

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 получаются 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.

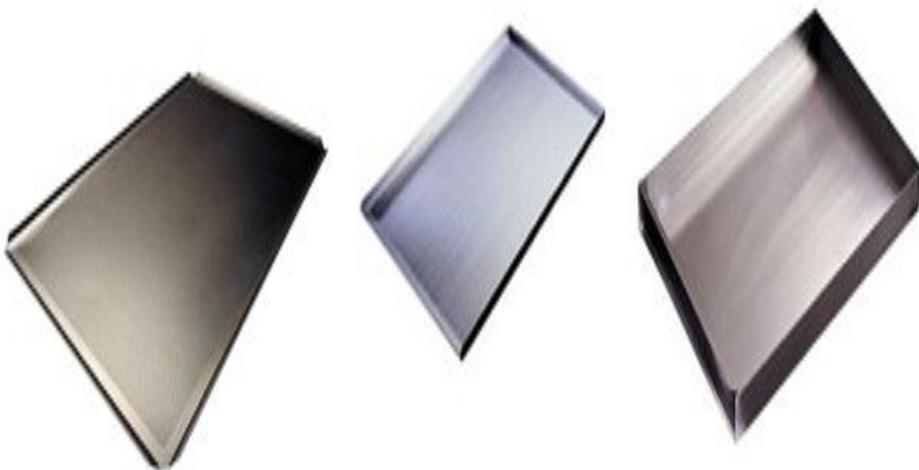


Производственные столы.



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 перекладки 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.

