



Презентация кондитерского цеха....

Представленные места работы кондитеров..

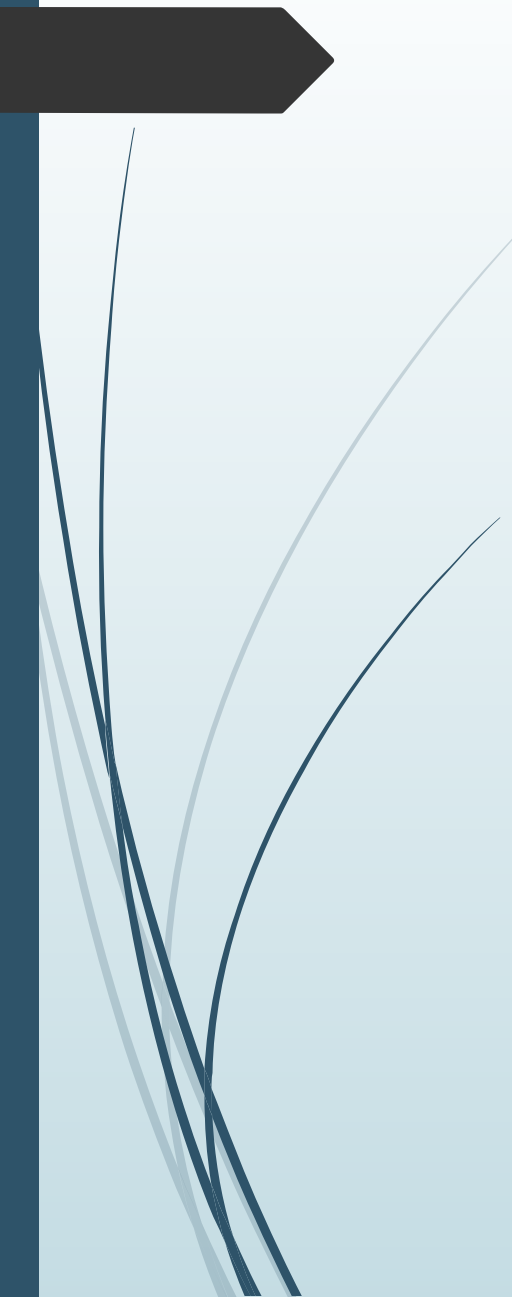










A dark grey arrow points to the right from the left edge of the slide. Several thin, curved lines in shades of blue and grey originate from the left side and sweep across the page towards the text.

Описание кондитерского оборудования....

Мукопросеиватель предназначен для просеивания и рыхления муки, удаления примесей и посторонних частиц. Оборудован магнитными устройствами для улавливания металлических частиц.



Тестомес предназначен для замеса дрожжевого и крутого теста на предприятиях общественного питания, в кондитерских и пекарнях.



Шкаф расстойный используется в хлебопекарном и кондитерском производстве для расстойки сформированных тестовых заготовок перед выпечкой (хлеба, батона, круассанов, булочек, пирожных и пиццы). Шкаф оснащен воздухоподогревателем с возможностью ступенчатой регулировки мощности, а также емкостью для воды, которая создаёт необходимую влажность внутри шкафа.

