

Sütőipar

Összeállította:

dr. Simon László

Minden szerzői jog fenntartva©



Liztsilók

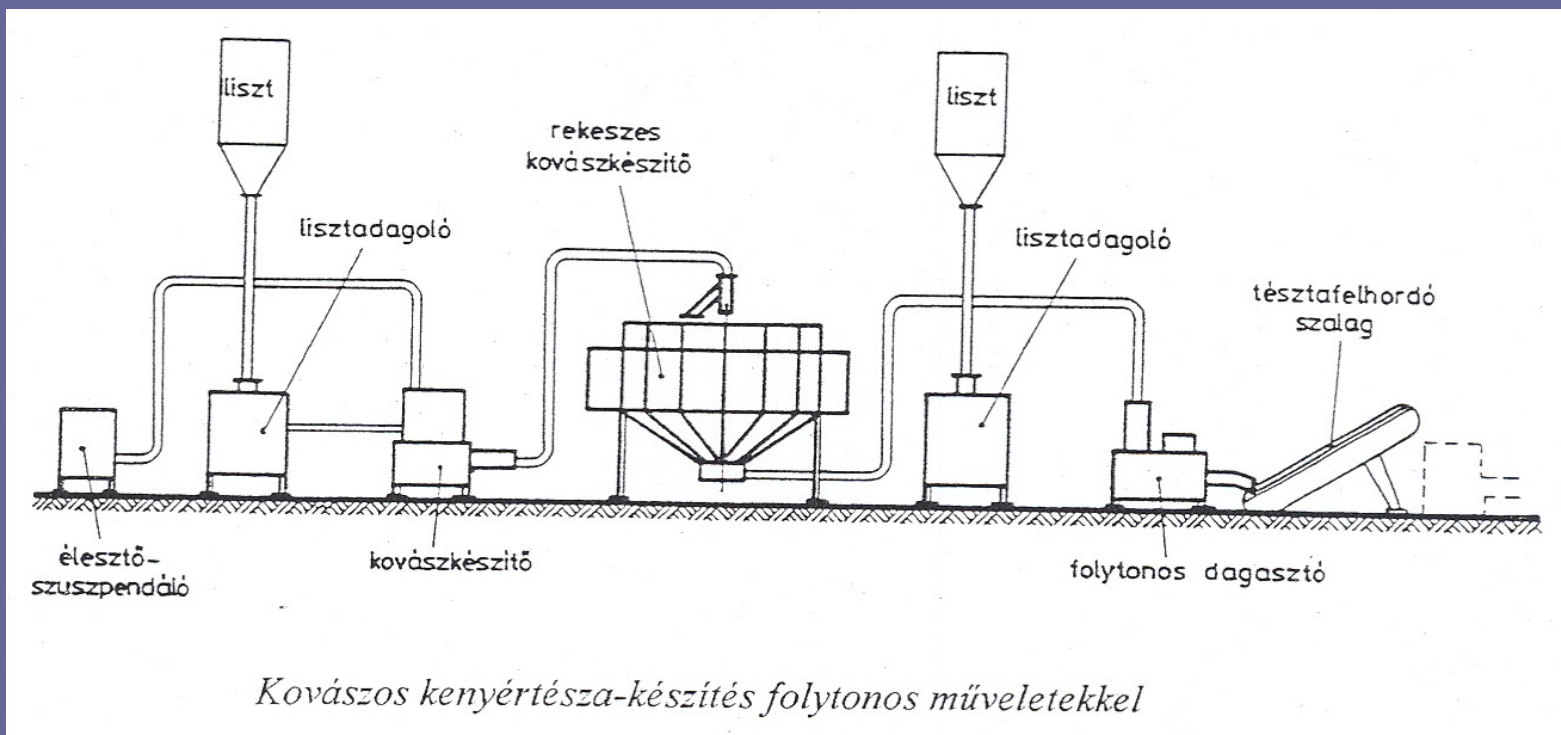


Élesztő, só





Sütőipari adalékanyagok





Alapanyagok kiadagolásase

Alapanyagok kiadagolása

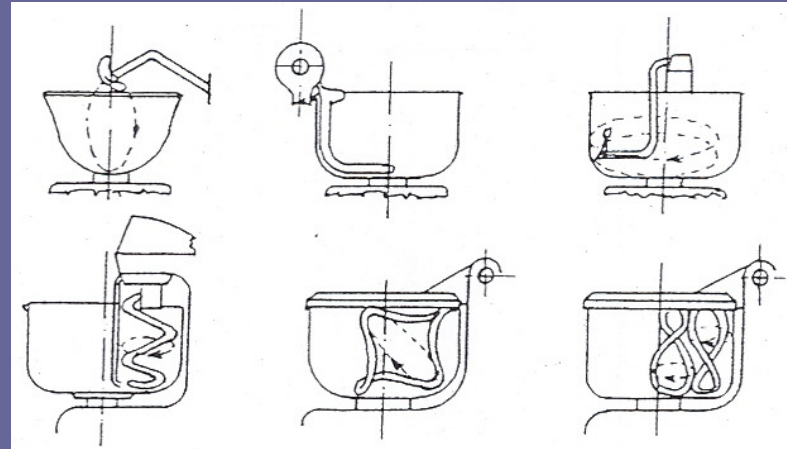


Alapanyag bekeverés folyamatirányítása





