

***Технологические  
операции по  
приготовлению  
хлеба и  
хлебобулочных  
изделий***

# Цех подготовки сырья



# *Цех расстойки и брожения теста*



# *Конвейер по производству батонов*



# Нанесение насечек на батоны

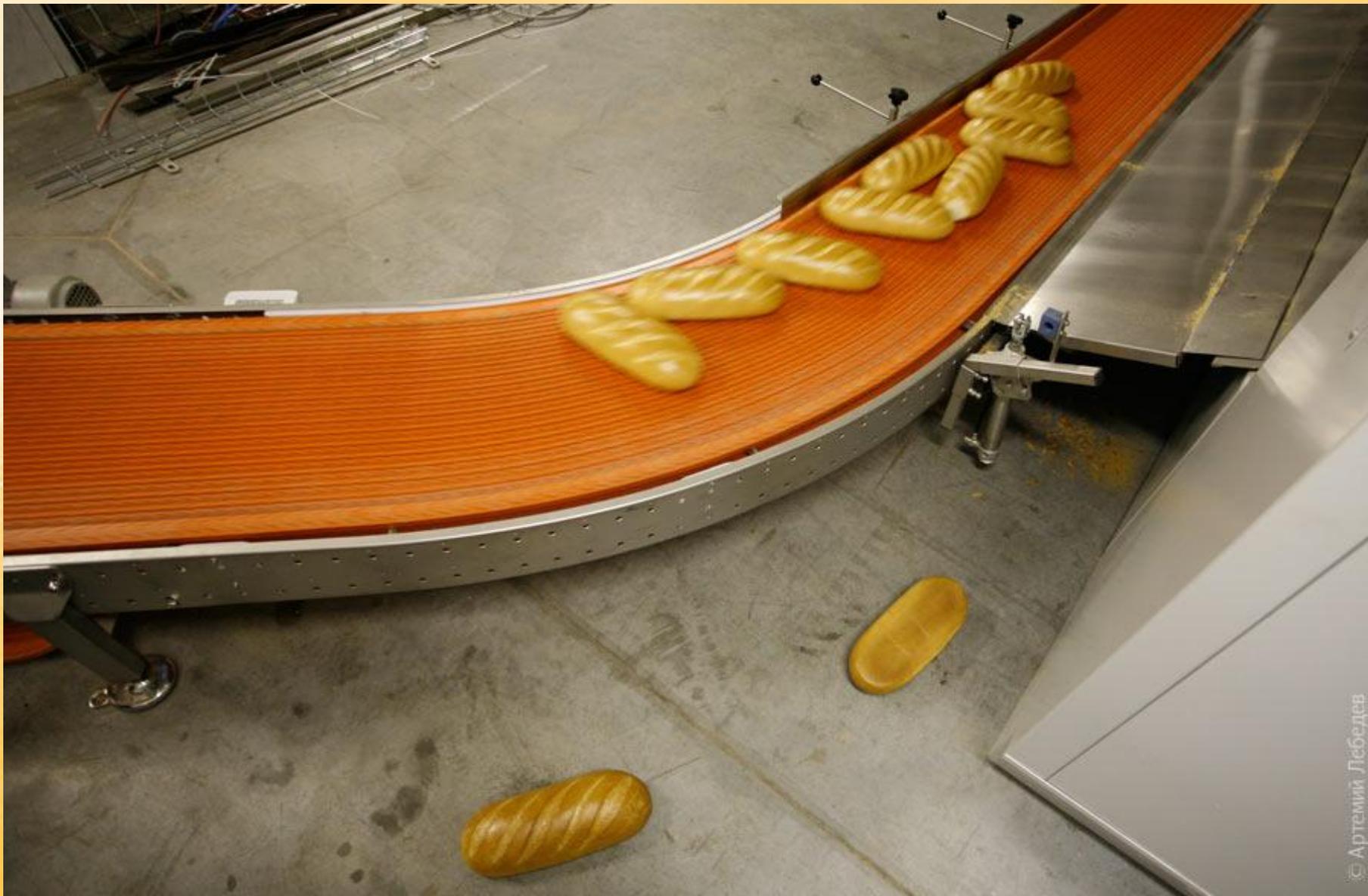




*Линия  
оформле-  
ния*

*ти изделия  
(специальные  
штыри  
делают  
отверстия)*

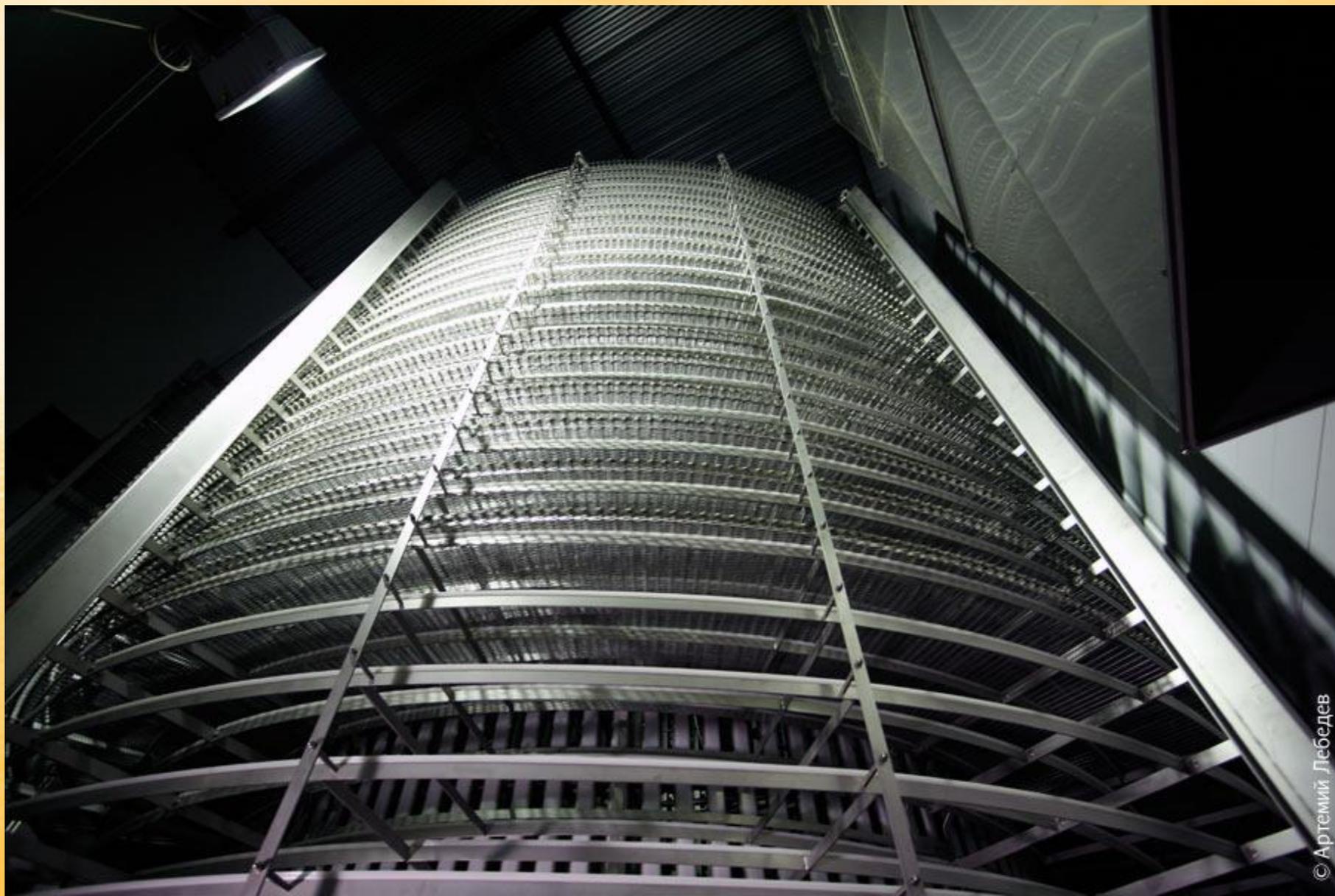
# *Из печи по конвейеру выходят батоны*





**Прямо  
с ленты  
