

Оборудование кондитерского цеха

Иркутский техникум индустрии питания

Выполнила Измайлова Анна группа 33

Проверила: преподаватель Гнездилова Т.В.

Мукопросеиватель- оборудование для просеивания муки, удаления из нее металлопримесей, рыхления и аэрации муки.



Тестомес-используется для замешивания теста



Тестораскаточная машина позволяет получать
пласты теста заданной толщины.



Миксер — устройство для приготовления пищи методом перемешивания её компонентов до создания однородной массы



Расстоечный шкаф - профессиональное оборудование, которое создает комфортные условия для брожения дрожжевого теста перед его выпеканием



Печь — нагревательное устройство



Шприц-дозатор используется при приготовлении круассанов, кексов, заварных пирожных, эклеров и других кондитерских изделий.



Тележки имеют многоуровневую структуру и часто называются пекарскими стеллажами или шпильками.



Противни – отличаются размерами, глубиной и формой бортика, материалом изготовления, могут иметь антипригарное покрытие и перфорацию.

