

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ
И МАКАРОННОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Каталог

Москва 2008

УДК 664.6
ББК 36.83
О-22

Рецензенты:

В.Н. Водяков, д-р техн. наук, проф. кафедры механизации переработки сельскохозяйственной продукции (Мордовский государственный университет им. Н.В. Огарева);
В.В. Ляшенко, д-р с.-х. наук, проф., декан технологического факультета (Пензенская ГСХА)

Каталог подготовили:

И.Г. Голубев, А.И. Парфентьева, О.С. Серпова

Оборудование для хлебопекарной и макаронной промышленности: Кат. –
О-22 М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2008. – 240 с.

ISBN 978-5-7367-0630-3

Приведены сведения об оборудовании для транспортировки, хранения и подготовки сырья для замеса, брожения, деления и формирования теста, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и их упаковки, для хранилищ и экспедиций, о лабораторном оборудовании и средствах автоматизации, а также оборудовании для производства макаронных изделий, их фасовки и упаковки.

Предназначен для работников перерабатывающих предприятий АПК и изготовителей оборудования.

The equipment for the Baking and Macaroni Products Industry: Cat. – Moscow: FGNU «Rosinformagrotekh», 2008. — 240 pp.

The data on the equipment for the transportation, storage and preparation of raw material for mixing, fermentation, dough dividing and formation, bread and roll baking and packing as well as for storage and dispatch offices are given. The information on laboratory equipment, automation machines and the equipment for production, packing and wrapping of macaroni products is also provided.

The catalogue is intended for workers of processing enterprises of the agroindustrial complex and equipment manufacturers.

УДК 664.6
ББК 36.83

ISBN 978-5-7367-0630-3

© Минсельхоз России, 2008

ВВЕДЕНИЕ

Хлебопекарную и макаронную промышленность России можно отнести к ведущей отрасли пищевой промышленности, обеспечивающей население основным продуктом питания — хлебом.

В хлебопекарной промышленности работают около 18 тыс. предприятий, в том числе более 10 тыс. — пекарни малой мощности, которые вырабатывают ежегодно более 8 млн т хлеба и хлебобулочных изделий. Одна из актуальных проблем хлебопекарных предприятий России — отсталость их материально-технической базы. Современное состояние производства хлебопекарной отрасли настоятельно требует технического обновления. Лишь 30% предприятий находятся в удовлетворительном состоянии, значительная часть технологического оборудования эксплуатируется более 20 лет.

Макаронные изделия в России вырабатывают более чем 900 специализированных предприятий и цехов. Объем выпускаемой ими продукции составляет более 900 тыс. т в год при ежегодном приросте 5-10%. Техническое перевооружение действующих предприятий происходит в основном путем установки импортных автоматических линий по производству макаронных изделий. Сегодня отечественные машиностроительные заводы могут предложить широчайший спектр оборудования, которое позволит предприятиям по выпуску хлебобулочной и макаронной продукции осуществить совершенствование технологий в направлении ресурсосбережения и расширения ассортимента выработки новых изделий лечебного и профилактического назначения.

Настоящий каталог подготовлен для обеспечения специалистов АПК информацией о машинах и оборудовании для хлебопекарной и макаронной промышленности, выпускаемых в России и странах ближнего зарубежья. Оборудование сгруппировано в разделы по специализации. Внутри разделов содержатся описания, технические характеристики, изображения внешнего вида машин и оборудования. Для удобства пользования после каждой позиции даны сведения о разработчиках и изготовителях с указанием почтового адреса, контактных телефонов, электронного адреса и интернет-сайта.

Данный каталог — продолжение новой серии каталогов оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции. Основой для их создания послужили каталоги серии «Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК», изданные ФГНУ «Росинформагротех» в 1990-1993 гг.

В 2005 г. уже вышли в свет два каталога новой серии: «Машины и оборудование для переработки мяса», «Машины и оборудование для переработки плодоовощного сырья», в 2006 г. — каталог «Машины и оборудование для переработки молока».

Замечания по каталогу, предложения по его дополнению и уточнению просим направлять в ФГНУ «Росинформагротех» по адресу: 141261, Московская обл., Пушкинский р-н, пос. Правдинский, ул. Лесная, 60.

Тел.: (495) 993-44-04, 993-42-92.

Факс из Москвы и Московской обл. 8 (253) 1-64-90, из других городов 8 (49653) 1-64-90.