Dagasztógépek



Hagyományos és gyorsdagasztó gépek





Dagasztógép



Dagasztócsészék

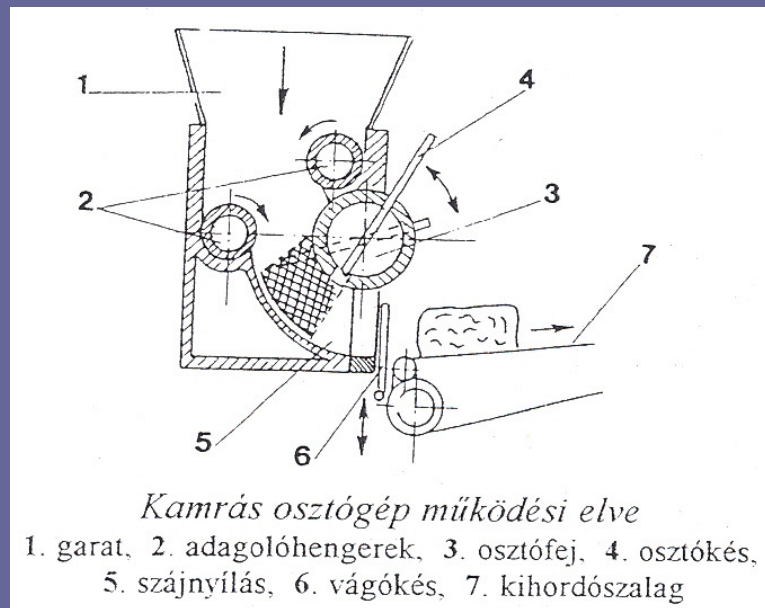


Bedagasztott tészta





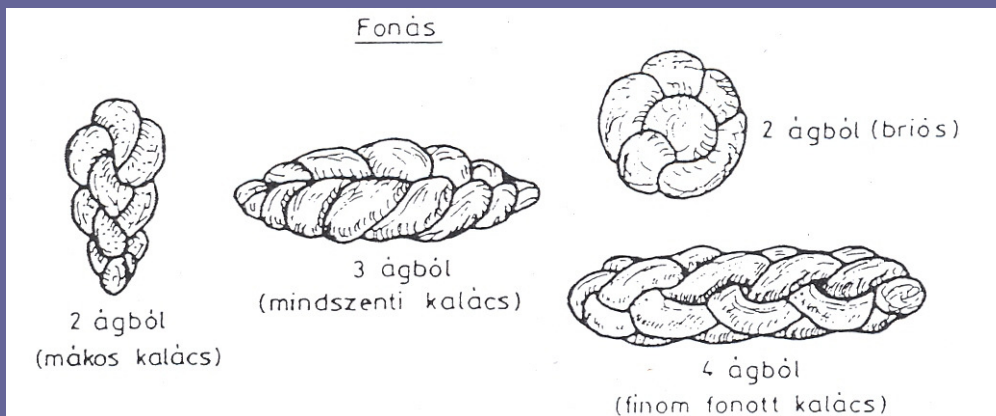
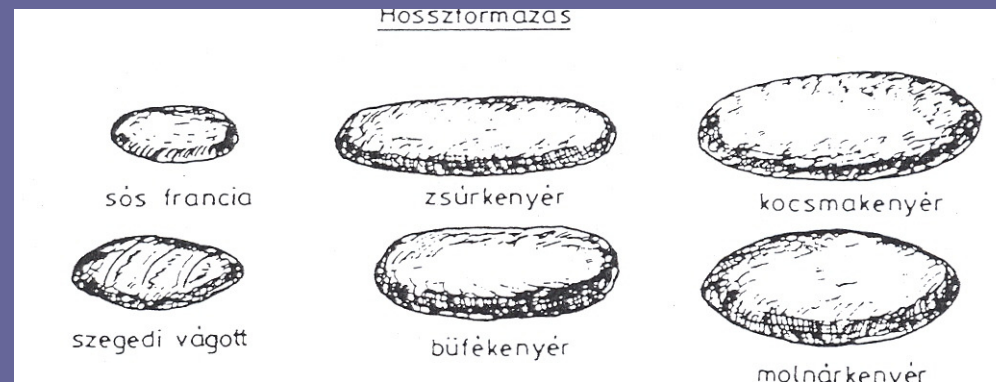
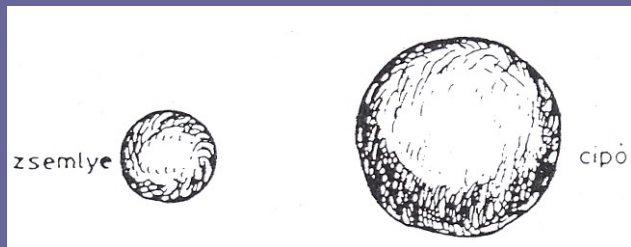
Tésztakiosztás



