

**СОВРЕМЕННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
КОНДИТЕРСКОГО
ЦЕХА.**

Рациональный подбор оборудования для цеха выпечки позволяет производить достаточно широкий ассортимент хлебобулочных изделий даже на небольших площадях. Выбор кондитерского оборудования велик, он зависит от того, какую продукцию предстоит выпекать. Для оснащения кондитерского цеха существует унифицированное технологическое оборудование, примерный комплект его может быть таким: мукопросеиватель, тестомесильная машина, планетарный миксер, конвекционная печь с расстойным шкафом, холодильный шкаф.

Миксер и тестомес. Миксер предназначен для приготовления дрожжевого, кондитерского теста, взбитых белков, кремов.



Тестораскаточная машина необходима, если планируется выпускать изделия из слоеного теста.



Печи. Различают подовые, стеллажные и ротационные конструкции печи. Как правило, для мелкосерийного производства выбирают конвекционную печь, которая является высокотехнологичным и достаточно производительным оборудованием при простоте управления.

Печи подовые.



Печи стеллажные.



Печи ротационные.



Холодильные шкафы используются для хранения теста и ингредиентов.



Мукопросеиватели – это машины, которые просеивают муку, удаляя из нее посторонние примеси и обогащая её при этом кислородом.



А также к кондитерскому оборудованию можно отнести: Торторезки, отсадочные машины, ротационно-формовочные машины, шприцы-дозаторы, глазировочные машины, Машины для жидких и полужидких масс.

Торторезки используют для нарезки тортов и бисквитов.



Отсадочная машина – многофункциональное устройство, предназначенное для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста.



Ротационно – формовочная машина
предназначена для формирования сахарного
печенья методом штамповки и укладки его на
противни.



Шприц-дозатор — это автоматическое кондитерское устройство для заполнения мучных изделий начинками.



Глазирочные машины – это профессиональное пекарское оборудование, предназначенное для нанесения шоколадной или любой другой глазури на кондитерские изделия, конфеты, зефир, мармелад, печенье, вафли.



Отсадочные машины для жидких и полужидких масс предназначена для отсадки кексов, мафинов, безе, профитролей, зефира и т.д.

