



В помощь хлебопекам и кондитерам

Практика многих хлебозаводов и хлебопекарен показывает, что для выпуска качественного и конкурентоспособного хлеба недостаточно иметь производственные площади и современное оборудование. Большое значение имеет и высококачественный хлебопекарный инвентарь: печные тележки, формы и листы для выпечки.

О развитии нашего предприятия ЗАО «Техлен» и производстве хлебопекарного и кондитерского инвентаря мы уже рассказывали на страницах различных отраслевых журналов*. Сегодня мы хотим поделиться новыми разработками, впечатлениями об участии в выставке и планами на будущее.

В конце 2006 г. хлебозавод ОАО «Каравай» (Санкт-Петербург) предложил подумать о замене отработавших свой ресурс стальных перфорированных форм для выпечки батонов на алюминиевые формы нашего производства (рис. 1). Эти формы собирались в кассеты по 5 шт. Задача была успешно решена, в результате чего началось производство новых перфорированных форм для ротационных и тупиковых печей (ФТЛ печей), собранных по 3–5 шт.



Рис. 1

Образцы этих форм были представлены в ноябре 2006 г. на Калужской конференции Российской гильдии пекарей и приобретены Болоховским хлебозаводом (Тульская область, г. Болохово), который после пробной выпечки заказал партию этих форм.

* Статью в журнале «Хлебопродукты» см. в № 8, с. 22, 2006 г.

Формы для выпечки тостового хлеба (рис. 2) изготавливаются, как правило, с незначительным наклоном боковых (длинных) стенок. Поскольку торцевые стенки формы не имеют наклона, выемка выпечки при глубине форм свыше 80 мм может быть затруднена. Для устранения этого недостатка предложен наклон торцевых (коротких) стенок. В марте 2007 г. было начато производство таких форм. Формы глубиной 100 мм, собранные в блоки, показали отличные результаты на ОАО «Каравай».



Рис. 2

ся наиболее полно отразить ассортимент основных товарных линий: тележки (печные, для заморозки и транспортные) (рис. 3), листы (волнистые и прямые, перфорированные и неперфорированные) (рис. 4), формы (тостовые и раскрывающиеся).

Многие знают, что для пробной выпечки и испытаний мы высылаем образцы наших изделий. На выставке будут представлены образцы наших изделий, и их можно будет взять для испытаний и пробной выпечки.



Рис. 3



Рис. 4

Выставки, встречи на хлебозаводах, контакты по телефону – все это помогает лучше понять наших заказчиков и в итоге представить на рынке России качественный и удобный инвентарь.

За подробной информацией о новинках, по другим вопросам и с предложениями обращайтесь в ЗАО «Техлен».

ЗАО «Техлен»

г. Санкт-Петербург,
пр. Елизарова, 40,
тел./факс: (812) 560-46-12, 346-55-02;
e-mail: info@tehlen.ru;
www.tehlen.ru