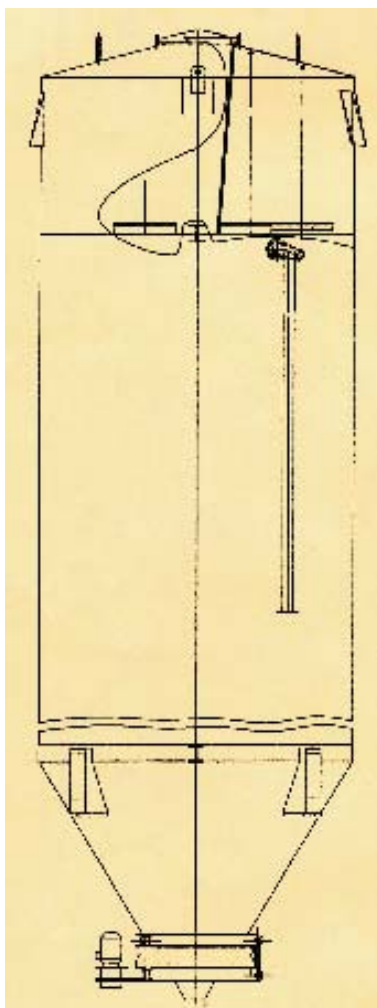
E-mail: fgnu@rosinformagrotech.ru

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1.1. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ

СИЛОСЫ ДЛЯ СКЛАДОВ БЕСТАРНОГО ХРАНЕНИЯ МУКИ

Применяются на хлебозаводах, булоч-
но-кондитерских комбинатах, макаронных
фабриках.



Изготовлены совместно с фирмой «Рай-
мельт» (ФРГ). Поставлены на предприятие
в полностью собранном виде. Выполнены
из стали СтЗсп или нержавеющей стали
12Х18Н10Т.

Могут эксплуатироваться во всех клима-
тических зонах.

Техническая характеристика

Вместимость, м ³	30-120
Высота, м	8,5-21,2
Диаметр, м	3
Масса, т	4,6-8,4

Изготовитель – ОАО «Металлист»:
249037, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское
шоссе, 35.

Тел. (48439) 3-66-55.

Тел/факс: (48439) 4-22-48, 4-00-71.

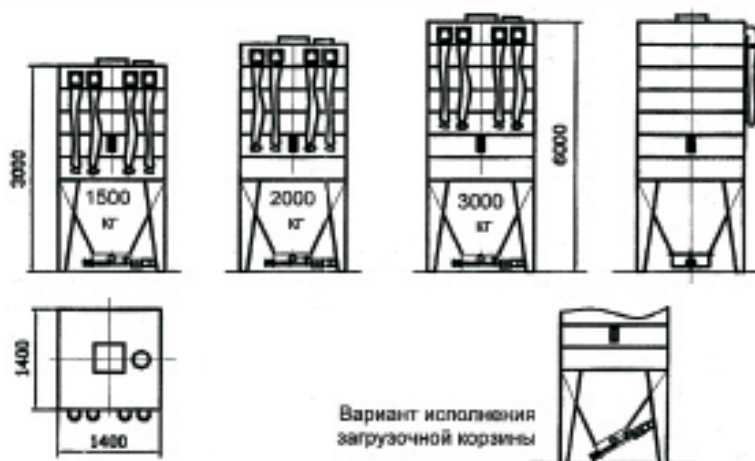
СИЛОСЫ СБОРНЫЕ

Предназначены для хранения сыпучих
пищевых продуктов внутри помещений.

Собираются из отдельных элементов
на месте установки. Коническая часть си-
лосов заканчивается приемной корзиной
транспортной системы на гибких шнеках.
Имеется люк для обслуживания и очистки
внутреннего объема. Оснащаются ткаными
рукавными и самоочищающимися фильтра-
ми, а также датчиками максимального и ми-
нимального уровней продукта.

Загрузка осуществляется пневматичес-
ким или спиральным транспортом при пол-
ной герметичности.

Вместимость 500-3000 кг.

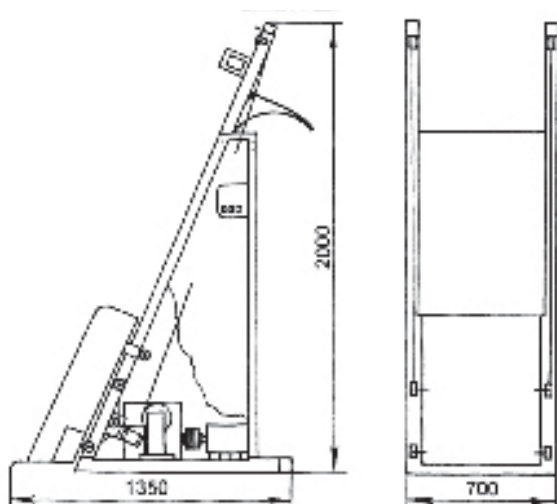


Разработчик и изготовитель – ООО «Агро-З»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

ПОДЪЕМНИК-КАНТОВАТЕЛЬ ПКМ-1

Предназначен для механизированного подъема мешков с автоматическим поворотом мешка в горизонтальное положение над бункером-накопителем.

Может применяться в комплексе с автоматизированным фасовочным участком «Сигнал-Пак» УФ 1110 (1120, 1130) и автономно — на предприятиях пищевой промышленности.



