

【2024春季上海烘焙展览会】烘焙设备一网打尽，现场抢购绝不能错过！

产品名称	【2024春季上海烘焙展览会】烘焙设备一网打尽，现场抢购绝不能错过！
公司名称	展会服务 参展咨询
价格	.00/件
规格参数	烘焙展时间:焙烤展地点 烘焙展咨询:烘焙展会摊位预定 春季焙烤展:焙烤展会展位价格
公司地址	上海市崇明区横沙乡 富民支路58号D2-6962室(上海横泰经济开发区)
联系电话	15316164726 15608182348

产品详情

2024年春季烘焙机械展会是烘焙界的一次盛会。这次展会将汇聚全球*新的烘焙设备和技术，是一次交流、学习、展示和销售的机会。在本次展会上，众多厂商将展示他们*新的烘焙产品，同时还会有一系列主题演讲、讨论会和研讨会。本文将为您介绍这次展会的细节，并介绍一些烘焙设备的*新趋势和技术，希望对您带来帮助。

一、展会概述

时间：2024年5月13日至15日

地点：上海国家会展中心

主办方：上海市食品协会

展会规模：展出面积将达到30,000平方米以上

展会内容：烘焙机械、烘焙原料、烘焙工艺、烘焙培训及服务

二、烘焙设备展示

1. 烤箱

烤箱是烘焙的重要设备之一，也是厂商们在本次展会上展示的烘焙设备之一。展会将展示的烤箱具有智能化、集成化、前沿化、个性化等特点。厂商们将会展示*新的烤箱，包括自动烘烤程序、安全停机重启和烤饼垫设计等功能。

2.烤面包机

烤面包机是一种能够烤出美味面包的设备。本次展会上展示的烤面包机将采用*新的技术，包括保温功能、可视化观察窗口、烤面包的多种功能等。

3.磨豆机

磨豆机是烘焙过程中必不可少的设备，本次展会上展示的磨豆机将采用*先进的技术，比如电脑控制、手动控制等多种技术，不仅可以磨出好的咖啡豆、咖啡香味更加绵长并富有层次感等特点，还可以磨出优质的松脆口感以及柔滑的口感。

三、烘焙设备的*新趋势和技术

人工智能

人工智能是当今科技的前沿，也是新时代烘焙技术的重要领域之一。随着智能烘焙设备的出现，智能烘焙技术变得越来越普及，可以帮助烘焙师们简化烘焙流程，提高烘焙产品的品质和效率。

多功能性

随着消费者对烘焙食品需求的不断增加，烘焙设备的多功能性变得越来越重要。烘焙设备需要具有烤面包、烤蛋糕、烤披萨等多种功能，以满足不同消费者的需求。

高效性

在如今的烘焙行业中，效率至关重要。高效的烘焙设备可以帮助烘焙师们提高工作效率，减少不必要的浪费。

节能环保

节能环保是烘焙设备设计的重要因素之一。随着环境保护意识的不断提高，烘焙设备需要不断升级技术，采用环保材料，实现能源的*大化利用和废弃物的*小化排放。

四、现场活动

除了展示*新的烘焙设备外，展会还将举办一系列主题活动，包括主题演讲、讨论会和研讨会等。这些活动将有助于与会者了解当前烘焙市场的*新动态和发展趋势，提高烘焙师在技术和经验上的水平。

此外，展会还将开展烘焙大赛和抢购活动。烘焙大赛将展示烘焙师们的技术水平和创意，抢购活动则是一个独特的机会，让消费者可以在现场抢购*新的烘焙设备和产品。

五、总结

2024年春季烘焙机械展会是全球烘焙业者的盛会，也是烘焙师和烘焙爱好者了解*新烘焙设备和技术的*重要机会。在这个展会上，大家可以了解到*新的烘焙技术和设备，参加烘焙大赛和研讨会等活动，还可以抢购*新的烘焙产品。希望大家可以以这次展会为契机，打造更高品质的烘焙行业。