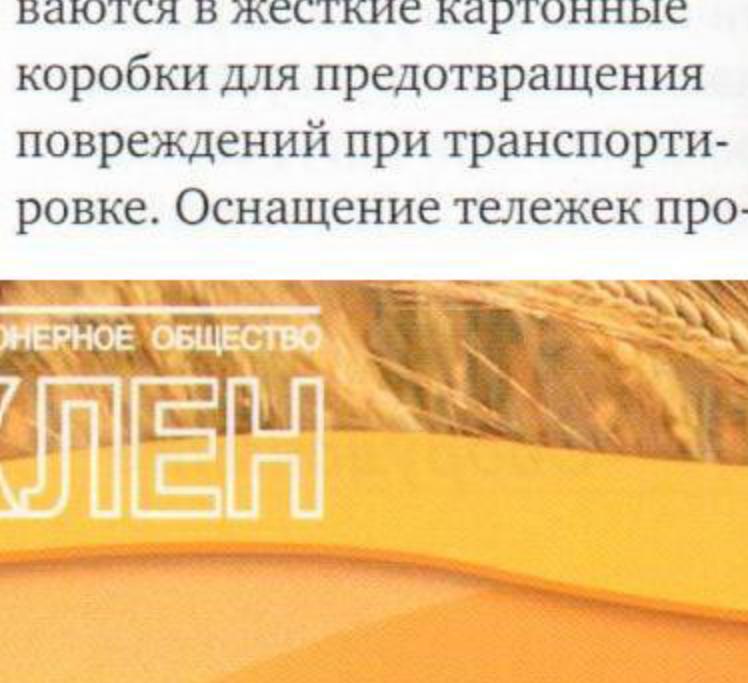
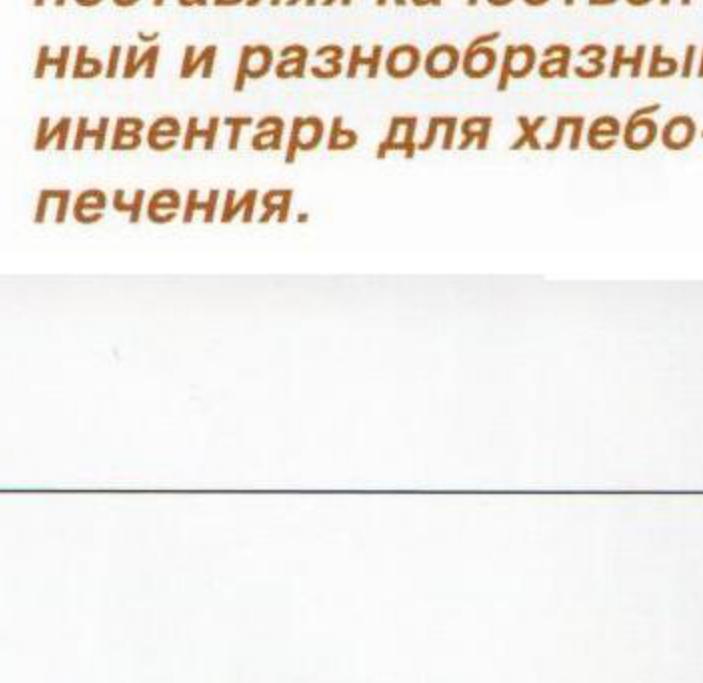


# Качественный инвентарь – путь к успеху хлебозавода



**ЗАО «Техлен», известное российское производственное предприятие, вот уже более десяти лет помогает хлебозаводам России добиваться успеха, поставляя качественный и разнообразный инвентарь для хлебопечения.**

Основной ассортимент выпускаемой продукции обусловлен широким применением в хлебопечении печных тележек, листов и форм. Неизменно высокое качество продукции, весьма приемлемые цены и разумные сроки поставки позволяют сохранять надежные отношения с заказчиками и являются главной причиной привлечения новых клиентов.

Качество инвентаря – главный приоритет в нашей работе. Каждая печная тележка маркируется своим номером и датой выпуска, а также проходит технический контроль с пометкой в паспорте качества. Разборные тележки упаковываются в жесткие картонные коробки для предотвращения повреждений при транспортировке. Оснащение тележек про-

изводится только качественными термостойкими колесами итальянского и немецкого производства. По желанию заказчика тележки могут быть оснащены дополнительными опциями: упорами на направляющих, продольными полосами усиления уровней для выпечки тяжелой продукции, поперечными стяжками для придания конструкции большей жесткости и т.д.

