

Erleben Sie die Faszination des Handwerks

LIVE in unserem FRITSCH Technologie Center

FRITSCH

Passion for Dough

Zeitplan 12. März 2019

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT
18:00 – 18:30	Beginn der Abendveranstaltung
18:30 – 18:45	Begrüßung durch Frau Elke Döpfner
18:45 – 19:15	Führung durch das FTC
19:15 – ENDE	Gemeinsames Abendessen und Ausklang des Abends



Erleben Sie die Faszination des Handwerks

LIVE in unserem FRITSCH Technologie Center

FRITSCH

Passion for Dough

Zeitplan 13. März 2019

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT
08:30- 09:00	Beginn der Veranstaltung
09:00 – 09:15	Begrüßung durch Frau Elke Döpfner
09:15 – 09:45	Fachvortrag: „Unser CSV und die Herstellung von Teigblocks auf dem LAMINATOR“
09:45 – 10:45	Produktdemonstrationen*
10:45 – 11:00	Pause
11:00 – 12:30	Produktdemonstrationen*
12:30 – 13:30	gemeinsames Mittagessen
13:30 – 14:30	Produktdemonstrationen*
14:30 – 15:00	Pause
15:00 – 16:30	Produktdemonstrationen* und Ende der Veranstaltung

**den detaillierten Ablaufplan der Produktdemonstrationen entnehmen Sie bitte der folgenden Seite*



Erleben Sie die Faszination des Handwerks

LIVE in unserem FRITSCH Technologie Center

FRITSCH

Passion for Dough

Produktdemonstrationen 13. März 2019

UHRZEIT	MASCHINE		PRODUKT
09:45 – 10:15	LAMINATOR 300		Herstellung von Teigblocks
10:15 – 10:45	LAMINATOR 300		französisches Spitzbaguette
11:00 – 11:30	EASYLINE		Mandelringe
11:30 – 12:00	MULTICUT		Chaussons aux pommes (französische Apfeltasche)
12:00 – 12:30	MULTITWIST		Brezeln
13:30 – 14:00	LAMINATOR 300		Streuseltaler
14:00 – 14:30	MULTICUT		ungefüllte, zweifarbige Croissants
15:00 – 15:30	MULTITWIST		Einstrangzopf
15:30 – 16:00	LAMINATOR 300		Körnerbrötchen

