



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](https://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!