Техническая характеристика

Производительность в час, мешки	150
Высота подъема, мм	1700
Максимальная масса мешка, кг	900
Размеры приемной площадки, мм	300x500
Питание:	
частота, Гц	50
напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	0,5

Габаритные размеры, мм	1350x700x2000
Масса, кг	120

Изготовитель — компания «Сигнал-Пак»:
620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.
Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

НОРИЯ

Ленточная, ковшовая. Предназначена для вертикального перемещения муки.

Состоит из башмака, труб, верхней головки и ленты с ковшами. В башмаке и верхней головке размещаются валы с надетыми на них шкивами, на которые натянута резиноканевая лента. Натяжение ленты осуществляется перемещением ползуна башмака. Ковши крепятся к ленте болтовым соединением. Привод нории осуществляется от верхней головки. Мука в норию может также подаваться шнеком, примыкающим к нории.

Сырье поступает в приемную воронку, захватывается движущимися ковшами, поднимается вверх и выгружается в отводную течку под действием центробежных сил.

Техническая характеристика

Производительность, т/ч	3
Высота подъема, м	3-12
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	770x460x10700

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

НОРИЯ ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ НСП

Предназначена для вертикального перемещения сыпучих продуктов (муки, сахара и др.) на предприятиях хлебопекарной и других отраслей промышленности.

Рабочий орган нории — резинотканевая лента, к которой через равное расстояние прикреплены ковши. Изготавливаются нории с различной высотой подъема продуктов, возможен заказ необходимой высоты.



Техническая характеристика

Производительность, т/ч	5	4	3	20
Высота подъема, м	2	5,5	7,35	17
Скорость движения ленты, м/с	1,1	1,03	1,3	1,8
Мощность привода, кВт	0,75	1,1	1,5	3

Изготовитель — ОАО «Инжиниринговая компания «ТриЭф»: 644105, г.Омск-105, ул. 22 Партсъезда, 53.

Тел.: (381-2) 284-401.

Факс (381-2) 28-43-79, 28-43-96.



ТРАНСПОРТЕРЫ СПИРАЛЬНЫЕ

Предназначены для транспортировки на различные расстояния и высоту сыпучих продуктов.

Позволяют решать технологические задачи, связанные с приемкой, хранением, транспортировкой и дозированием продуктов.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	100-8000
Диаметр труб, мм	35-130
Длина/ высота, м	40/ 15 (от одного привода)
Мощность привода, кВт	0,75/2,5

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 119048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ТРАНСПОРТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ Г4-ТК-550П

Предназначен для перемещения сыпучих и штучных грузов.

Представляет собой сварную конструкцию, выполненную из профильного металлопроката.

Поставляется заказчику в собранном виде. Может поставляться в комплекте с хлебопекарными печами и сушильными установками.

Техническая характеристика

Скорость движения транспортной ленты, м/мин	5,4
Ширина транспортной ленты, мм	550
Напряжение питания, В	380
Мощность мотора-редуктора, кВт	0,55
Габаритные размеры транспортера, мм	4000x630x370

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Г4-ТК-550П



Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13,
2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ ШНЕКОВЫЙ

Предназначен для просеивания и подачи муки в загрузочный бункер шнекового дозатора, а также загрузки продукта в тестомесильную машину или другое хлебопекарное оборудование.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	2000
Вместимость загрузочного бункера, м ³	0,1
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	0,75/1,5
Габаритные размеры, мм	1160x680x2060/ 1160x680x2940
Масса, кг	152

Изготовитель – компания «Русская Трапеца»: 119048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

КОНВЕЙЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЙ 2ТС

Предназначен для внутрискладского перемещения штучных грузов (мешки, коробки и др.) при погрузочно-разгрузочных работах.



Техническая характеристика

	2ТС/4	2ТС/5	2ТС/6
Расстояние между осями барабанов, мм	4000-5000	5000-6000	6000-7500

	2ТС/4	2ТС/5	2ТС/6
Скорость движения ленты, м/с		0,6	
Ширина ленты, мм		500	
Вылет выдвижной рамы, мм	1000	1500	1500
Установленная мощность, кВт		3	
Угол наклона к горизонтали	Минимум 10°		Максимум 15°

Изготовитель – ОАО «Ивантеевский Элеватормелъмаш»: 141282, Московская обл., г. Ивантеевка, ул. Толмачева, 80.

Тел.: (495) 993-63-18, 542-80-54.

Факс: (495) 517-91-95, (49653) 6-10-59.

КОНВЕЙЕР ЛЕНТОЧНЫЙ У9-УКБ-02 (КЛ)

Предназначен для перемещения штучных грузов.

Варианты исполнения (настил или ролики): горизонтальный, наклонный, передвижной, стационарный.



Техническая характеристика

Расстояние между осями барабанов, мм	4000-12000
Ширина ленты, мм	300-800
Скорость ленты, м/с	0,2-1,5
Установленная мощность, кВт	1,1-4

Изготовитель – ОАО «Ивантеевский Элеватормелъмаш»: 141282, Московская обл., г. Ивантеевка, ул. Толмачева, 80.

