

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ

**В**ыбор вспомогательного оборудования и инвентаря для выпечки оригинальной, востребованной у покупателей продукции – всегда непростая задача для руководителей хлебопекарных предприятий. Ведь надо рассчитать многие факторы и даже спрогнозировать развитие компании и рынка в целом. Ключевые направления работы хлебопеков, стремящихся к успеху в непростых условиях высокой конкуренции, – расширение ассортимента, снижение затрат и повышение качества выпечки.

**ООО «ТЕХЛЕН»** (Санкт-Петербург) уже более 15 лет помогает хлебозаводам и пекарням в решении вопроса оснащения производства разнообразным, профессиональным инвентарем. Это широкий спектр печных и транспортировочных тележек, перфорированных волнистых и плоских противней

из алюминия и нержавеющей стали, различных форм для выпечки. Семь 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 инвентаря, так как отпадает необходимость его очистки. Для разных типов выпечки предприятие использует различные виды **качественных антипригарных покрытий GREBLON®** (производство Weilburger Coatings GmbH, Германия), специально разработанных для применения в хлебопечении. Очень важно выбрать оптимальный вид покрытия исходя из рецептуры выпекаемой продукции, материала форм и противней, а также технологических условий выпечки.

В последнее время многие предприятия хлебопекарной отрасли расширяют свой ассортимент, выпекая гамбургеры, хот-доги, маффины, чабатту, донаты и другую оригинальную продукцию. **ООО «ТЕХЛЕН»** значительно расширило производство инвентаря для подобной выпечки. Сейчас в линейке компании 5 типоразмеров ячеек для гамбургеров диаметром 70, 80, 96, 115 и 125 мм, 5 типоразмеров ячеек для хот-догов 160\*60, 200\*60, 220\*60, 230x50 и 260x60 мм, 3 типоразмера ячеек для маффинов диаметром 62, 80 и 85 мм, ячейка для выпечки круассана полумесяца 130x80 мм, доната диаметром 88 мм, а также для выпечки чабатты с ячейками 100\*100 и 160\*80 мм. Для выпечки батончиков и багетов завод готов предложить более 80 размеров ширины и высоты желоба.

**Предприятие активно участвует в специализированных отраслевых выставках, таких как «Агропродмаш» и «Современное хлебопечение» (Москва), «ФудТех» (Краснодар). Приглашаем посетить экспозицию ООО «ТЕХЛЕН» на выставке «Агропродмаш-2021» 04 – 08 октября, Москва, ЭКСПОЦЕНТР. В Минске предприятие примет участие в Международном симпозиуме хлебопеков, который пройдет с 10 по 11 ноября 2021 года.**

**ТЕХЛЕН**

**БОЛЕЕ 15 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**

**В.Л. Жуковец,**  
руководитель отдела продаж и маркетинга ООО «Техлен»