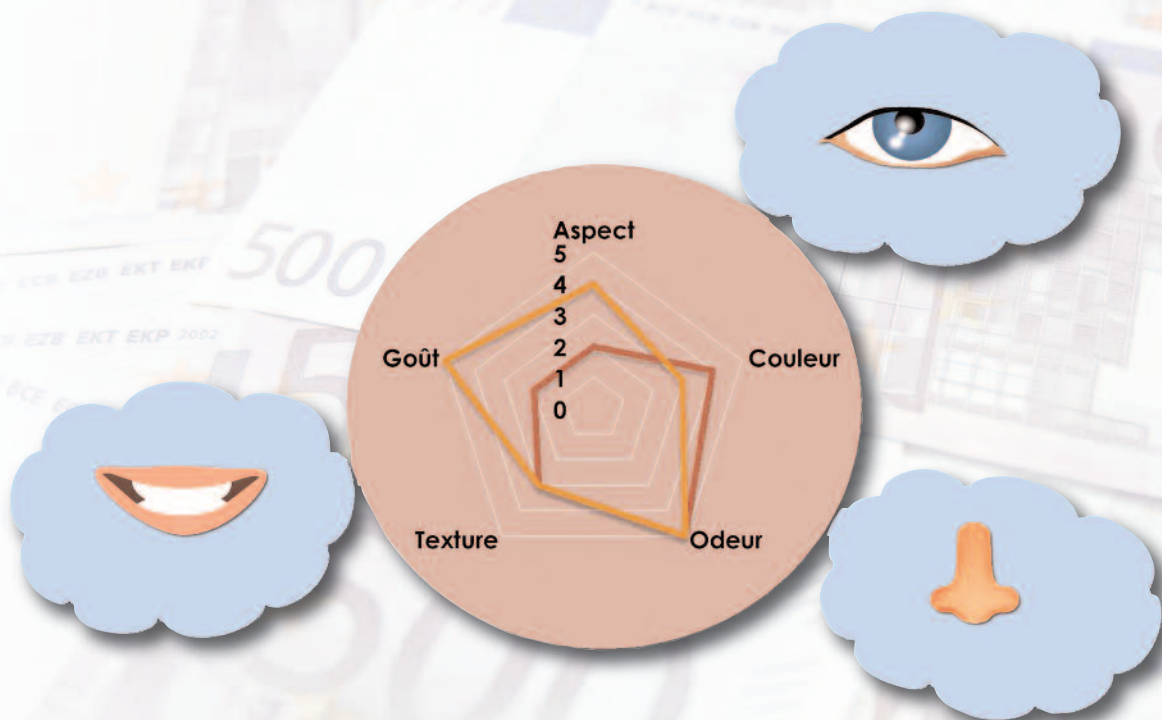
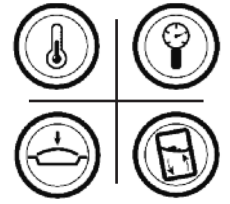


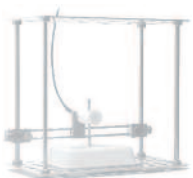
Optimisation de vos qualités

Améliorez vos produits grâce à votre barème

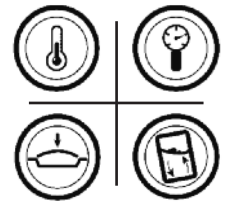
- Maîtrise de la texture de vos réalisations
- Amélioration du goût de vos recettes
- Adaptation de la couleur finale à vos objectifs



QUALITATIF



Optimisation de vos qualités



Améliorez vos produits grâce à votre barème

Objectif

Sublimer votre produit
par l'adaptation du barème

Méthodologie

Évaluation sur site : suivi instrumenté
avec le barème habituel et un autoclave en pleine charge
Étude de l'environnement de production (chargement)
Phase de tests :
1 à 3 évolutions du barème (charge partielle)
Proposition de nouveaux plans de chargement
Validation du barème optimisé :
contrôle du nouveau barème et vérification
des objectifs avec autoclave en pleine charge

Engagements

Mise en place rapide des aménagements :
1 à 3 jours par barème
Remise d'un rapport complet comprenant :
les résultats obtenus par rapport aux objectifs fixés
Validation VS ou VP
pour toute modification de programme
Intégrité garantie de vos emballages
Conseil pour l'adaptation des programmes optimisés
à vos futures recettes
Pas d'investissement matériel significatif

