

ОАО «ПАДУН – ХЛЕБ»



Составили: Костромина
А.В., Голубева И.Г.,
воспитатели ДОУ № 82

ОАО «ПАДУН – ХЛЕБ»



ИСТОРИЯ ОАО «ПАДУН – ХЛЕБ»

- ✘ «Падун-Хлеб» (ранее хлебозавод №2) – первый в городе Братске завод промышленного производства хлеба, был запущен в эксплуатацию 9 августа 1959 года.
- ✘ Вскоре после открытия хлебозавода, в апреле 1961 г. был открыт кондитерский цех.
- ✘ В 1986 году была проведена реконструкция предприятия: угольные печи были заменены на электрические. Это значительно улучшило условия труда работников
- ✘ ОАО «Падун-Хлеб» — это широчайший ассортимент хлебобулочной и кондитерской продукции, выпускаемой из лучшего натурального сырья по оригинальным технологиям на оборудовании отечественного и зарубежного производства.

ЗАМЕС ТЕСТА ПРОИСХОДИТ АВТОМАТИЧЕСКИ



ТЕСТО ПОСЛЕ ВЫБРАЖИВАНИЯ ПОДАЮТ В ВОРОНКУ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЯ



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ



СТАДИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОКРУГЛЕНИЯ. ПРЕВРАЩЕНИЕ КУСКА ТЕСТА В КОЛОБОК



ИДЕАЛЬНО ГЛАДКУЮ ФОРМУ БАТОНЫ ОБРЕТАЮТ В РУКАХ ХЛЕБОПЕКА



А ВОТ И БУДУЩИЕ БАТОНЫ!



www.tkgorod.ru
интернет-портал

КАЖДЫЙ НАДРЕЗ НА БАТОНЕ ДЕЛАЕТСЯ ВРУЧНУЮ



www.tkgorod.ru
интернет-портал

БАТОНЫ ГОТОВЫ К ВЫПЕЧКЕ

БАТОНЫ ГОТОВЫ К ВЫПЕЧКЕ



www.tkgorod.ru
интернет-портал

БАТОНЧИКИ «МОЛОЧНЫЕ» ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ - ЗОЛОТИСТЫЕ И АППЕТИТНЫЕ



УПАКОВКА БАТОНОВ



www.tkgorod.ru
интернет-портал

ЗАМЕС ТЕСТА ПРОИСХОДИТ АВТОМАТИЧЕСКИ



ТЕСТО В ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТОЖЕ ПОДАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ



А ВОТ СМАЗЫВАТЬ ФОРМЫ НУЖНО ВРУЧНУЮ

У БОЛ СМАЗЫВАЮТ ФОРМЫ НУЖНО ВРУЧНУЮ



ХЛЕБ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ



www.tkgorod.ru
интернет-портал

**НА ЛИНИИ «РОНДО» СЛОЕНОМУ ТЕСТУ МОЖНО ПРИДАТЬ
РАЗНООБРАЗНУЮ ФОРМУ - ОТ РУЛЕТА ДО КРУАССАНА**



ФОРМОВЩИКАМ НУЖНЫ СКОРОСТЬ И СНОРОВКА



www.tkgorod.ru
интернет-портал

КРУАССАНЫ СНАЧАЛА ВЫПЕКАЮТ И ТОЛЬКО ПОТОМ НАПОЛНЯЮТ НАЧИНКОЙ



ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ЦЕХА



**ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ХОРОШЕЕ ТЕСТО, ТЕХНОЛОГИ СМЕШИВАЮТ
ДЕСЯТКИ ВИДОВ МУКИ, ПРИВЕЗЕННЫХ СО ВСЕХ КОНЦОВ РОССИИ**



ОАО «Падун-хлеб» - предприятие с многолетней историей и сложившимися традициями хлебопечения. Сегодня здесь выпускают более 100 видов продукции – десятки сортов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Широчайший ассортимент включает в себя пшеничные, ржано-пшеничные сорта хлеба и хлеб с добавлением зерновых и злаков.

