



В.Л. Жуковец
руководитель отдела продаж
и маркетинга ООО «Техлен»

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ

Расширение ассортимента и повышение качества выпечки – ключевые направления работы хлебопекарных предприятий, которые стремятся к успеху в непростых условиях высокой конкуренции.

Хорошим решением на этом пути является применение специализированного, профессионального инвентаря для оригинальной выпечки, востребованной у покупателей продукции.

ООО «ТЕХЛЕН» (Санкт-Петербург) уже более 20 лет помогает хлебозаводам и пекарням в решении задач оснащения производства разнообразным инвентарем. Это широкий спектр печных и транспортировочных тележек, перфорированных волнистых и плоских противней, различных форм для выпечки. В последнее время предприятие стабильно развивается. Для обеспечения

запросов на новые виды инвентаря постоянно разрабатываются и изготавливаются новые штампы и другая специальная оснастка. В настоящее время предприятие приступило к производству специальных противней и кассет с формами, которые эксплуатируются на автоматических индустриальных линиях крупных предприятий хлебопекарной отрасли.

С 2014 г. успешно работает цех полного цикла по нанесению и восстановлению антипригарных покрытий. Применение антипригарных покрытий позволяет свести к минимуму 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 противней и форм, так как отпадает необходимость их очистки. Для разных типов выпечки предприятие использует различные виды качественных антипригарных покрытий, 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 перепокрытие – повторное нанесение антипригарного покрытия.

В последнее время многие хлебопекарные предприятия расширяют свой ассортимент, выпекая гамбургеры, хот-доги, маффины, чиабатту и другую оригинальную продукцию. ООО «ТЕХЛЕН» значительно расширило производство инвентаря для подобной выпечки. Для выпечки батонов и багетов завод готов предложить желоба более 80 размеров по ширине и высоте.

Предприятие активно участвует в таких специализированных отраслевых выставках, как «Агропроммаш» и «Современное хлебопечение» (г. Москва). Приглашаем посетить экспозицию ООО «ТЕХЛЕН» на весенней выставке «Современное хлебопечение – 2023», которая состоится 21–24 марта в Москве, в «ЭКСПОЦЕНТРе».

ООО «ТЕХЛЕН»
+7 (812) 244-05-30; 244-05-31
info@tehlen.ru
www.tehlen.ru

ТЕХЛЕН

БОЛЕЕ 20 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 • Надёжность • Честность