Тел.: (495) 993-63-18, 542-80-54.

Факс: (495) 517-91-95, (49653) 6-10-59.

ТРАНСПОРТЕР ПОДЪЕМНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ТПП-400

Предназначен для подъема или спуска мешков, коробок или тары на высоту до 2,5 м.

Может применяться на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Установлен на колесах с тормозами, имеет выносные регулируемые опоры, регулируемую высоту подъема, легкоразборную конструкцию, что облегчает его транспортировку.

Техническая характеристика

Масса поднимаемого груза, кг	150
Высота подъема груза, м	1,5-2,5
Ширина ленты, мм	400
Длина транспортера, м	4
Установленная мощность привода, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	3800x800x2800
Масса, кг	220

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-33, 337-09-02, 337-69-84.

Факс (343) 331-87-24.

СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

Предназначены для транспортировки на различные расстояние и высоту разнообразных сыпучих продуктов: муки, солода, соли, сахара, зерновых и крупяных продуктов и других гранулированных веществ.

Используются для создания складов тарного и бестарного хранения сырья, в силосно-просеивательных отделениях, а также для автоматизации дозирования сырья.

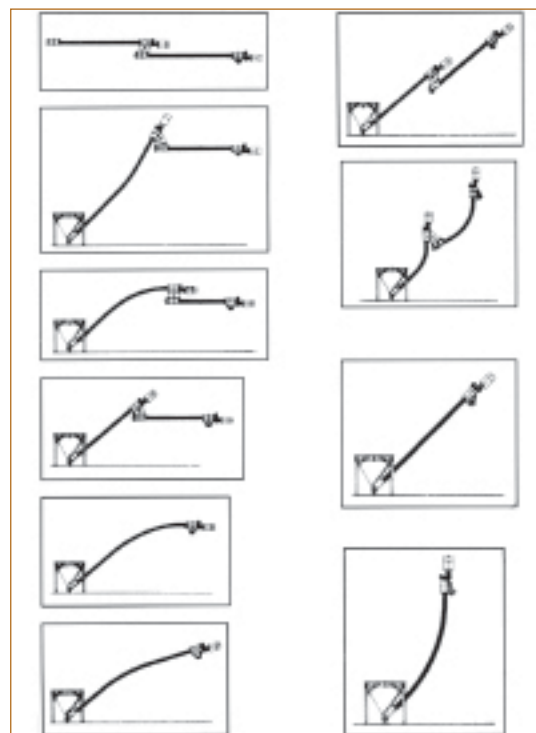
Монтируются на основе гибких элементов бельгийской фирмы «Spiromatic».

Безусловными достоинствами этих систем являются их бесшумность, отсутствие пыли, а также возможность создания разнообразных конфигураций трассы.

В зависимости от условий эксплуатации и по желанию заказчика выпускаются два вида транспортных систем:

с толкающим приводом, которые комплектуются загрузочным устройством, включающим в себя несущую конструкцию, приводную систему, валы-питатели и накопительные загрузочные емкости, и устройством для выгрузки, включающим в себя несущую конструкцию, узел натяжения шнека и соединительные элементы;

с тянущим приводом, которые комплектуются загрузочным устройством, включающим в себя несущую конструкцию, устройство натяжения шнека и дозирования продукта, накопительные загрузочные емкости и соединительные элементы, устройством выгрузки, включающим в себя несущую конструкцию, приводную систему, узел натяжения шнека и соединительные элементы.



Примеры компоновочных решений трасс

Техническая характеристика

Диаметр трубопровода, мм	45	70	90	125
Максимальная длина, м:				
прямой трассы (с одним питателем)		30		
одного прямого участка		3		
изогнутой трассы (с одним питателем)		20		
изогнутого участка трассы		1,2		
Максимальный перепад высоты подъема, м		10		
Минимальная температура окружающей среды, °C		-10		
Производительность, кг/ч				
при угле наклона:				
0°	210	935	1270	3360
30°	190	850	1160	3050
60°	165	735	1010	2650
90°	105	465	640	1680
Мощность питания, кВт	0,55	1,5	2,2	2,2

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.

Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ НА БАЗЕ ГИБКИХ ЭЛЕМЕНТОВ ТСП

Предназначены для транспортировки сыпучих продуктов: муки, ингредиентов, соли, сахара, гранулированных веществ.

В состав транспортера входят электропривод, загрузочный бункер, транспортный полипропиленовый трубопровод, спиральный шнек, разгрузочный бункер. По согласованию с заказчиком дополнительно могут поставляться датчики наличия продукта и перегрузки трассы.