ЗАО «Техлен» выпускает тележки практически для всех типов зарубежных и отечественных печей: Revent, MIWE, Sveba Dahlen, Wachtel, Werner & Pfeiderer, Polin, Winkler, König, Mondial Forni, «Ротор-Агро», «Муссон-Ротор» и других. Доверяя нашей фирме, тележками ЗАО «Техлен» оснащают свои производства московские хлебозаводы № 22, № 24, № 28, петербургское предприятие «КАРАВАЙ», компании «Волжский пекарь» (Тверь), «Тольяттихлеб», «Курскхлеб», «Хлебный дом» (Владивосток) и многие другие хлебозаводы по всей России.

В последнее время для упаковки готовой продукции хлебозаводы все чаще используют стандартные пластиковые европоддоны 600x400x155 мм, для удобства перемещения которых мы производим тележки на одну или две стопы по 12 лотков в каждой.

Волнистые и плоские перфорированные и сплошные листы широко применяются на хлебозаводах и в пекарнях. Различные размеры листов, возможность подбора ширины и глубины желоба (более 50 вариантов) на волнистых перфорированных листах позволяют фирме удовлетворить практически любой запрос своих покупателей на этот инвентарь. Там, где необходима аккуратная выемка выпечки, например, при производстве торты и бисквитов, один борт может быть съемным. Для обеспечения повышенной грузоподъемности, прочности и долговечности противни могут иметь каркас усиления, изготавливаемый из алюминиевой профильной трубы, которая крепится под листом или образует борт. Более 1000 наших клиентов остаются довольными как качеством листов, так и разумной ценой.

Линейка оригинальных перфорированных форм – «лодочки» – в данный момент включает девять типоразмеров. Главные преимущества

**ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
ТЕХЛЕН**

**Листы волнистые и плоские перфорированные:**

– любые размеры  
– различное число желобов  
– усиление каркаса

**Тостовые формы**

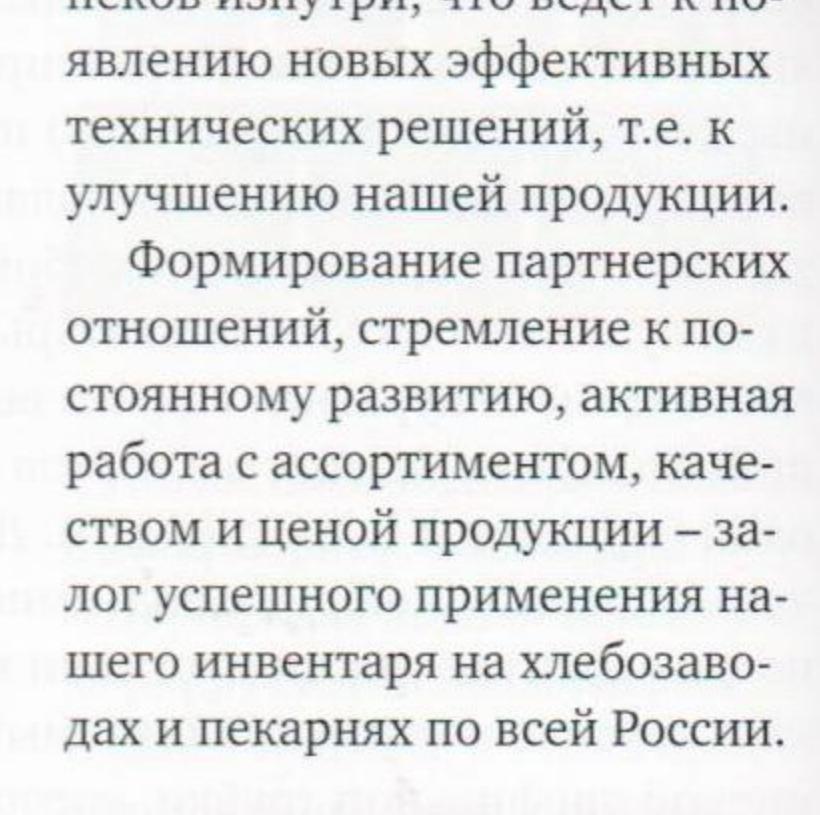
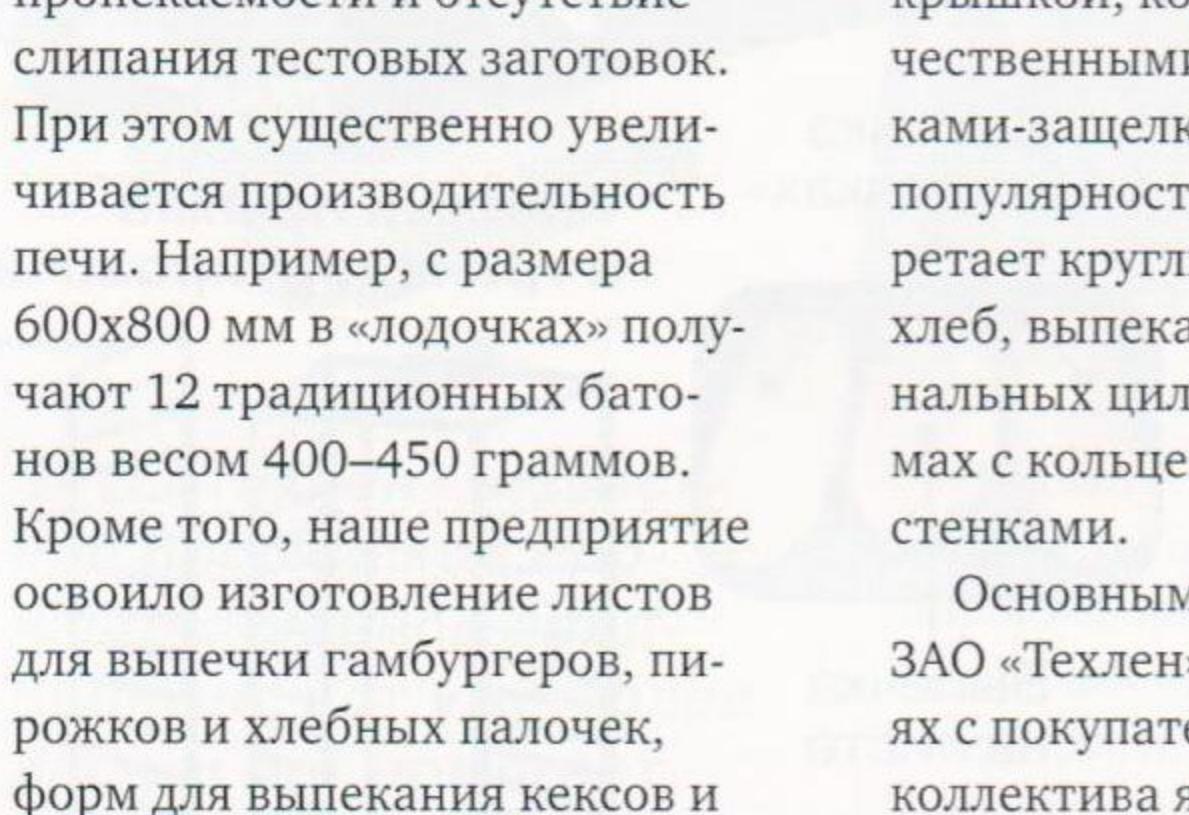
**Формы перфорированные «лодочки»**