батоны  
отправ-  
ляются  
охлаж-  
даться**

# *Отделение охлаждения батонов*



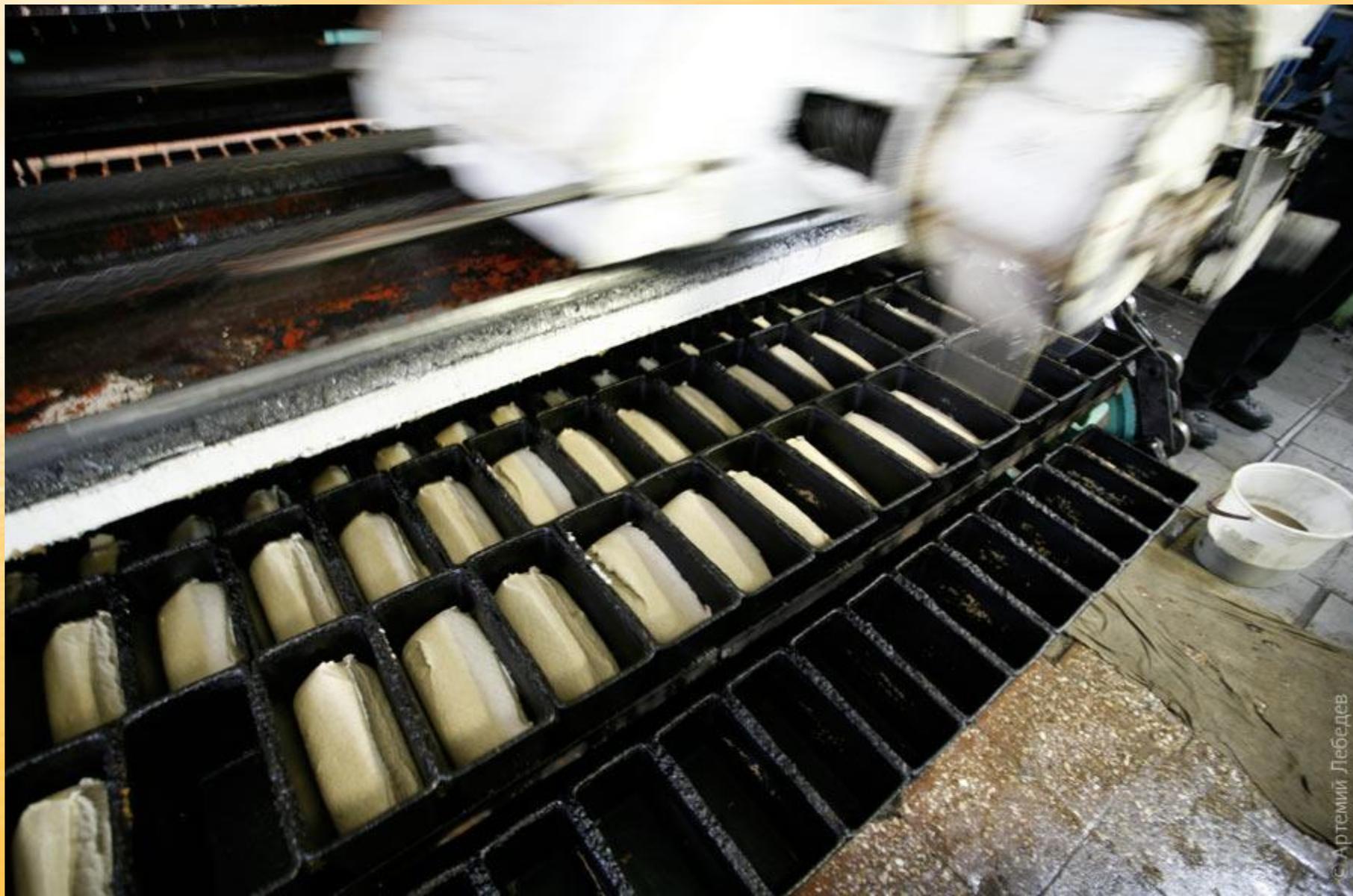
# Цех отбраковки



# Стенд в отделении отбраковки



# *Цех укладки хлеба в