



ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ:  
«КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ .  
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.»

---

# ИНСТРУМЕНТЫ





# ОБОРУДОВАНИЕ...

❖ Машина для  
просеивания  
муки





## ТЕСТОМЕСЫ

Назначение: замес  
теста в БОЛЬШОМ  
КОЛИЧЕСТВЕ



## ВЗБИВАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Назначение: для  
взбивания кремов,  
жидкого теста и т.д.



**ВЗБИВАТЕЛЬНАЯ  
МАШИНКА**



## ОТСАДОЧНАЯ МАШИНА

Назначение: для

отсадки

равномерных

порций

кондитерских

изделий(печенья ,

конфет и т.д.)





## РАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Назначение: для  
равномерной  
раскатки теста в  
БОЛЬШОМ  
КОЛИЧЕСТВЕ



**ДОМАШНЯЯ  
МАШИНКА ДЛЯ  
РАСКАТКИ ТЕСТА**

самые полезные отзывы  
**Otzyv.pro**



**ЖАРЧНЫЕ  
ШКАФЫ**

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ



Пароконвектомат — вид преимущественно профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи.



# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

❖ Кондитерские изделия (сладости, сладкие блюда) — высококалорийные и легкоусваиваемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом.







**ШЕДЕВРЫ  
КОНДИТЕРСКОГО  
МАСТЕРСТВА**



























**Конец**  
**Спасибо за внимание!**