Техническая характеристика

Диаметр трубопровода, мм	75	90	125
Радиус изгиба, мм	1600	1800	1800



Производительность по муке, кг/ч:

при радиусе наклона:

0°	935	1270	3360
30°	850	1160	3360
60°	735	1010	2650
90°	465	640	1680

Наружный диаметр спирали, мм

Шаг спирали, мм

Максимальная длина трассы (с одним питателем), мм:

прямой	30
изогнутой	20

Максимальный перепад высоты подъема, м

Мощность питания, кВт

Изготовитель — ОАО «Инжиниринговая компания «ТриЭф»: 644105, г.Омск-105, ул. 22 Партсъезда, 53.

Тел. (381-2) 28-44-01.

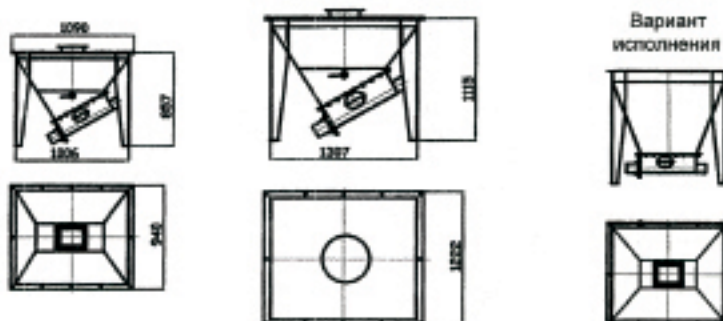
Факс: (381-2) 28-43-79, 28-43-96.

ЗАГРУЗОЧНЫЕ НАКОПИТЕЛЬНЫЕ БУНКЕРЫ

Предназначены для использования в составе транспортных систем на основе гибких шлангов. Могут применяться на предприятиях перерабатывающих отраслей АПК.

В нижней части бункера располагается фланец для присоединения загрузочной

корзины транспортной системы. Сверху он может комплектоваться герметично закрывающейся крышкой с патрубком для присоединения к различным технологическим машинам или транспортным системам.



Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

БУНКЕР-НАКОПИТЕЛЬ БН

Предназначен для накопления разнообразных сыпучих продуктов: муки, ингредиентов, соли, сахара, гранулированных веществ с последующим отбором к месту использования. Применяется в кондитерском и хлебопекарном производстве и других отраслях пищевой промышленности.

Представляет собой сварную конструкцию из листовой стали. Для контроля содержимого бункера предусмотрены смотровые окна и датчики уровня, которые позволяют автоматизировать контроль.

Дополнительно по согласованию с заказчиком могут поставляться опоры, тензодатчики (для контроля массы продукта).



Изготовлены по современной технологии из нержавеющей стали или углеродистой стали с покрытием порошковой полиэфирной оплавляемой эмалью.

Вместимость бункеров 80-300 л.

Техническая характеристика

	БН-1,6	БН-2
Вместимость бункера, м ³	1,6	2
Габаритные размеры, мм	1600x1600x2800	1600x1600x2900
Масса, кг	430	450

Изготовитель – ОАО «Инжиниринговая
компания «ТриЭф»: 644105, г. Омск-105,
ул. 22 Партсъезда, 53.

Тел. (381-2) 28-44-01.

Факс: (381-2) 28-43-79, 28-43-96.

БУНКЕРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВАРНЫЕ БТН 15, БТВ 16

Предназначены для использования в составе транспортных систем на основе гибких шнеков на предприятиях перерабатывающих отраслей промышленности.

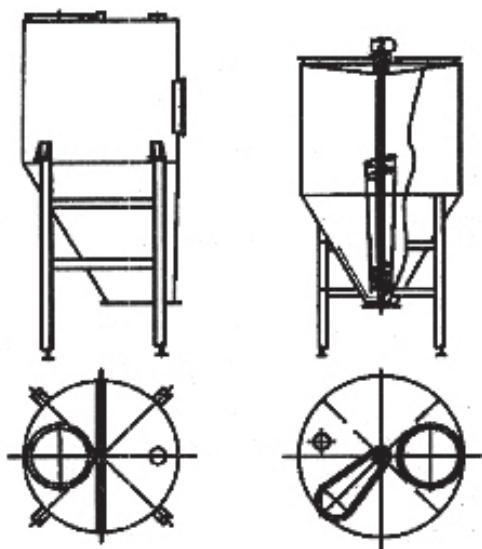
Изготовлены по современной технологии из нержавеющей стали (БТН 15) или углеродистой с покрытием (БТВ 16).

БТВ 16 комплектуется механическим ворошителем для предотвращения сводообразования, состоящего из вертикального вала с электроприводом, расположенным на крыше бункера. На валу укреплены шнек переменного сечения и шага, толкающий продукт к выходной горловине бункера, и два ножа, один из которых движется вдоль вну-

тренней конической части бункера, второй – параллельно плоскости выходного отверстия бункера. В нижней части располагается фланец для присоединения загрузочной корзины транспортной системы. Сверху бункер может комплектоваться герметично закрывающейся крышкой с патрубком для присоединения к различным технологическим машинам или транспортным системам.

