

Содержание

От авторов.....	3
Введение	4
Глава 1. Краткие сведения о производстве конфет	6
Глава 2. Подготовка сырья к производству.....	11
2.1. Сыпучее сырье.....	11
2.1.1. Оборудование для растаривания	11
2.1.2. Оборудование для очистки орехов.....	14
2.1.3. Оборудование для измельчения и сортировки	21
2.1.4. Оборудование для термообработки	33
2.2. Оборудование для подготовки фруктово-ягодного сырья.....	42
Глава 3. Производство конфетных масс	45
3.1. Оборудование для дозирования, смешивания и растворения	46
3.2. Варочное оборудование	84
3.3. Оборудование для сбивания и аэрирования	99
3.4. Специализированное оборудование	108
3.4.1. Помадные массы.....	108
3.4.2. Фруктовые и желейные массы.....	114
3.4.3. Пралиновые и ореховые массы.....	116
3.4.4. Сбивные и кремовые массы.....	148
3.5. Оборудование производства масс для комбинированных изделий.....	156
Глава 4. Формирование изделий.....	162
4.1. Оборудование для подготовки конфетных масс к формованию	162
4.2. Оборудование для формования	167
4.2.1. Машины отливочные	167
4.2.2. Машины отсадочные	200
4.2.3. Машины для формования выпрессовыванием	204
4.2.4. Машины для формования прокаткой	213
4.2.5. Машины для резания	220
4.2.6. Машины ротационные	228
4.2.7. «Холодная штамповка».....	232
4.2.8. Машины для формования изделий обновленного ассортимента.....	238
4.2.9. Машины формующие универсальные.....	241
4.3. Оборудование для глазирования	264
4.3.1. Машины temperирующие	264
4.3.2. Машины глазировочные	284
4.4. Оборудование для декорирования.....	315
4.5. Оборудование для охлаждения	336
Глава 5. Агрегаты и линии конфетного производства.....	360
Литература.....	413