

## **Хлебопекарное оборудование**

### **1.1 Подготовка сырья**

- 1.1.1 Дозировочные машины
- 1.1.2 Подготовительное оборудование
- 1.1.3 Мукомольные машины
- 1.1.4 Установки для переработки хлебных остатков
- 1.1.5 Установки для подготовки закваски
- 1.1.6 Просеивающие машины
- 1.1.7 Силосные установки
- 1.1.8 Системы автоматического управления
- 1.1.9 Устройства для взвешивания

### **1.2 Подготовка теста**

- 1.2.1 Эмульгирующие машины
- 1.2.2 Экструдеры
- 1.2.3 Тестомесильные машины
- 1.2.4 Смесители
- 1.2.5 Планетарные тестомесильные машины
- 1.2.6 Дозирующие машины
- 1.2.7 Тестосбивальные машины
- 1.2.8 Отсадочные машины

### **1.3 Тестоделительные и тесторазделочные машины**

### **1.4 Подготовка хлебобулочных изделий**

- 1.4.1 Машины для взбивания
- 1.4.2 Машины для абрикотирования
- 1.4.3 Машины для намазывания
- 1.4.4 Вальцовочные машины
- 1.4.5 Машины для формования печенья
- 1.4.6 Машины для обработки кренделей щёлоком
- 1.4.7 Машины для отделки кондитерских изделий посыпкой
- 1.4.8 Установки для производства изделий из слоеного теста
- 1.4.9 Машины для производства кренделей
- 1.4.10 Установки для производства булочек
- 1.4.11 Машины для производства изделий длительного хранения
- 1.4.12 Машины для декорирования изделий
- 1.4.13 Дозировочные машины
- 1.4.14 Формовочно-отсадочные и шприц-машины
- 1.4.15 Установки для производства сдобных изделий
- 1.4.16 Тестоформирующие машины
- 1.4.17 Наполнительные машины
- 1.4.18 Глазиривочные машины
- 1.4.19 Машины для производства рогаликов
- 1.4.20 Машины для распыления
- 1.4.21 Машины для тестовых жгутов
- 1.4.22 Машины для нанесения покрытия

### **1.5 Кухонное оборудование и принадлежности**

- 1.5.1 Машины для смазывания жиром и маслом
- 1.5.2 Устройства для жарения во фритюре

- 1.5.3 Фильтр для жира
- 1.5.4 Росткоотделители
- 1.5.5 Машины для измельчения
- 1.6 Холодильное оборудование, оборудование для расстойки и кондиционирования**
- 1.6.1 Конвейерные и спиральные морозильники
- 1.6.2 Увлажнители
- 1.6.3 Морозильные системы транспортировки
- 1.6.4 Холодильные шкафы, холодильные камеры
- 1.6.5 Туннельный холодильник
- 1.6.6 Установки шоковой заморозки
- 1.6.7 Шкаф-холодильник
- 1.6.8 Камеры глубокой заморозки
- 1.6.9 Радиатор водяного охлаждения
- 1.6.10 Автоматические расстойные установки
- 1.6.11 Противни для расстойки тестовых заготовок
- 1.6.12 Обогреватели для системы расстойки
- 1.6.13 Камеры для расстойки
- 1.6.14 Шкафы для расстойки
- 1.6.15 Прерыватели брожения
- 1.6.16 Вагонетки и тележки для расстойной камеры
- 1.6.17 Шкафы для промежуточной расстойки
  
- 1.7 Печи и аксессуары**
- 1.7.1 Посадчики
- 1.7.2 Печи для кренделей
- 1.7.3 Хлебопекарные печи с паровым обогревом
- 1.7.4 Конвейерные хлебопекарные печи туннельного типа
- 1.7.5 Электрические хлебопекарные печи
- 1.7.6 Многоярусные хлебопекарные печи
- 1.7.7 Газовые хлебопекарные печи
- 1.7.8 Жаровые хлебопекарные печи с дровяным обогревом
- 1.7.9 Инфракрасные высокочастотные хлебопекарные печи
- 1.7.10 Опрокидывающиеся дежи и поворотные устройства
- 1.7.11 Кондитерские хлебопекарные печи
- 1.7.12 Хлебопекарные печи для магазинов
- 1.7.13 Термомасляные печи
- 1.7.14 Оснащение печей
- 1.7.15 Вентиляторы для печей
- 1.7.16 Техника для хлебопекарных печей
- 1.7.17 Печи для выпекания пиццы
- 1.7.18 Стеллажные хлебопекарные печи
- 1.7.19 Туннельные печи
  
- 1.8 Оборудование для пекарен**
- 1.8.1 Стеллажи для выпечки и хранения
- 1.8.2 Конвейерные ленты и системы
- 1.8.3 Роликовые тележки
- 1.8.4 Стальные кухонные тележки
- 1.8.5 Разделочные столы для теста
- 1.8.6 Очистительные машины для хлебных корзин
- 1.8.7 Камеры для очистки тележек

## **1.9 Упаковка и упаковочное оборудование**

- 1.9.1 Загрузочные устройства для упаковочных машин
- 1.9.2 Машины для заварки пакетов
- 1.9.3 Устройства для упаковки хлеба и булочных изделий
- 1.9.4 Заверточная фольга
- 1.9.5 Заверточные машины
- 1.9.6 Прозрачные упаковки
- 1.9.7 Машины для упаковки в термоусадочную пленку
- 1.9.8 Машины для вакуумной упаковки
- 1.9.9 Прочие средства упаковки

