

# Innovaciones en la producción de snacks laminados saludables

*Reading Bakery Systems innova con el sistema RBS Multi Crisp que permite hacer bocadillos horneados, libres de gluten y de masas de legumbres o multicereales.*

CIUDAD DE MÉXICO, MX, MÉXICO, June 30, 2021 /EINPresswire.com/ -- En los últimos años el consumidor de snacks se ha diversificado y cambiado, ahora la mayoría de ellos demandan productos más saludables y que provengan de diferentes fuentes alimenticias que contribuyan a sus metas de nutrición. Estos cambios también han impactado en las líneas tradicionales de producción y pensando en esto [Reading Bakery Systems innovó con el sistema RBS MultiCrisp.](#)



Reading Bakery Systems

Durante décadas, las líneas tradicionales de producción de galletas hicieron un buen trabajo al hacer productos típicos laminados en altos volúmenes. Las galletas saladas, mejor conocidas como crackers o soda en los países latinoamericanos, son hechas a partir de una masa fermentada y se producen principalmente en sistemas de un solo propósito.

“

Los consumidores quieren alimentarse mejor y más saludable, es indispensable contar con tecnología que garantice diversidad pero también rendimientos, viabilidad y calidad”

*Reading Bakery Systems*

Sin embargo, los consumidores de hoy exigen más innovación y variedad en la categoría de snacks en láminas. Los clientes buscan variedad en la forma, sabor y textura, de igual manera en los tipos de ingredientes utilizados para hacer que los snacks se adapten a la nutrición o la dieta, también prefieren los snacks horneados en lugar de fritos.

El sistema MultiCrisp de RBS ofrece la flexibilidad para fabricantes para crear chips de papa, trigo o maíz horneados, galletas libres de gluten, chips de verduras o legumbres, galletas de arroz o multicereales, entre otros. Estas líneas MultiCrisp no solo ofrecen alta calidad productos, son más eficientes y flexibles para ejecutar una amplia gama de productos.

Debido a que el manejo de estas materias primas es distinto a las tradicionales, la mayoría de las maquinas no suelen estar acondicionadas para procesarlas correctamente, Luis Montoya, Sales Manager Latin American Region de Reading Bakery Systems afirma que: “la tecnología de punta siempre acompaña a los procesos de producción y a los nuevos requerimientos de los consumidores, el sistema [MultiCrisp de RBS realiza distintos tipos de snacks saludables](#) solo con un cambio mínimo desde la pantalla de control del operador y de esta manera garantiza los rendimientos, la viabilidad y la calidad para los clientes de la compañía que están actualizando su portafolio de productos”.

Esto se logra porque [RBS produce los snacks de la masa que viene directamente del mezclador](#), igualmente, se compone de solo un laminador de 2 o 3 rodillos con velocidades y calibre variable, finalmente usa hornos de convección y secadores que solo usan un quemador por zona y son mucho más fácil de controlar y mantener. Ellos también proporcionan una mejor reducción de la humedad que da como resultado una textura de producto más abierta.

Para conocer más sobre esta solución visite: [www.readingbakery.com](http://www.readingbakery.com)

Cesar Alejandro Garcia Pavon

Euroamerica Publicidad y Relaciones Públicas SA de CV

+1 551-798-4874

[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/545163496>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2021 IPD Group, Inc. All Right Reserved.