

Профессиональный инвентарь для хлебопекарной отрасли

Расширение ассортимента и повышение качества выпечки – ключевые направления работы хлебопекарных предприятий, стремящихся к успеху в непростых условиях высокой конкуренции.

Хорошим решением на этом пути является применение специализированного, профессионального инвентаря для выпечки оригинальной, востребованной у покупателей продукции.

ООО «ТЕХЛЕН» (Санкт-Петербург) уже более 20 лет помогает хлебозаводам и пекарням в решении их задач оснащения производства разнообразным инвентарем. Это широкий спектр печных и транспортировочных тележек, перфорированных волнистых и плоских противней, различных форм для выпечки. Последние годы предприятие стабильно развивается. Для обеспечения запросов на новые виды инвентаря постоянно разрабатываются и изготавливаются новые штампы и другая специальная оснастка. Многие предприятия хлебопекарной отрасли расширяют свой ассортимент, выпекая гамбургеры,

хот-доги, маффины, чиабатту и другую оригинальную продукцию.

ООО «ТЕХЛЕН» значительно расширило производство инвентаря для подобной выпечки. Новыми видами здесь являются противни для выпечки печенья «мадлен», пирожных «сердце» и булочек «бриошь».

С 2014 года 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. Очень важно на этапе подбора выбрать оптимальный вид покрытия исходя из рецептуры выпекаемой продукции, материала форм и противней, а также технологических условий выпечки. Несмотря на значительную стойкость антипригарных покрытий, с течением времени требуется их замена. В этом случае производится перепокрывание – повторное нанесение антипригарного покрытия.

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
«Современное хлебопечение – 2025».
25–28 марта, Москва, ЭКСПОЦЕНТР.**

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