ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО-НОВА ЗАГОРА

Конспект

Технологично обзавеждане на специалносттаэ - XII клас

Специалност „Производство на хляб и хлебни изделия

I. Машини за обработка на тесто

1. Тестоокръглителни машини с плоска работна повърхност
2. Тестоформиращи машини - лентови.
3. Тестоформиращи машини – барабанни.
4. Тестоделително-формиращи машини
5. Тестоделително-формиращи агрегати.

II. Съоръжения за ферментация и маркиране на формираните късове тесто

6. Съоръжения за междинна ферментация.
7. Съоръжения за окончателна ферментация.
8. Съоръжения за автоматично зареждане на късовете тесто в пруферите.
9. Съоръжения за маркиране на късовете тесто.
10.

III. Машини и съоръжения за топлинна обработка на тесто

11. Жарави пещи.
12. Етажни пещи – с неподвижен под
13. Етажни пещи - с подвижен под.
14. Тунелни лентови пещи.
15. Тунелни пещи с мазутно загряване.
16. Тунелни пещи с електрическо загряване.
17. Съоръжения за пържене
18. Съоръжения за варене

IV. Машини и съоръжения за съхраняване на готова продукция

19. Транспортен амбалаж
20. Опаковъчна техника
21. Хладилни съоръжения.

V. Поточни линии за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия

22. Поточни линии за производство на хляб
23. Поточни линии за производство на малки хлебчета.
24. Линия за производство на кифли
25. Линия за производство на закуски от маслено тесто
26. Линия за производство на солети
27. Линия за производство на фини кори
28. Линия за производство на сухари
29. Линия за производство на гевречени изделия
30. Линии за производство на сладкарски изделия