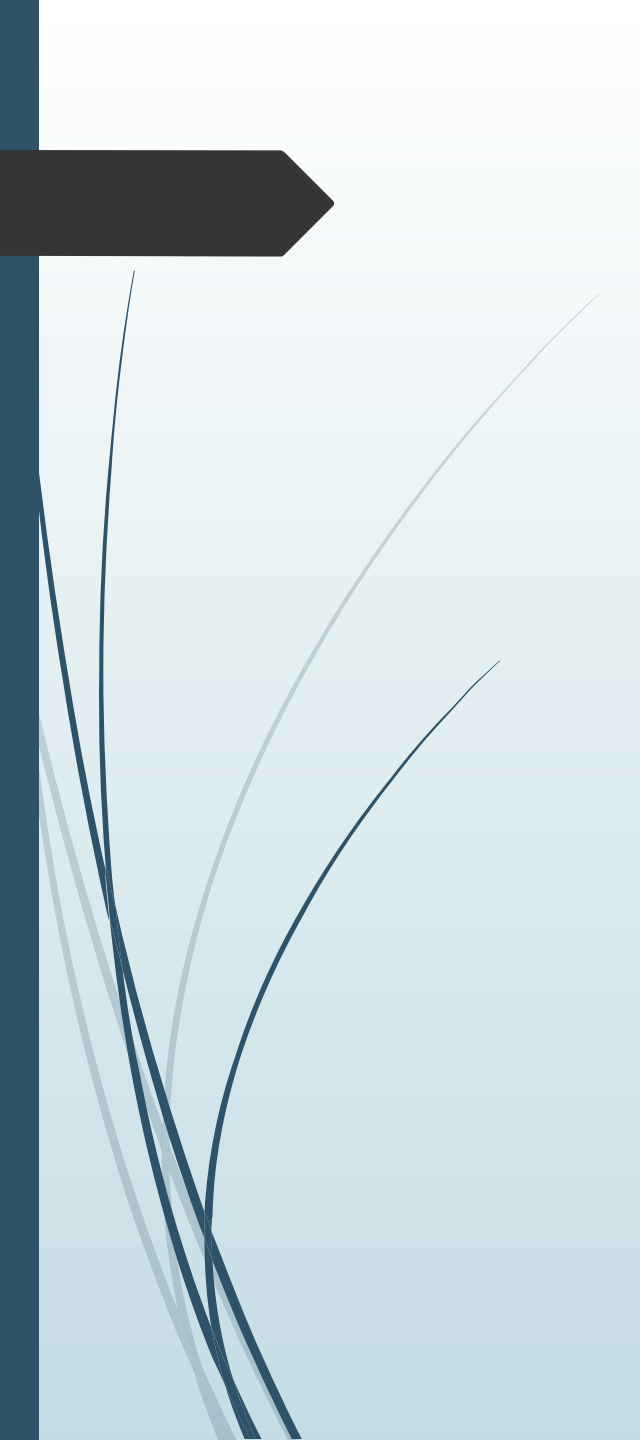


Кухонный стеллаж СК предназначен для использования на предприятиях общественного питания в производственных цехах и складских помещениях для хранения кухонного инвентаря и продуктов. Стеллаж изготовлен из высококачественной импортной нержавеющей стали и имеет разборную конструкцию. Полки могут устанавливаться на разных уровнях.



Тележка предназначена для работы в качестве технологических тележек, а также для расстойки и транспортировки тестовых заготовок при работе с пекарскими печами ХПЭ.





Примеры инвентаря кондитера...

Миксер — это многофункциональное оборудование, предназначенное для изготовления различных видов теста: бисквитного, белкового, слоеного, заварного и песочного. Также используется в кондитерском производстве для приготовления кремов, суфле, муссов и кондитерских смесей. Уникальная технология планетарного вращения месильного органа позволяет осуществлять более равномерный и качественный замес не оставляя неохваченных участков ни в одной части дежи. В комплект дополнительных насадок входит: венчик для взбивания, лопатка для перемешивания, крюк для вымешивания дрожжевого теста.



Роликовый нож сделан из нержавеющей стали, с помощью него вы с легкостью сделаете ровный узор "сетка" на тесте.



Нож для нарезки теста для круасанов из нержавеющей стали с пластиковыми ручками, вырезает треугольник размером 110x150мм.



Мешок кондитерский хлопковый. Прочный, выполнен из хлопка покрытый внутри полиуретаном. В основании использована двойная проклейка, что делает возможным использование этих мешков для работы с сырьем плотной консистенции.