**Выпечка в «лодочках»**

**Выпечка на листе**

**Тележки печные и транспортировочные**

194044, Санкт-Петербург  
Евпаторийский пер., д. 7 литер А.  
(812) 244-05-30, 244-05-31  
[www.tehlen.ru](http://www.tehlen.ru) [info@tehlen.ru](mailto:info@tehlen.ru)



применения таких форм – одинаковая ровная форма батонов и круглых хлебов, улучшение пропекаемости и отсутствие слипания тестовых заготовок. При этом существенно увеличивается производительность печи. Например, с размера 600x800 мм в «лодочках» получают 12 традиционных батонов весом 400–450 граммов. Кроме того, наше предприятие освоило изготовление листов для выпечки гамбургеров, пирожков и хлебных палочек, форм для выпекания кексов и ватрушек. Расширена линейка размеров прямоугольных и треугольных рифленых форм для тостового хлеба. Изделия в них «держат» форму и имеют оригинальную ребристую по-

верхность, привлекательную для покупателей. Чаще всего формы собираются в блоки с крышкой, комплектуемые качественными шведскими замками-зашелками. Все большую популярность на рынке приобретает круглый бутербродный хлеб, выпекаемый в оригинальных цилиндрических формах с кольцевыми ребристыми стенками.

Основными ценностями

ЗАО «Техлен» в отношении

с покупателями и внутри

коллектива являются высокие

моральные стандарты. Работая

в тесном контакте с хлебопеками, мы формируем репутацию честного и надежного партнера на долгие годы. Визиты на

хлебозаводы, общение с за-

казчиками на отраслевых выставках помогают нам лучше понимать потребности хлебопеков изнутри, что ведет к появлению новых эффективных технических решений, т.е. к улучшению нашей продукции.

Формирование партнерских

отношений, стремление к по-

стоянному развитию, активная

работа с ассортиментом, каче-

ством и ценой продукции – за-

лог успешного применения на-

шего инвентаря на хлебозаво-

дах и пекарнях по всей России.

**Владимир Леонидович Жуковец,**

**руководитель отдела продаж и маркетинга**

**ЗАО «Техлен»**