Техническая характеристика

	БТН 15	БТВ 16
Вместимость, л	3500	2100; 3400; 4500
Мощность, кВт	-	1,1
Габаритные размеры (диаметр×высота), мм	1500×2800	1600×1845 1600×2470 1600×3100
Масса, кг	385	260; 300; 355



Поставщик – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

ВИБРОДНИЩЕ В-20

Предназначено для обрушения свода муки при разгрузке силосов. Работает вместе с вибратором ИВ-99Б. Применяется в кондитерском хлебопекарном производстве.

Состоит из фланцев верхнего и нижнего конуса, днища, вибратора.

Техническая характеристика

Производительность, т/ч	до 20
Рабочий диапазон температур, °С	от -30 до +40



Габаритные размеры, мм:

высота	1000
диаметр присоединительного кольца	1590

Изготовитель – ОАО «Инжиниринговая компания «ТриЭф»: 644105, г. Омск-105, ул. 22 Партсъезда, 53.

Тел. (382-2) 28-44-01.

Факс: (382-2) 28-43-79, 28-43-96.

БУНКЕР-ПИТАТЕЛЬ БП-01

Предназначен для подачи сыпучих пищевых продуктов к загрузочному транспортеру.

Обеспечивает транспортировку сыпучих продуктов, полную регулировку скорости подачи продукта на загруженный транспортер.

Техническая характеристика

Вместимость бункера, л	300
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	0,15
Габаритные размеры, мм	1370×1060×1000
Масса, кг	85

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

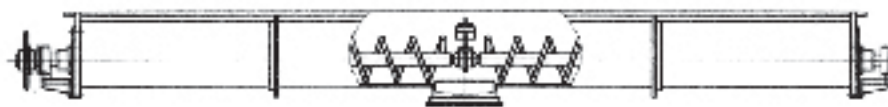
Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

РАЗГРУЗИТЕЛЬ ШНЕКОВЫЙ

Предназначен для разгрузки муки из бункеров типа М-119. Обеспечивает равномерный расход муки и исключает залеживание муки в бункере.

Представляет собой металлический корпус, в котором вращается вал с перьями из прутка Ø14 мм. Форма корпуса корытообразная.



Разгрузитель шнековый

разная. Вал шнека выполнен из двух частей с подвесным скользящим подшипником в средней части. Шнек имеет правую и левую навивки для выгрузки муки из его средней части. Выпускной патрубок прямоугольной формы. Фланец выпускного патрубка соединяется с роторным питателем. Привод шнека имеет цепную передачу.

Мука, находящаяся в бункере, поступает в корпус разгрузителя, где вращается шнек. За счет разных направлений навивки перьев шнека мука перемещается к выпускному патрубку и выгружается.

Длина, диаметр и шаг шнека, расположение выпускного патрубка и его присоединительные размеры по требованию заказчика могут меняться.

Техническая характеристика

Диаметр пруткового шнека, мм	260
Шаг витка, мм	240
Размеры выходного патрубка, мм	376x176
Частота вращения шнека, мин ⁻¹	3
Мощность электродвигателя, кВт	3,0
Габаритные размеры, мм	4540x372x441
Масса, кг	650

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ШНЕКОВЫЙ ПИТАТЕЛЬ ПШМ-2А

Предназначен для порционной выборки из мучного силоса (мучного бункера) шнеком муки в аэрокамеру с дальнейшим перемещением ее с помощью сжатого воздуха (аэрозольтранспорт) в производственные промежуточные емкости или просеивательные устройства.

Мука, подаваемая через входной патрубок, винтами шнека уплотняется, при этом образуется пробка, которая препятствует прорыву воздуха из аэрокамеры в шнек. Воздух, нагнетаемый в нижнюю часть камеры, проникает через бельтинг и аэрирует муку, придавая ей свойства текучести,

вследствие чего она выжимается из камеры в мукопровод.

Техническая характеристика

Производительность, т/ч	7
Частота вращения шнека, мин ⁻¹	1500
Диаметр шнека, мм	130
Рабочее давление в аэрокамере, МПа (кг/см ²)	0,047 (0,47)
Расстояние от пола до патрубка, мм:	
аэрокамеры	660
шнека	440
Загрузочный патрубок шнека (внутр.), мм:	
длина	200
ширина	132
Установленная мощность, кВт	5,5
Габаритные размеры, мм	2020x492x x660
Масса, кг	332

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ШНЕКИ ПИТАТЕЛЬНЫЙ ШП, РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЙ ШР

Предназначены для транспортировки муки и других сыпучих материалов из производственного силоса в мучной дозатор в горизонтальном или наклонном направлении. Представляет собой полый вал на котором расположена винтовая поверхность с переменным шагом 75-150 мм. Состоит из шнека, кожуха, муфты и мотор-редуктора.

Мука из производственного силоса поступает в приемную воронку питательного шнека, перемещается вращающимся шнеком к выходной горловине, высыпается в нее и подается на дозирование в дозатор муки.

