

# Профессиональный инвентарь для хлебопекарной отрасли

Выбор 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 20 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. Девять 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, специально разработанных для применения в хлебопечении. Очень важно на этапе подбора 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, **6 типоразмеров ячеек для хот-догов** 148x60, 160x60, 200x60, 220x60, 230x50 и 260x60 мм, **3 типоразмера ячеек для маффинов** диаметром 62, 80 и 85 мм, **ребристая ячейка для кексов** диаметром 99 мм, **ячейка для выпечки круассана полумесяца** 130x80 мм, **доната** диаметром 88 мм, а также **для выпечки чабатты** с ячейками 100x100 и 160x80 мм. Для выпечки батонов 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» (г. Москва).

**ТЕХЛЕН**

**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 выставке **MODERN BAKETY – 2024**, 19–22 марта, Москва, ЭКСПОЦЕНТР

Жуковец Владимир Леонидович, руководитель отдела продаж и маркетинга ООО «Техлен»