

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ – КЛЮЧ К УСПЕХУ ХЛЕБОЗАВОДА



Расширение ассортимента и повышение качества выпечки – ключевые направления работы хлебопекарных предприятий, стремящихся к успеху в непростых условиях высокой конкуренции. Хорошим решением на этом пути является применение специализированного инвентаря для выпечки оригинальной, востребованной у покупателей продукции.

ООО «ТЕХЛЕН» (Санкт-Петербург) уже более 15 лет помогает хлебозаводам и пекарням в решении их задач по оснащению производства разнообразным инвентарем. Это широкий спектр печных и транспортировочных тележек, перфорированных волнистых и плоских противней, различных форм для выпечки. В последние годы предприятие стабильно развивается. Для обеспечения запросов на новые виды инвентаря постоянно разрабатываются и изготавливаются новые штампы и другая специальная оснастка. С 2014 года успешно работает цех полного цикла по нанесению и восстановлению антипригарных покрытий.

Применение антипригарных покрытий позволяет до минимума снизить расходы на смазку форм и противней. Помимо высокого экономического эффекта, применение покрытий улучшает качество выпечки из-за отсутствия пригорания хлебобулочных изделий. Кроме того, возрастает срок службы инвентаря, так как отпадает необходимость его очистки. Для разных типов выпечки предприятие использует различные виды качественных антипригарных покрытий GREBLON® (производство Weilburger Coatings GmbH, Германия), специально разработанных для применения в хлебопечении. Очень важно на этапе подбора выбрать оптимальный вид покрытия

исходя из рецептуры выпекаемой продукции, материала форм и противней, а также технологических условий выпечки. Несмотря на значительную стойкость антипригарных покрытий, с течением времени требуется их замена. В этом случае производится перепокрывание – повторное нанесение антипригарного покрытия. Кроме того, на хлебопекарных предприятиях востребована услуга по нанесению и восстановлению антипригарных покрытий на воронках делителей, округлителей и прочего оборудования и инвентаря.

В последнее время многие предприятия хлебопекарной отрасли расширяют свой ассортимент, выпекая гамбургеры, хот-доги, маффины, чиабатту и другую оригинальную продукцию. ООО «ТЕХЛЕН» значительно расширило производство инвентаря для подобной выпечки. Сейчас в линейке компании есть 5 типоразмеров ячеек для гамбургеров диаметром 70, 80, 96, 115 и 125 мм, 4 типоразмера ячеек для хот-догов 160x60, 220x60, 230x50 и 260x60 мм, 3 типоразмера ячеек для маффинов диаметром 62, 80 и 85 мм, а также для выпечки чиабатты с ячейками 100x100 и 160x80 мм. Для выпечки батонов и багетов завод готов предложить более 60 размеров ширины и высоты желоба.

Предприятие активно участвует в специализированных отраслевых выставках, таких как



«Агропродмаш» и «Современное хлебопечение» (Москва), «ФудТех» (Краснодар). В 2018 году мы приглашаем вас посетить стенд ООО «ТЕХЛЕН» на выставках «ПИР» (Москва) с 24 по 27 сентября и «Агропродмаш» (Москва) с 8 по 12 октября, где компания представит весь ассортимент изготавливаемой продукции.

Владимир Жуковец
Руководитель отдела продаж
и маркетинга ООО «Техлен»



ТЕХЛЕН

**БОЛЕЕ 15 ЛЕТ
ПОМОГАЕМ ХЛЕБОЗАВОДАМ
ДОБИВАТЬСЯ УСПЕХА**



**Профессиональный
инвентарь
для хлебопечения**



**Антипригарное покрытие:
нанесение и восстановление**



+7 (812) 244-05-30, 244-05-31
info@tehlen.ru www.tehlen.ru
Санкт-Петербург

Доверие • Надежность • Честность