формы*



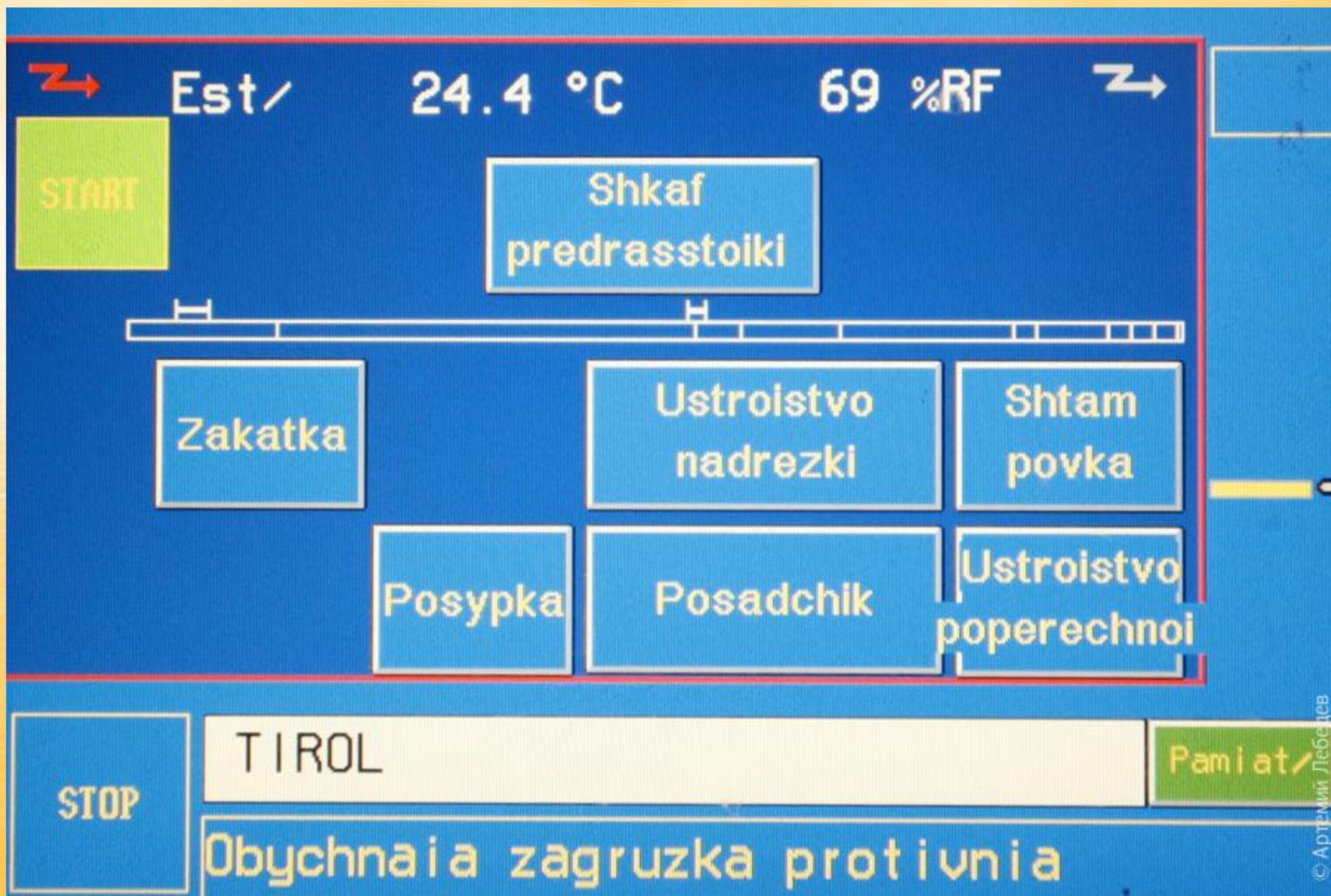
# Выпечка «Бородинского»



***Конвейер остановился, а лента продолжает  
поставлять батоны из печи***



# Высокотехнологичные линии





*Хлеб  
развозят в  
течении  
дня*