



## **Japanese Trends Seminar**

*Mittwoch, 20. Nov. 2024*

Veranstaltungsort: Rheon Automatic Machinery GmbH, Tiefenbroicher Weg 30, 40472 Düsseldorf

### **10:00 Beginn der Hausmesse**

Begrüßung der Teilnehmer  
Einführung in die Rheon Encrusting-Technologie

### **11:15 Vorführung der Rheon Maschinen**

- 1. Xiaolongbao**  
KN551 + Steam Bun Device
- 2. Mochi Eis mit dritter Füllung**  
KN551 + Smart Solid Feeder
- 3. Matcha Bean Bread**  
VX222 + Langwirker
- 4. Sandwich Cookie**  
KN050 + Absetzanlage

### **12:15 Pause**

Verkostung der Produkte  
Produktbeispiele aus der Praxis

### **13:00 Vorführung der Rheon Maschinen**

- 5. Takoyaki Ball**  
WN155 + Absetzanlage
- 6. Custard Cream Danish**  
Flex Encruster
- 7. Nuts Sand Cookie**  
KN551 + Ultra Sonic Slicer + Absetzanlage

### **13:45 Produkt Präsentation und Bewertung**

Frage und Antwort

### **14:15 Programmende**

**Programmänderungen vorbehalten**

# RHEON



1. **Xiaolongbao**  
Mit Fleisch gefüllte und gedämpfte Teigtaschen.



2. **Mochi Ice**  
Mit Eis gefüllter japanischer Klebreis



3. **Matcha Bean Bread**  
Mit grünem Matcha eingefärbtes Brot.



4. **Sandwich Cookie**  
Mit Schokoladecreme gefüllter Doppelkeks.



5. **Takoyaki Ball**  
Japanischer fleischhaltiger Snack.



6. **Custard Cream Danish**  
Mit Vanillecreme gefüllter Blätterteig.



7. **Nuts Sand Cookie**  
Sandiger Keksteig gefüllt mit Schokocreme.