Kenyértészta osztógép



Tészta kiosztó



Tésztiformázás



**Tészta kiosztása,
formázása**





Tészta formázása



Kiflisodró, zsömlésodró



**Kalács
fonása**



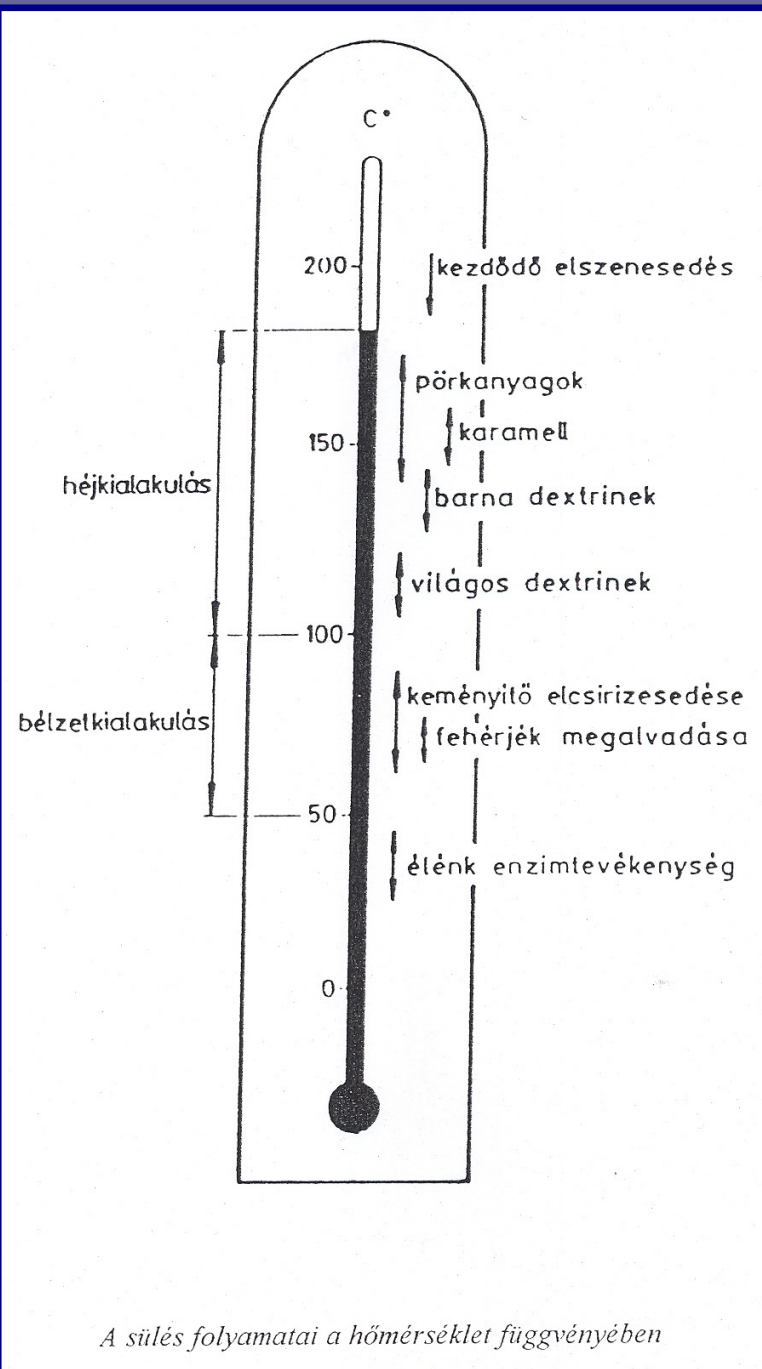
