

Содержание

От авторов.....	3
Глава 1. Краткие сведения о производстве мучных кондитерских изделий.....	4
Глава 2. Подготовка сырья к производству	10
2.1. Сыпучее сырье	10
2.1.1. Оборудование для приемки и хранения	10
2.1.2. Оборудование для очистки.....	34
2.1.3. Оборудование для измельчения.....	39
2.2. Оборудование для подготовки жирового сырья	47
2.3. Оборудование для подготовки фруктово-ягодного сырья.....	50
Глава 3. Производство теста	53
3.1. Оборудование для дозирования и растворения.....	56
3.2. Оборудование для замеса теста	62
3.2.1. Смесители	62
3.2.2. Аэраторы	89
Глава 4. Формование тестовых заготовок.....	98
4.1. Оборудование для подготовки теста к формованию	98
4.2. Оборудование для формования	117
4.2.1. Машины отсадочные.....	117
4.2.2. Машины ротационные	177
4.2.3. Машины с расширенным набором опций.....	196
Глава 5. Расстойка и выпечка тестовых заготовок	249
5.1. Оборудование для расстойки	249
5.2. Оборудование для выпечки.....	263
5.2.1. Печи туннельные	267
5.2.2. Печи ротационные.....	299
5.2.3. Печи спиральные.....	313
Глава 6. Окончательная отделка изделий.....	315
6.1. Оборудование для охлаждения.....	315
6.2. Оборудование для декорирования.....	341
6.3. Оборудование для глазирования	357
6.3.1. Машины temperирующие	357
6.3.2. Машины глазировочные	371
Глава 7. Агрегаты и линии производства мучных изделий.....	406
Литература.....	434