Техническая характеристика

Производительность, т/ч	до 3
Диаметр шнека, мм	200
Частота вращения шнека, мин ⁻¹	56
Шаг шнека (переменный), мм	75-150

Рабочая длина шнека, мм:

питательный	1250, 2000
распределительный	по требованию
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры питательного шнека, мм	2417
Масса питательного шнека, кг	(3167)х320х350
	151, 163

Также изготавливается шнек наклонный (производительность 3 т/ч, длина 3-25 м, число оборотов – 56 мин⁻¹, угол подъема – до 34°, установленная мощность – 1,5 кВт).

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ПИТАТЕЛЬ РОТОРНЫЙ ПР-122

Предназначен для аэрозольной транспортировки муки и разгрузки силосов бесстарного хранения.

Состоит из корпуса с приемной воронкой и камерой аэрации, ротора, двух торцевых крышек, мотор-редуктора и цепной передачи.

Мука из силоса поступает в питатель через приемную воронку и заполняет карманы ротора. При вращении ротора она перемещается в нижнюю часть корпуса (камеру аэрации). Сжатый воздух, подаваемый через торцевой патрубок в камеру аэрации, захватывает муку и смесь муки и воздуха через другой патрубок перемещается по мукопроводу к месту назначения.

Питатель обеспечивает разгрузку силоса без применения дополнительных устройств. Для изменения производительности питатель комплектуется набором звездочек.

Техническая характеристика

Производительность, т/ч	3,4,6
Диаметр ротора, мм	240
Число лопастей	10
Вместимость ротора (1/10), дм ³	0,65
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	715х810х488
Масса, кг	260

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ШЛЮЗОВОЙ РОТОРНЫЙ ПИТАТЕЛЬ ШРП

Предназначен для обеспечения равномерной дозированной подачи сыпучих продуктов (мука, соль, сахар, гранулированные вещества), на предприятиях хлебопекарной промышленности и в других отраслях пищевой промышленности.

Состоит из корпуса, ротора, электропривода.



Техническая характеристика

	ШРП-35	ШРП-280
Производительность, кг/мин	35	280
Частота вращения ротора, мин ⁻¹	17,5	50
Мощность привода, кВт	0,12	1,5
Габаритные размеры, мм	620х430х420	1340х390х530

Изготовитель: ОАО «Инжиниринговая компания «ТриЭф»: 644105, г. Омск-105, ул. 22 Партсъезда, 53.

Тел. (381-2) 28-44-01.

Факс: (381-2) 28-43-79, 28-43-96.

ДОЗАТОРЫ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ ДСП 01, ДСП 02

Предназначены для точного взвешивания сыпучих продуктов (точность взвешивания от 0,1 до 0,25 кг в зависимости от дозируемой массы).

Работают в комплексе с транспортными системами на основе гибких шнеков.

Состоят из бункера с ручной или механической заслонкой и боковым разгрузителем и тензометрической рамы.

ДСП 01 предназначен для дозировки сыпучих продуктов в пределах от 1 до 130 кг, ДСП 02 – от 1 до 600 кг.

Изготавливаются с ручным или механизированным управлением заслонкой в на-

польном, потолочном и настенном вариантах. Комплекуются поворотным разгрузочным устройством для возможности подачи продукта в несколько точек выгрузки.

Накопительные бункеры сборные, модульной конструкции и сварные, прямоугольного и круглого сечения изготавливаются из нержавеющей или углеродистой стали, окрашенной порошковой полиэфирной эмалью. Оснащены системами управления «Агротек-Р» с ручной заслонкой, «Агротек-М» – с механической и «Агроматик» – в различных вариантах исполнения для работы от 1 до 3 технологических бункеров.

Контроль температуры дозируемого продукта для модели ДСП 02 предусмотрен по желанию заказчика.

Техническая характеристика ДСП 02

	Дозатор с приемным бункером	
	прямоугольного сечения	круглого сечения
Пределы дозирования, кг	1-600	1-600
Вместимость приемного бункера дозатора, кг	160	100; 130
Погрешность суммарной дозы, %	0,1	
Потребляемая мощность, кВт	0,85	0,37
Габаритные размеры, мм	872х962х1420	929х969х1420
Масса, кг	120	100

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.

Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

ДОЗАТОРЫ СЫПУЧИХ КОМПОНЕНТОВ ЭДСП-100, ЭДСП-200

Предназначены для дозирования сыпучих компонентов. Могут применяться на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Техническая характеристика

	ЭДСП-100	ЭДСП-200
Вместимость бункера (геометрическая), м ³	0,2 (100 кг муки)	0,5 (200 кг муки)



	ЭДСП-100	ЭДСП-200
Пределы взвешивания, кг	10-100	10-200
Дискретность задания массы, кг		0,1
Погрешность дозирования, %		0,1
Скорость наполнения бункера, кг/с		0,7-1
Потребляемая мощность, кВт		1,2
Габаритные размеры, мм	1473х1072х1000	1432х1098х1215
Масса, кг	160	195

Изготовитель – ООО «Универсал комплекс и Ко»: 105082, Москва, ул. Б. Почтовая, 30, ком. 207.

