



Стенд «Техлен» на выставке АГРОПРОДМАШ-2017

Владимир ЖУКОВЕЦ*

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.



Выпечка гамбургеров на противнях «Техлен»

* Руководитель отдела продаж и маркетинга ЗАО «Техлен»



Выпечка хот-догов на противнях «Техлен»

ООО «Техлен» (Санкт-Петербург) уже более 15 лет помогает хлебозаводам и пекарням в решении их задач оснащения производства разнообразным инвентарем. Это широкий спектр печных и транспортировочных тележек, перфорированных волнистых и плоских противней, различных форм для выпечки. 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.

Антипригарные покрытия как фактор качества

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.

Новинки для выпечки оригинальной продукции

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 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» (г. Москва), «ФудТех» (г. Краснодар). В этом году мы приглашаем посетить стенд ООО «Техлен» на выставках «ПИР» (г. Москва) 24–27 сентября и «Агропродмаш» (г. Москва) 8–12 октября, где компания представит весь ассортимент изготавливаемой продукции.

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

На правах рекламы