

СОДЕРЖАНИЕ

От авторов.....	3
Глава 1. Краткие сведения о производстве вафель	4
Глава 2. Подготовка сырья к производству.....	7
2.1. Сыпучее сырье.....	8
2.1.1. Оборудование для приемки и хранения	8
2.1.2. Оборудование для очистки.....	31
2.1.3. Оборудование для измельчения.....	46
2.1.4. Оборудование для термообработки.....	59
2.2. Оборудование для подготовки жирового сырья	64
2.3. Оборудование для подготовки фруктово-ягодного сырья.....	69
Глава 3. Оборудование общего назначения для производства начиночных масс	72
3.1. Оборудование для растворения	72
3.2. Оборудование для смешивания	73
3.3. Комплексное оборудование	80
Глава 4. Производство начинок	97
4.1. Оборудование для производства жировых начинок.....	97
4.2. Оборудование для производства пралиновых и типа пралиновых начинок	111
4.3. Оборудование для производства помадных начинок	134
4.3.1. Оборудование варочное.....	134
4.3.2. Оборудование для сбивания помадной массы	150
4.4. Оборудование для производства фруктовых начинок	152
Глава 5. Производство вафельного теста	154
Глава 6. Выпечка вафельных листов	167
6.1. Печи вафельные	167
6.2. Оборудование для охлаждения и кондиционирования	185
Глава 7. Формирование изделий	201
7.1. Плоские вафли.....	202
7.1.1. Машины сборочные	202
7.1.2. Машины резальные	224
7.2. Полые вафли.....	239
7.2.1. Машины сборочные	239
7.2.2. Машины штамповочные.....	245
7.3. Оборудование для глазирования и декорирования.....	247
Глава 8. Линии производства вафель и вафельных изделий	286
Литература.....	305