АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ –

с помощью нового разнообразного инвентаря

***Владимир Жуковец**, руководитель отдела продаж и маркетинга ООО «Техлен»*

Как расширить ассортимент и повысить качество выпечки? Эффективная работа по этим ключевым направлениям приносит успех хлебопекарным предприятиям, работающим на этом высококонкурентном рынке. В таких условиях особую значимость приобретает использование современного инвентаря.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Одним из решений является применение специализированного инвентаря для выпечки оригинальной и востребованной у покупателей продукции. ООО «Техлен» (Санкт-Петербург) уже более 15 лет помогает хлебозаводам и пекарням в оснащении производства разнообразным инвентарем. Это широкий спектр печных и транспортировочных тележек, перфорированных волнистых и плоских противней, различных форм для выпечки и т. д. В последние годы предприятие стабильно развивается – для удовлетворения запросов на новые виды инвентаря постоянно разрабатываются и изготавливаются новые штампы и другая специальная оснастка. Кроме того, с 2014 г. успешно работает цех полного цикла по нанесению и восстановлению антипригарных покрытий.

Рис. 1. Формы для круглого хлеба

АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ

Применение антипригарных покрытий позволяет до минимума снизить расходы на смазку форм и противней. Помимо экономического эффекта, применение покрытий позволяет улучшить качество выпечки, поскольку хлебобулочные изделия не пригорают. Возрастает и срок службы инвентаря, так как отпадает необходимость его очистки. Для разных типов выпечки предприятие использует различные виды качественных антипригарных покрытий GREBLON® (Weilburger

Рис. 2. Восстановленное антипригарное покрытие

Рис. 3. Формы для тостового хлеба

Рис. 4. Противень для эклеров савоярди

На этапе подбора очень важно выбрать оптимальный вид покрытия, исходя из рецептуры выпекаемой продукции, материала форм и противней, а также технологических условий выпечки.

Coatings GmbH, Германия), специально разработанных для применения в хлебопечении.

На этапе подбора очень важно 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.

Рис. 5. Противень для багетов

Рис. 6. Противень для гамбургеров

Рис. 7. Противень для минибургеров

НОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

В последнее время многие предприятия хлебопекарной отрасли расширяют свой ассортимент, выпекая булочки для бургеров, хот-догов, а также маффины, чиабатту и другую оригинальную продукцию.

ООО «Техлен» значительно расширило производство инвентаря для подобных изделий.

Сегодня в линейке компании представлены: пять типоразмеров ячеек под булочки для бургеров диаметром 70, 80, 96, 115 и 125 мм; пять типоразмеров ячеек под булочки для хот-догов – 160×60, 200×60, 220×60, 230×50 и 260×60 мм; три типоразмера ячеек для маффинов диаметром 62, 80 и 85 мм; ячейки для выпечки круассана в виде полумесяца 130×80 мм, донатса – диаметром 88 мм, а также для выпечки чиабатт – 100×100 и 160×80 мм. Для выпечки батонов и багетов завод готов предложить более 60 типоразмеров желоба.

Предприятие активно участвует в специализированных отраслевых выставках, таких как «Агропродмаш», «ПИР» и Modern Bakery / «Современное хлебопечение» (г. Москва), «ФудТех» (г. Краснодар).

Приглашаем посетить экспозицию ООО «Техлен» на весенних выставках Modern Bakery / «Современное хлебопечение – 2020» (17–20 марта, г. Москва, Экспоцентр), а также «ФудТех-2020» (23–25 апреля, г. Краснодар, «Экспоград»).