**Kelesztőállványok,
kelesztőkamra**



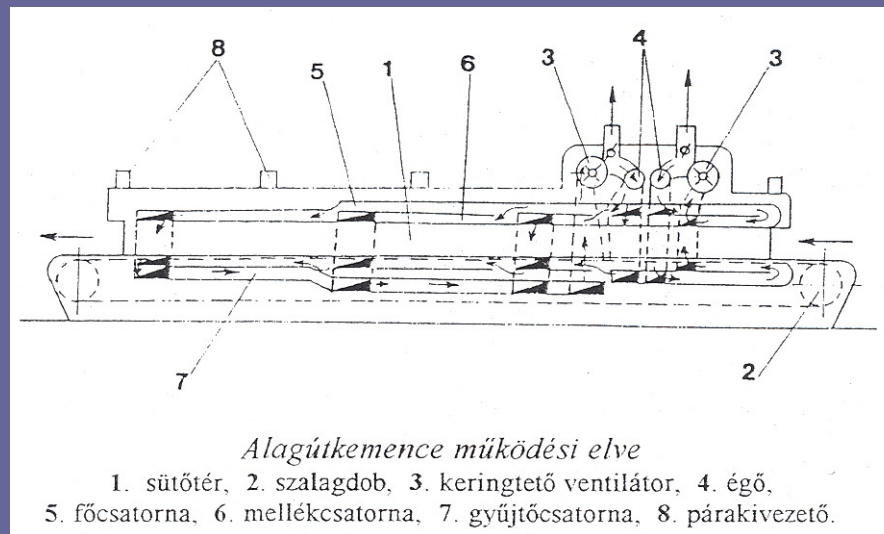
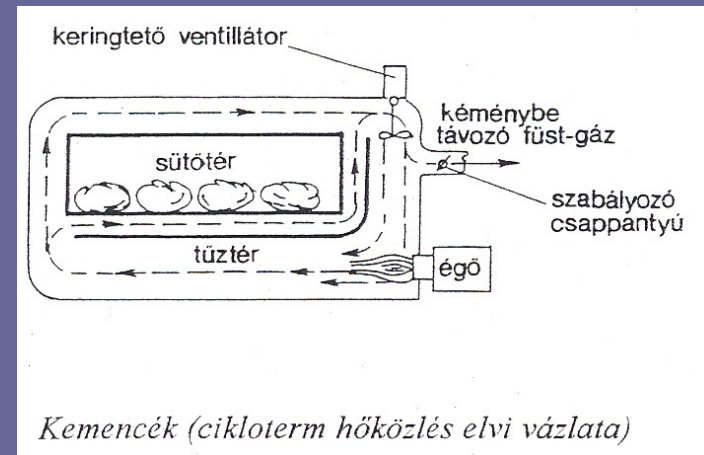
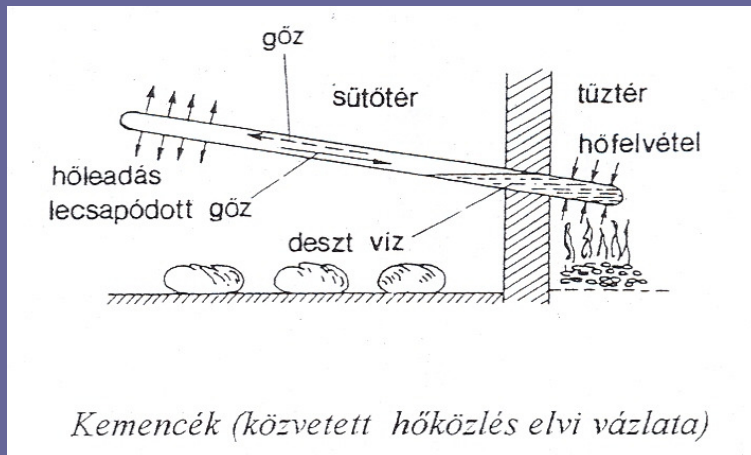
Kelesztés



