

Мы нужны всегда!

Фирма «Техлен» с 2000 г. осваивает производство инвентаря для хлебопекарных и кондитерских предприятий.

Начав с небольшого производства на площади 60 м² с пайкой стакнов и сварочным аппаратом, мы за несколько лет расширили свою деятельность. Теперь это цех с современным оборудованием, в том числе для перфорации металлического листа и высококачественной сварки изделий.

Главная задача нашей фирмы – помочь хлебопекам и кондитерам в расширении ассортимента и в повышении качества выпускаемой продукции. Эту задачу мы выполняем, поставляя различный инвентарь для хлебопечения: перфорированные плоские и волнистые листы (для багетов), формы для выпечки тостового хлеба и раскрывающиеся формы для выпечки цилиндрического хлеба. Этот оригинальный хлеб выпекается, как правило, с использованием различных добавок. Лук, зелень, отруби и другие добавки с успехом применяют в Кирове на ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», в Перми на ЗАО «Хлеб» и др.

Волнистые перфорированные листы – конек фирмы, их качество особенно отмечают руководители предприятий, где они успешно используются. Это ОАО «Хлебный завод «Арнаут» (Санкт-Петербург), ОАО «Тюменский хлебокомбинат», ОАО «Тольяттихлеб» (Тольятти), ЗАО «Хлебозавод №24» (Москва), ОАО «Волжский пекарь» (Тверь) и др.

Благодаря увеличению толщины алюминиевого листа (1,5 мм) в конструкции с профильной трубкой и стальными тяговыми заклепками, удалось добиться значительной жесткости листа и продлить его срок службы. Это особенно важно для хлебопеков при работе в ночную смену, когда обращение с инвентарем бывает недостаточно бережным. Фирма выпускает листы практически для всех типов применяемых в России отечественных и зарубежных печей, как ротационно-конвекцион-

ных, так и тупиковых (типа ФГЛ). При этом производится подбор ширины и глубины желоба для получения максимального эффекта: происходит пароувлажнение тестовых заготовок и предотвращается их слипание.

Кроме волнистых, фирма выпускает и плоские перфорированные листы. Возможность укладки на них тестовых заготовок значительной массы сочетается со стойкостью к ударам, падениям и к другим механическим нагрузкам. Этого удалось добиться за счет использования рамной конструкции из сварной алюминиевой трубы, которая служит каркасом внизу листа.



Кроме того, фирма «Техлен» изготавливает **стеллажные печные тележки** практически для всех видов ротационных печей, в том числе для печей Sveba Dahlen, Bougard, Daub, Miwe. Максималь-



ное внимание уделяется надежности изделий: точности сборки и жесткости каркаса, особенно для тележек, подвешиваемых на крюк, качеству материалов и комплектующих. Все каркасы в узлах сварки профильной трубы усиливаются косынками, устанавливаются



ются колеса (чугунные или из фенольной пластмассы) ведущих производителей Италии и Германии.

Наша фирма предлагает как традиционные, так и специальные 2- или 3-секционные тележки с возможностью укладки трех и более хлебопекарных форм, а также с этажами, усиленными поперечными прутьями для больших нагрузок.

Фирма «Техлен» также выпускает **венчики и насадки** для промышленных кремовзбивальных и тестомесильных машин. При разработке надежной конструкции, мы пришли к удачному варианту с использованием дополнительного кольца, предотвращающего обламывание прутьев. При этом практика показала, что венчики и насадки наша фирма может изготовить практически для любого миксера, в том числе и зарубежного. Срок службы наших цельно сварных нержавеющих венчиков ограничен только качеством приемного узла миксера.

Верность неизменно высокому качеству позволяет нам строить надежные отношения со своими заказчиками и спокойно смотреть в будущее. Мы знаем, что наша продукция востребована и, работая на клиента и для клиента, мы будем нужны.

Всегда рады новым заказам и добрым партнерам.

За более подробной информацией просим обращаться по адресу:
Санкт-Петербург,
пр. Елизарова, 40.
Тел./факс: (812) 560-46-12;
346-55-02; 346-55-03 (отдел сбыта)
E-mail: tehlen@lek.ru
www.tehlen.ru