

Презентация на тему:  
«Инвентарь и оборудование  
кондитерского цеха,  
современные технологии»

# Оборудование для кондитерского цеха.

## Мукопросеиватель.

- Ассортимент оборудования для кондитерских цехов весьма разнообразен, в зависимости от количества выпускаемой продукции и степени автоматизации различных этапов производства можно выбрать оборудование, как для промышленного производства, так и для небольшого семейного бизнеса. Мы рассмотрим оборудование, которое используется в кондитерском бизнесе наиболее часто, а из него можно выбрать для своего цеха наиболее необходимое.
- Перед замешиванием теста, муку предварительно просеивают для удаления возможных примесей, а также для аэрации и рыхления, благодаря чему готовые изделия получают более пышными. Мукопросеиватели бывают двух типов – центробежные и вибрационные.



## Планетарный миксер.

- Планетарный миксер предназначен для замешивания любого вида теста, а также взбивания сливок.



# Тестомесильная машина.

Тестомесильная машина используется для замешивания теста с высоким содержанием клейковины. Замес производится спиральным крюком, который позволяет замесить любое тесто.



# Тестораскаточная машина.

- Тестораскаточная машина предназначена для раскатки различных видов теста, которое проходит через систему валиков, благодаря чему достигается равномерная толщина теста.



# Отсадочная машина.

- Используется для формирования изделий с дозировкой теста на противень.



# Печь кондитерская.

- Для кондитерского цеха наиболее подходящим вариантом будет ротационная вентилируемая печь, при выпекании с помощью вращения тележек и циркулирующего подогретого воздуха в печи, изделия выпекаются равномерно.



# Мельница для сахара.

- Для получения сахарной пудры из сахарного песка на производстве применяется мельница.





# Дозатор начинки.

- Дозатор используются для наполнения таких изделий как булочек, круассанов и других изделий различными видами джема или крема.



# Мельница для сухарей

- Используется для перемалывания сухарей, которые в дальнейшем используются для изготовления различных изделий.



# Холодильные камеры для хранения продуктов и готовых изделий.

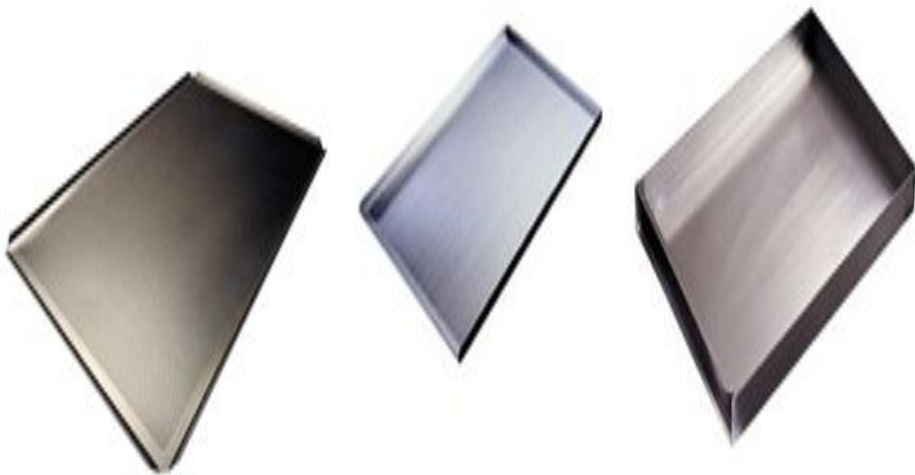


# Производственные столы.



# Инвентарь кондитерского цеха.

- Сита.
- Венчики.
- Противни.



# Формы для шоколада. Скалки. Ножи.

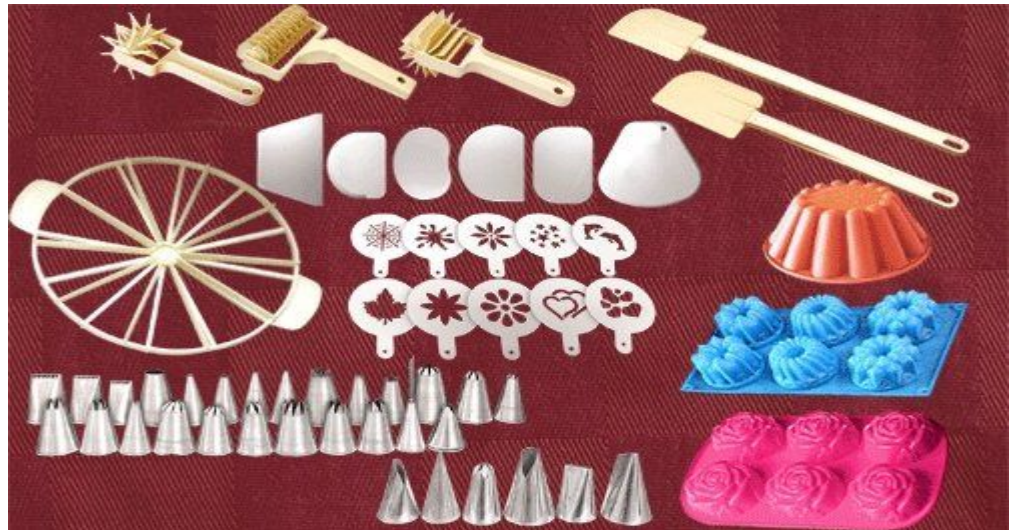


# Кондитерские мешки с насадками. Резцы для теста. Выемки кондитерские.

  
**LACOR**



Товаромания.РФ



Лопатки для перекалывания пирожных. Лейка для пропитки изделий.  
Лопатка бордюрная.





Кисточки для смазывания изделий.

Кольцо для круглых тортов.

Шаблоны для деления тортов.



Листы кондитерские двух бортовые и трёх бортовые.  
Формы кондитерские для кексов и тортов.  
Тарталетницы.



Шаблон для нарезки бисквита на порции.

Щипцы кондитерские.



# Лопатка кондитерская. Упаковочные коробки для готовых изделий.

