



Профессиональный хлебопекарный инвентарь «Техлен»

В условиях возрастающей конкуренции на рынке хлебопекарной промышленности, каждый аспект на производстве играет решающую роль в достижении успеха. Для хлебозавода, где качество продукции напрямую зависит от выстроенных производственных процессов и эффективности, выбор правильного, качественного инвентаря становится не просто вопросом удобства, а стратегическим решением. Именно здесь на первый план выходит широкий ассортимент продукции от компании «Техлен» – надежного партнера и поставщика специализированного, профессионального инвентаря для выпечки оригинальной, востребованной у покупателей продукции.

«Техлен» – это не просто поставщик инвентаря, это компания, которая глубоко понимает специфику хлебопекарного производства. Ассортимент изготавливаемой продукции разрабатывается с учетом требований к выпекаемым продуктам, долговечности и эргономичности самого инвентаря. **В чем ценность инвентаря «Техлен»?**

- **Долговечность и надежность:** хлебозавод – это место интенсивной работы, где инвентарь подвергается постоянным нагрузкам. Продукция «Техлен» отличается исключительной прочностью и износостойкостью. Использование современных материалов и качественное исполнение гарантируют долгий срок службы, снижая затраты на замену и ремонт.

- **Эргономичность и эффективность:** удобство использования инвентаря напрямую влияет на производительность труда. «Техлен» уделяет особое внимание эргономике своих изделий. Легкие, но прочные формы, удобные ручки, продуманная конструкция – все это позволяет персоналу работать быстрее, точнее и с меньшей усталостью. Это, в свою очередь, ведет к повышению общей эффективности производства.

- **Возможность выпечки широкого ассортимента продукции:** батоны, багеты, тостовые хлеба, гамбургеры, хот-доги, чабатты, мафины, круассаны, эклеры, бейглы и многое другое.

- **Повышение качества продукции:** равномерное пропекание, аккуратная формовка – все это достигается благодаря качественному и правильно подобранному инвентарю. Это напрямую влияет на вкус,





внешний вид и текстуру готовой продукции и является ключевым фактором для удовлетворенности клиентов.

- **Оптимизация производственных процессов:** эргономичный инвентарь ускоряет выполнение задач, снижает вероятность ошибок и минимизирует потери. Продуманная логистика перемещения сырья и готовой продукции с помощью тележек и стеллажей «Техлен» в цехах выпечки, заморозки и хранения способствует повышению общей эффективности.

- **Снижение производственных затрат:** долговечность инвентаря «Техлен» означает меньшие расходы на его замену и ремонт. А повышение производительности труда и снижение потерь вносят существенную лепту в уменьшение себестоимости продукции.

- **Улучшение условий труда:** безопасный и удобный инвентарь создает более комфортные условия для работы персонала и способствует повышению мотивации и снижению текучести кадров.

На базе **завода «Техлен»** более 12 лет успешно работает цех полного цикла по нанесению и восстановлению антипригарных покрытий. Применение антипригарных покрытий позволяет до минимума снизить 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 его очистки. Для разных типов выпечки предприятие использует различные виды качественных антипригарных покрытий, специально разработанных для применения в хлебопечении.

На базе предприятия постоянно функционирует большой склад перфорированных и сплошных противней в наличии стандартных размеров 60x40 и 60x80 см.

Многие предприятия хлебопекарной отрасли расширяют свой ассортимент, выпекая разнообразную, оригинальную продукцию. **ООО «ТЕХЛЕН»** всегда

готово рассматривать возможность изготовления новых форм по техническим заданиям и чертежам заказчиков и значительно расширило производство инвентаря для подобной выпечки. Новинками здесь являются противни для выпечки булочек бриошь, печенья «мадлен», пирожных «сердце» и «канелли».

Предприятие активно участвует в специализированных отраслевых выставках, таких как «Агропродмаш» и «Современное хлебопечение» (Москва).

VТЕХЛЕН

**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, РФ

Доверие • Надежность • Честность

**Приглашаем посетить экспозицию ООО «ТЕХЛЕН»
на осенней выставке «АГРОПРОДМАШ-2026»,
28 сентября – 1 октября, Москва, «Крокус Экспо».
Павильон №3/зал №13 13D100**