

ویدئو/اولین خط تولید اتوماتیک پیتزا در خاورمیانه متعلق به چه شرکتی است؟



صنعت غذا و کشاورزی-خط تولید جدید پیتزای کاپو با فناوری نوین در آمل با ظرفیت تولید ۶ هزار عدد پیتزا در هر ساعت، در اردیبهشت ماه ۱۳۹۹ راه اندازی شد. پیتزاهای نیمه آماده جدید کاپو در این خط تولید با رعایت استانداردهای جهانی تولید شده و علاوه بر اینکه سبد محصولات کسبوکار پیتزا و فراورده های آردی را کاملتر میکند فرصت صادرات پیتزاهای نیمه آماده به کشورهای همسایه را نیز افزایش میدهد.

تکنولوژی اصلی این خط مربوط به تولید نان است، پهن کردن خمیر (Sheeting) بدون فشار و استرس با غلطک های کوچک، پروسه استراحت و پروف در اتاق ویژه با دما و رطوبت استاندارد و نهایتا پخت نان در فر سنگی (Stone Oven Cooked) همگی باعث می شود رطوبت نان حفظ شده و بافتی سبک و متخلخل داشته باشد. سنگی بودن فر همچنین کمک میکند محفظه فر همیشه دمای یکسان داشته باشد و دچار نوسان دمایی نشود، لذا خمیر بطور یکنواخت پخته میشود و نان ترد خواهد شد. در نتیجه نان پوسته ای ترد و مغزی نرم و لطیف دارد.

تمام مراحل تهیه این پیتزا مکانیزه بوده و به گفته مدیر کسبوکار

پیتزا و فرآورده‌های آردی گروه صنایع غذایی سولیکو کاله «در واقع اولین دستی که پیتزا را لمس می‌کند، دست مصرف‌کننده است.» این نسل از پیتزاهای پمپنا Cook From Frozen هستند. یعنی بدون نیاز به یخ‌زدایی می‌توان آن را بلافاصله از فریزر به فر منتقل کرد و در نتیجه حداقل ۳۰ الی ۴۰ دقیقه در زمان آماده‌سازی آن صرفه‌جویی کرد.