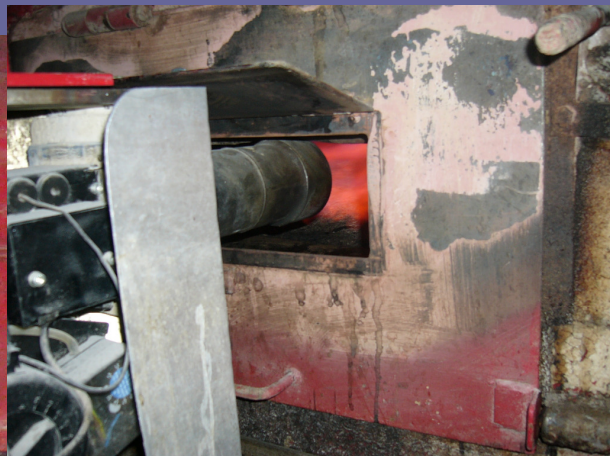
Sütőformák



A sülés folyamatai a hőmérséklet függvényében



Kemencék működési elvei



Sütés kemencében



Megsült kenyér kiszedése



Kenyér



**Forgóállványos
villanykemence**



Kemence





Alagútkemence



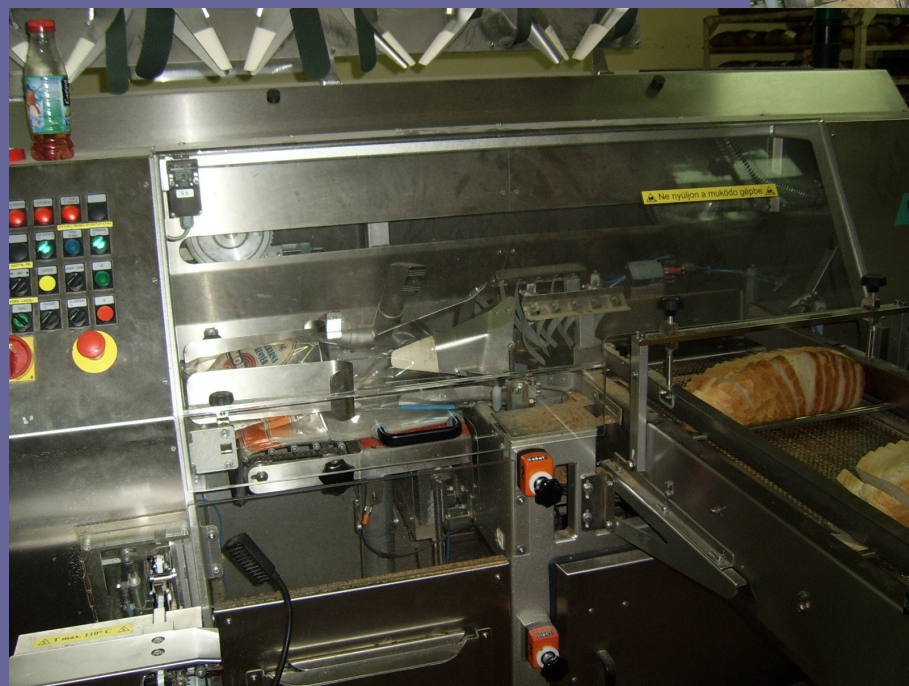
Zsömlésütés alagútkemencében



Megsült kenyér hűtése



Kenyér hűtése



Kenyérszeletelő



Kenyérfóliázó



Kenyérszeletelő és fóliázó