



Хлебозаво



На хлебозаводе выпекаются хлеб и
хлебобулочные изделия.

Для производства хлеба требуется определенное оборудование:

1. Мукопросеиватели, дозаторы, фильтры, весы,
водонагреватели

2. Тестомесильные машины

3. Тестоделители, округлители, тестораскаточные и
тестозакаточные машины

4. Расстойные и пекарские шкафы и печи





Оборудование для просеивания муки



Муку перед подачей на производство необходимо просеивать.
Для этого используют просеиватель.

Спиральный тестомес

Тестомесительная машина





Тестоделитель

Тестоделитель-округлитель



Тестозакаточные машины (тестозакатки)





Расстоечный шкаф



Хлебопекарная печь



Процесс приготовления хлеба состоит из следующих этапов:



- Замеса теста;
- Брожения полуфабрикатов;
- Деления теста на куски определенной массы;
- Формирования и расстойки тестовых заготовок;
- Выпечки;
- Охлаждения и хранения хлебных изделий.

На хлебозавод мука доставляется автомуковозами и подается на хранение в склад.



Машины-
муковозы



Мукомольный склад



Тестомесительный цех



При замесе теста из муки, воды, дрожжей, соли и других составных частей получают однородную массу.

Тестомес следит за режимом приготовления теста



Пекарный цех

Формовка и разделка хлеба



тесто на куски, взвешивает и придает им установленную форму.



После формовки заготовки поступают в расстоечный шкаф.



Выпечка - заключительный этап приготовления хлебных изделий.
Хлебные изделия выпекают в пекарной камере хлебопекарных печей.



В пекарном цеху работает пекарь-специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Цех погрузки

Укладчик выпеченные изделия выкладывает на лотки, которые помещает в передвижные вагонетки или на контейнеры. Они закатываются в машину и отправляются в торговую сеть.



- Остывшая продукция упаковывается в герметичные пластиковые пакеты



Упаковывает продукцию упаковщик.





А вот и магазин.
Там мы покупаем наш
хлебушек.

