



Пищевая индустрия – одна из самых развитых отраслей современной промышленности. Для успешного ведения подобного бизнеса необходимо не только грамотно его организовать, важно приобрести качественное оборудование. Это огромная группа производственных линий, конвейерных установок, машин для герметичной упаковки и приготовления пищи. Для каждого этапа обработки существуют устройства, к которым предъявляются определенные требования.

Какие требования предъявляют к пищевому оборудованию

К приготовлению пищи предъявляют высокие требования – ведь конечный результат должен обладать выдающимся вкусом и быть безвредным для потребителя. Даже вспомогательный инвентарь должен соответствовать санитарным нормам – в противном случае это приведет к снижению качества продуктов. Есть несколько главных требований.

- Гигиенические. В процессе обработки существует высокий риск попадания в продукты вредоносных бактерий. Поэтому на всех стадиях оборудование должно быть чистым.
- Конструктивные. Надежность креплений деталей и узлов очень важна, в противном случае возможно попадание в продукт посторонних предметов.
- Технологические. Обработка сырья качественным оборудованием производится в точном соответствии со стандартами.

Популярные виды пищевого оборудования

Поговорим о самых популярных устройствах для обработки мяса и мясных продуктов.

- Пневматический пресс. Необходим для формовки сыровяленых колбас, придает батонам квадратную форму в сечении. Прочный и компактный, изготавливается из нержавеющей стали.
- Электрические мешалки. Существуют модели разной вместимости.
- Массажеры. Техника предназначена для массажирующего мяса, такой подход позволяет повысить объем готовой продукции.
- Подвесные пути. Если у вас есть цех мясопереработки – такая техника будет в нем необходима.
- Коптильные рамы. В колбасных цехах не обойтись без такого оборудования,

которое требуется для копчения мяса внутри термокамер.

Есть еще много устройств, необходимых в пищевой промышленности. Хорошая [тележка платформенная](#) – обязательный атрибут любого цеха, где необходимо перевозить сырье и готовые продукты. Приобрести пищевое оборудование в Киеве можно в компании «АГУНА», предлагающей изделия из нержавеющей стали. Высокое качество продукции, оптимальные цены, высокая скорость доставки – на сайте удастся найти все необходимое для вашего предприятия.