

МИНИ-ПЕКАРНЯ





Сыпучее сырье и добавки поступают в таре поставщика и хранятся на сухом складе. Для хранения скоропортящихся продуктов используют шкафы холодильные и морозильные. По мере необходимости, муку просеивают на мукопросеивателе, который установлен в отдельном цехе и оборудован вытяжным зонтом (так как процесс просеивания муки - взрывоопасен). Яйцо обрабатывают в ванне четырехсекционной. Затем замешивают тесто на спиральных тестомесах. Для разделки



теста и для приготовления начинок предусмотрены отдельные рабочие места. Тесто расстаивают в специальных шкафах, при определенной температуре и влажности, которые способствуют размножению и росту дрожжей, что способствует "подъему" и аэрации тестовых заготовок. Затем выпекают изделия в печах: конвекционных, подовых, ротационных. Мойка посуды осуществляется в специально-предусмотренном помещении. Рядом с цехом возможно предусмотреть мини-магазин или место для экспедиции и реализации продукции.

КОНФИГУРАЦИЯ



- Производительность до 500 кг/сутки

Технические характеристики пекарни

Габариты:

- Размеры (габаритные), мм — 6 380 x 5 180 x 2 620.
- Вес, кг — 12 000.

Электроснабжение:

- установленная мощность, кВт — 30,5;
- питающее напряжение, В — 380/220, $\pm 5\%$;
- электрическая сеть 5-проводная — L1, L2, L3, N, PE.

Водоснабжение:

- качество подаваемой воды — В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01;
- расход воды, м³/сутки — 1;
- давление подаваемой воды, атм — от 2 до 4.

Климатические условия эксплуатации:

- температура окружающей среды, °С — от -45 до +50;
- снеговая нагрузка, кг/м² — 400.

КОНФИГУРАЦИЯ



- 1 Камера : Строительная панель
- 2 Шкаф холодильный
- 3 Шкаф расстойный
- 4 Тестомес на 40 л
- 5 Печь конвекционная
- 6 Прилавок кассовый
- 7 Витрина демонстрационная
- 8 Стеллаж
- 9 Весы товарные
- 10 Стеллаж хлебный
- 11 Водонагреватель
- 12 Ванна моечная 1 секция
- 13 Стол производственный
- 14 Стол кондитерский
- 15 Зонт вытяжной
- 16 Шкаф морозильный
- 17 Плита наст. индукционная
- 18 Ванна д/обр. яйца
- 19 Канальный кондиционер + электроконвектор
- 20 Он-лайн касса (автоматическое ведение товарного учета)
- 21 Весы настольные
- 22 Мясорубка
- 23 Рециркулятор бактерицидный
- 24 Подтоварник
- 25 Стерилизатор
- 26 Развал хлебный дер.
- 27 Бак мусорный с крышкой на колесах
- 28 Рукомойник
- 29

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МОДЕЛИ

