

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://j4.nt-rt.ru/> || jfo@nt-rt.ru

ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ И СОЛОМКА

Линии предназначены для выпечки широкого ассортимента палочек из различных видов теста, разной длины, диаметра и с разнообразными видами посыпки.



ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ И СОЛОМКА

Комплектная линия стандартно состоит из нижеследующего оборудования:

- мучное хозяйство,
- центр замеса с дозировкой муки, воды и ингредиентов,
- цилиндрический пресс, выдавливающий жилы теста через калиброванные сопла,
- щелочные, солевые или другие ванны,
- посыпочное оборудование,
- пересадка в печь,
- хлебопекарная ленточная печь,
- транспортные конвейеры,
- упаковка готовых продуктов.

Общеупотребительным тестом для данного изделия является тесто, разрыхлённое порошком, или аммиаком, и вместе с последующими ингредиентами качественно перемешанное в дежевом тестомесе. После наполнения бункера пресса тестом и продавливания теста через сопла пресса возникают тестовые жилы, диаметр которых можно устанавливать при помощи разных типов сопел в соответствии с требованиями производства. Затем жилы теста проезжают на проволочном конвейере через горячую ванну. Потом жилы пересаживаются на следующий конвейер, на котором при помощи ножа рубятся на требуемую длину палочек. Перед пересадкой в хлебопекарную ленточную печь палочки можно посыпать маком, тмином, кунжутом, солью или другой специфической посыпкой. Для выпечки палочек чаще всего используется циклотермическая печь с утончённым проволочным конвейером. После быстрой выпечки хрустящие палочки уже достаточно только переместить при помощи транспортных конвейеров к упаковочной машине и их запаковать.