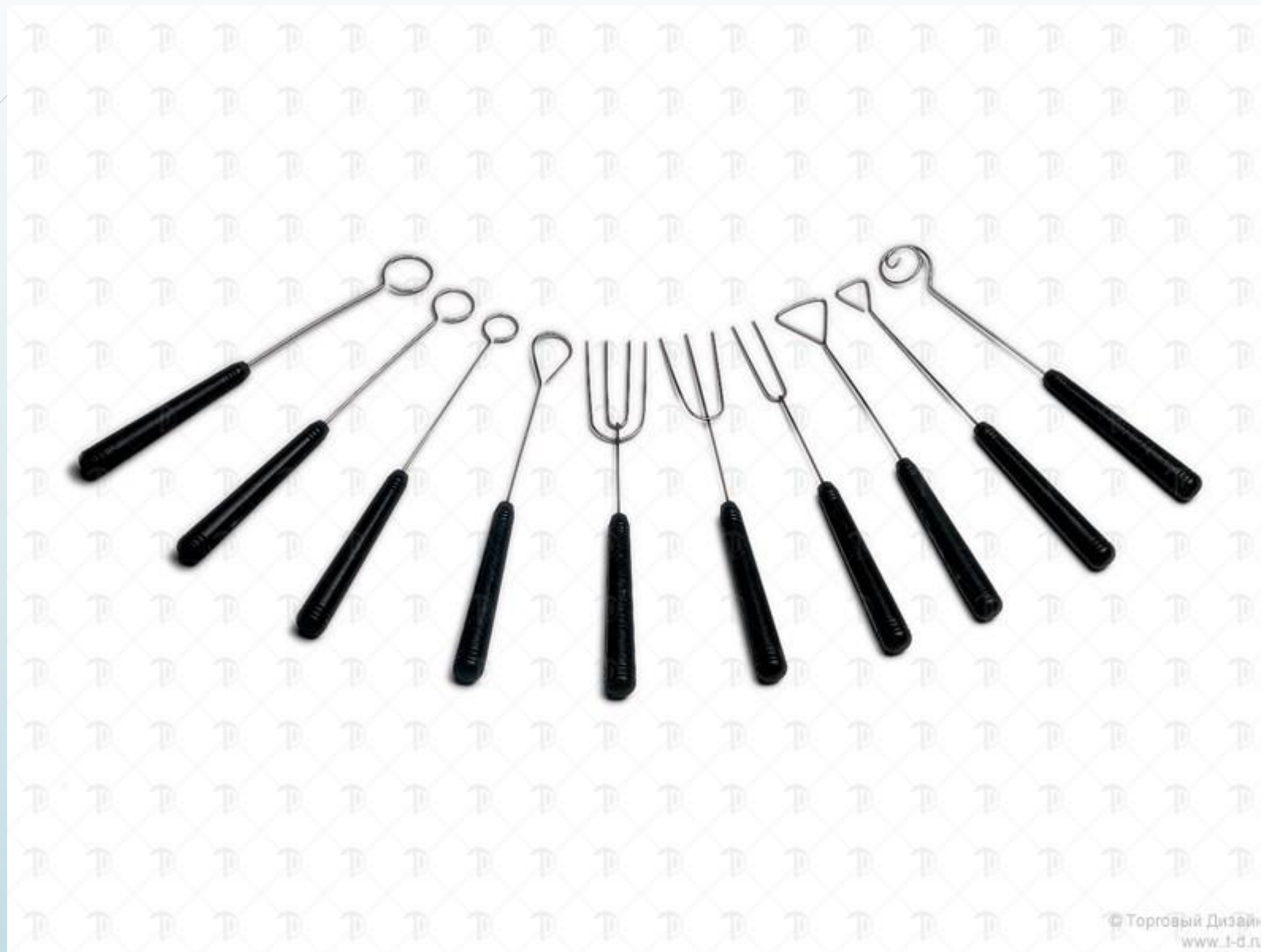
Комплект из вырубков для работы с тестом, выполненных из пластика...



Тефлоновая бумага для противней многоразовая для запекания любого вида кондитерской продукции.



Набор профессиональных вилок для работы с шоколадом. В комплекте 10 вилок из нержавеющей стали с пластиковой ручкой разной формы.



Металлический делитель торта на порции равными частями.



Держатель для удобного хранения силиконовых форм позволяет соблюдать порядок на любой кухне. Выполнен из нержавеющей стали.



Профессиональная кисть для пекарей с натуральной щетиной длиной 55 мм. и пластиковой ручкой.



Декоративная бордюрная лента является декоративным украшением для тортов, а также пирожных.



Наколка для теста изготовлена из пластика и высококачественной нержавеющей стали. При прокатывании удаляет излишки углекислого газа из теста, что помогает изделиям при выпекании лучше сохранять свою форму. Имеет эстетичный внешний вид.



Скребок кондитерский трапецевидный, без ручки, с пластиковым основанием используется при декорации и украшения изделий — даже при помощи него знаток своего дела сможет создать настоящий шедевр кулинарного искусства