## **1.10 Очистка и гигиена производства**

- 1.10.1 Машины для очистки противней
- 1.10.2 Устройства для очистки противней
- 1.10.3 Средства для дезинфекции
- 1.10.4 Очистительные устройства

## **1.11 Прочее оборудование**

- 1.11.1 Противопригарное покрытие
- 1.11.2 Штмп-формы для ручного формования печенья
- 1.11.3 Противни
- 1.11.4 Доски для выпечки
- 1.11.5 формы для выпечки (в листах)
- 1.11.6 Вставки в формы
- 1.11.7 Венчики сбивальной машины
- 1.11.8 Масла для смазки и резки
- 1.11.9 Хлебопекарные эмульсии
- 1.11.10 Отсадочные мешки и трубки для отделки поверхности
- 1.11.11 Подставки для тортов и печенья ?
- 1.11.12 Делители и кольца для тортов
- 1.11.13 Покрытия для противней и форм
- 1.11.14 Вощеная бумага
- 1.11.15 Аксессуары для работы с марципаном, шоколадом и сахаром
- 1.11.16 Прочие вспомогательные средства для хлебопекарного и кондитерского производства
- 1.11.17 Программное и аппаратное обеспечение
- 1.11.18 Устройства для регенерации энергии
- 1.11.19 Устройства для этикетирования и маркировки
- 1.11.20 Устройства по защите окружающей среды
- 1.11.21 Вводочистительные устройства
- 1.11.22 Машины для производства мороженого
- 1.11.23 Рабочая одежда
- 1.11.24 Машины для производства макаронных изделий
- 1.11.25 Тестоделительные и тестоокруглительные машины
- 1.11.26 Формы для выпечки
- 1.11.27 Лабораторное и измерительное оборудование
- 1.11.28 Резальные машины
- 1.11.29 Машины для производства пралине
- 1.11.30 Машины для производства и переработки шоколада

## **Сырье**

### **2.1 Мука и продукты грубого помола**

- 2.1.1 Мука
- 2.1.2 Специальная мука
- 2.1.3 Крахмал и крахмалопродукты
- 2.1.4 Мука из цельного зерна
- 2.1.5 Зерновые продукты и семена

### **2.2 Хлебопекарные улучшители и смеси сухих компонентов для приготовления теста**

### **2.3 Разрыхлители**

- 2.3.1 Пекарский порошок
- 2.3.2 Дрожжевые продукты

### **2.4 Опары и закваски**

### **2.5 Смазочные вещества**

### **2.6 Начинки, глазури и формы для пустотелых фигур**

- 2.6.1 Кремы и сухие смеси для приготовления крема
- 2.6.2 Жировые глазури и глазировочные массы
- 2.6.3 Формы для пустотелых фигур
- 2.6.4 Шоколадные глазури
- 2.6.5 Марципан и парсипан
- 2.6.6 Кондитерская масса
- 2.6.7 Шоколад и нуга
- 2.6.8 Пикантные начинки
- 2.6.9 Сладкие начинки
- 2.6.10 Фруктовые начинки

### **2.7 Продукты глубокой заморозки, полуфабрикаты**

- 2.7.1 Ягоды и фрукты
- 2.7.2 Полуфабрикаты
- 2.7.3 Снэки
- 2.7.4 Тестовые заготовки
- 2.7.5 Кондитерские изделия глубокой заморозки
- 2.7.6 Хлебобулочные изделия глубокой заморозки

### **2.8 Специальное сырье для**

- 2.8.1 Диетических продуктов
- 2.8.2 Биоорганических продуктов
- 2.8.3 Продуктов функционального питания

### **2.9 Прочее сырье**

- 2.9.1 Пищевые кислоты
- 2.9.2 Средства для улучшения сбивания
- 2.9.3 Хлебопекарный лецитин
- 2.9.4 Содовый раствор для погружения кренделей перед выпечкой
- 2.9.5 Яйца и яйцопродукты
- 2.9.6 Желирующие средства и порошки
- 2.9.7 Какао, ваниль, кокос
- 2.9.8 Консерванты
- 2.9.9 Пищевые красители и порошки

- 2.9.10 Сухое молоко
- 2.9.11 Загуститель сливок
- 2.9.12 Сухофрукты и орехи
- 2.9.13 Сахар и продукты из сахара
- 2.9.14 Ароматические вещества, эссенции и специи
- 2.9.15 Жиры и масла
- 2.9.16 Изделия для декорирования
- 2.9.17 Сырье для мороженого

## **Продажа**

### **3.1 Оборудование для магазинов**

- 3.1.1 Освещение
- 3.1.2 Корзины
- 3.1.3 Морозильные лари и витрины
- 3.1.4 Оборудование для оснащения магазинов
- 3.1.5 Весы для магазинов

### **3.2 Горячие напитки и оборудование**

- 3.2.1 Кофе-машины для эспрессо и оборудование для приготовления эспрессо
- 3.2.2 Кофе-машины и оборудование для приготовления кофе
- 3.2.3 Кофемолки
- 3.2.4 Кофе и специальные сорта кофе
- 3.2.5 Оборудование для обжарки кофе и аксессуары
- 3.2.6 Чай, оборудование для приготовления чая

## **Обслуживание и информация**

### **4.1 Банки и страхование**

### **4.2 Планирование производства**

### **4.3 Лизинг и финансирование**

### **4.4 Консультационная помощь предприятиям**

### **4.5 Планирование и проектирование**

### **4.6 Издательства/Специализированная пресса**

### **4.7 Организации/Союзы/Институты**

## **Прочее**