóan elkészítik a krémeket, felmelegítik és lehűtik. Ezzel a technológiával sokkal jobb minőséget lehet elérni és nagyobb mennyiségeket tudunk elkészíteni. Hatékonyabban el tudjuk látni az üzleteinket, kevesebb alapanyagot is kell vásárolnunk, mivel különböző önteteket, lekvárokat is

A beszerzett gépek jelenleg is napi használatban vannak a MARTIN GASTRO Kft.-nél, azok a projektben meghatározott célokkal összhangban megfelelően működnek.