

Описание товара Оснащение кондитерского цеха ХОЛОДИЛЬНЫМ И ПИЩЕВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

ОСНАЩЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНЫМ
И ПИЩЕВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ



КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

Описание

Оснащение кондитерского цеха холодильным и пищевым оборудованием

Различные холодильные установки являются неотъемлемым оборудованием кондитерских и хлебопекарных производств. Холод нужен для хранения сырья и готовой продукции, шоковой заморозки, охлаждения перед упаковкой. Каждую из этих функций выполняет определенная холодильная установка.

Холодильное оборудование для оснащения кондитерского цеха холодильным и пищевым оборудованием, разработанное для пекарен и кондитерских цехов, должно иметь регулируемые уровни влажности и температуры, чтобы имелась возможность изменять параметры в зависимости от конкретной области применения этой техники.

Для всех хлебопекарных предприятий производители оборудования предлагают соответствующие холодильные установки или их комбинации.

Каждый вид сырья и продукции должен находиться в отдельной камере хранения со специальными режимами температуры, влажности и вентиляции, которые являются оптимальными.

Например, для хранения сливок и кондитерских изделий с их использованием необходима относительно высокая влажность воздуха и температура +2/+4 °С; яичная продукция должна храниться при температуре -1/-2 °С; маргариновая – 0/-3 °С; замороженные ягоды и фрукты оптимально сохраняются при температуре -20/-22 °С.

Виды оборудования

Готовая продукция длительного срока хранения, например торты, поступает в камеру стабилизации с температурой 0/+2 °С и выдерживается 40 минут, после чего изделия фасуют, и та их часть, которая не отгружается сразу на продажу, транспортируется в камеру шоковой заморозки с температурой -30/-33 °С на 1-2 часа в зависимости от типа тортов. После шоковой заморозки продукция поступает в камеру длительного хранения до 6 месяцев с температурой -20/-22 °С. По мере потребности тортовой продукции, замороженные торты размораживаются в камере дефростации при температуре +2/+4 °С.

Еще один важный параметр при выборе холодильного оборудования – размер, который должен выбираться относительно объема производимой продукции. Так, холодильные камеры, как правило, собираются из стандартных разноразмерных панелей и могут по желанию заказчика изготавливаться в различных размерах.

Оборудование кондитерского цеха (список):

- столы рабочие с цельной поверхностью и встроенными моечными ваннами;
- аппараты для замешивания теста, его разделения и формовки;
- печи и конвекционные духовые шкафы;
- разделочный ручной инструмент и рабочая тара;
- стеллажи для хранения и перемещения готовой продукции;
- холодильные установки.

Наша компания предлагает приобрести оборудование для **оснащения кондитерского цеха холодильным и пищевым оборудованием** по доступной цене, покупку доставим по любому адресу в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.