

Коммерческое предложение от 17.06.2025

Наименование товара: Оснащение хлебопекарни

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/khlebopekarnoe_oborudovanie



Описание

Хлебопекарные и кондитерские предприятия в зависимости от мощности оснащаются целым спектром механического и теплового хлебопекарного оборудования, выполняющего все технологические операции, необходимые для производства широкого ассортимента мучных изделий. Оно обеспечивает выпуск продукции высокого качества, что является гарантией устойчивого спроса со стороны покупателей и, в конечном итоге, отражается на стабильной и прибыльной работе предприятия □ в #REGION_NAME_DECLINE_PP#

Хлебопекарное оборудование представляет собой группу аппаратов, так или иначе связанных с производством хлебобулочной продукции. К ним относятся аппараты для обработки муки и формирования теста, оборудования для создания, нарезки, наполнения и упаковки готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.

Использование такого оборудования будет актуальным как для ресторанов и кафе, так и для крупных предприятий пищевого производства. Принципы работы аналогичных аппаратов и там, и там будут совпадать. Разница будет лишь в размерах оборудования, масштабах и производительности. □

К категории кондитерского и хлебопекарного оборудования можно отнести:

- хлебопекарные печи,
- печи конвекционные и комбинированные,
- расстоечные шкафы,
- планетарные миксеры,
- мукопросеиватели и мельницы,
- тестомесы,
- тестораскатки,
- тестозакатки,
- аппараты для производства пасты,
- прессы для пиццы,
- печи для пиццы,
- тестоделители,
- тестоокруглители,
- отсадочные и дозировочные машины,
- ферментаторы,
- аксессуары для хлебопекарного и кондитерского оборудования.

Технологическая схема производства хлебобулочных изделий состоит из следующих операций:

- подготовка муки и всех ингредиентов согласно рецептуре;
- замес и брожение теста;
- разделка теста и формовка мучных изделий;
- расстойка;
- выпечка изделий при определённой температуре;
- охлаждение, нарезка и упаковка готовой продукции.

В проект входит следующее оборудование:

- Ротационные печи
Ярусные и этажные печи
- Туннельные и конвейерные печи
- Конвекционные и миниконвекционные печи
- Шкафы жарочно-пекарные
- Шкафы расстоечные
- Раскатка и закатка теста
- Дежеопрокидыватели
- Тестоокруглители
- Машины тестоделительные
- Дозаторы жидких компонентов
- Планетарные миксеры
- Машины тестомесильные
- Мукопросеиватели

- Дополнительное оборудование



Характеристики

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.