Тел.: (495) 648-61-08 (многоканальный), 267-70-26, 267-68-21, 267-22-27.

ДОЗАТОРЫ МУЧНЫЕ МД-100Э/МД-200Э

Предназначены для отмеривания муки или других сыпучих материалов.

Состоит из бункера, системы рычагов и коромысла с весовой шкалой. Сверху бункер закрыт крышкой, на ней установлен патрубков для загрузки муки. В нижней части бункер снабжен поворотной заслонкой для выпуска муки.

Бункер опирается на систему рычагов (большой и малый), которые подвешиваются к подвеске бункера, прикрепленной болтами к перекрытию помещения.

Система большого и малого рычагов с помощью вертикальной тяги и двойной серьги соединяется с блоком электронного весового дозатора ЭВД-100/ЭВД-200.

Управление дозатором осуществляется с пульта блока ЭВД нажатием клавиш. Оператор устанавливает массу муки в пределах от 10 до 200 кг на пульте блока задания и измерения массы. Взвешивание автоматическое. При совпадении заданного и измеренного значений массы муки выдается сигнал окончания загрузки на питательный шнек.

Для учета муки на табло пульта управления выводится информация о массе сыпучих материалов, прошедшей через бункер дозатора. Для регистрации используются два счетчика: сбрасываемый для сменного учета, несбрасываемый — для администратора.

Подача муки в бункер осуществляется при помощи питательного шнека (шнек в комплект поставки не входит). Прекращение подачи муки в бункер осуществляется автоматически путем выключения электродвигателя шнека. Отвешенную муку через открытую заслонку бункера дозатора высыплют в дежу тестомесильной машины, и после этого дозатор готов для нового заполнения.

Блок ЭВД -100/ЭВД-200 может быть установлен отдельно на имеющийся на хлебозаводе дозатор муки марки МД-100 или МД-200 на место крепления коробки с рычажными весами без дополнительной доработки дозатора.

Варианты исполнения дозатора

Вариант	Бункер	Заслонки	Пульт дистанционного управления	Примечание
1	Сталь Ст 3	Механическая	-	Типовое исполнение
2	Нержавеющая сталь	Механическая	-	По заявке заказчика
3	Сталь Ст3	Электромеханическая	-	-«-
4	Нержавеющая сталь	Электромеханическая	-	-«-
5	Сталь Ст3	Электромеханическая	+	-«-
6	Нержавеющая сталь	Электромеханическая	+	-«-
7	Блок электронного весового дозатора ЭВД-100/ЭВД-200 (отдельно — без дозатора)			-«-

Техническая характеристика

	МД-100Э	МД-200Э
Вместимость бункера (геометрическая), м ³	0,2 (100 кг муки)	0,5 (200 кг муки)
Пределы взвешивания, кг	10-100	10-200
Дискретность задания массы, кг	0,1	
Погрешность дозирования (погрешность при отвешивании муки), %	1	
Скорость наполнения бункера, кг/с	≈0,8	
Время взвешивания, с	3-5	
Число линий загрузки муки	1	
Потребляемая мощность, кВт	1,2	
Габаритные размеры, мм	1473x1072x1180	1473x1098x1450
Масса, кг	130	147

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ДОЗАТОРЫ МУЧНЫЕ МД-100, -200

Предназначены для отмеривания муки или других сыпучих материалов.

Состоит из бункера, системы рычагов и коромысла с весовой шкалой. Сверху бункер закрыт крышкой, в которой при монтаже вырезается отверстие и приваривается патрубок для загрузки муки. В нижней части бункера имеется поворотная заслонка для выпуска муки.

Бункер опирается на систему рычагов (большой и малый), они подвешиваются к подвеске бункера, прикрепленной болтами к перекрытию помещения.

Система большого и малого рычагов с помощью вертикальной тяги и двойной серьги соединяется с весовым рычагом (коромыслом), на котором нанесены деления, соответствующие массе муки в бункере.

Мука подается в бункер посредством питательного шнека. Подача прекращается автоматически путем выключения электродвигателя шнека.

Для отмеривания определенной порции муки устанавливают передвижную каретку

коромысла и гирию дополнительной шкалы на требуемые деления.

Под тяжестью каретки и гири дополнительной шкалы коромысло опускается вниз, и контактный прерыватель, установленный на коромысле, автоматически замыкает цепь управления электродвигателем питательного шнека.

Нажатием пусковой кнопки включает-ся электродвигатель питательного шнека, и мука поступает в бункер дозатора. В момент, когда она достигает в бункере заданной массы, коромысло дозатора приходит в равновесие, контактный прерыватель, размыкая электрическую цепь управления, выключается, электродвигатель шнека и подача муки в бункер прекращаются.

Отвешенную муку через открытую заслонку бункера дозатора высыпает в дежу тестомесильной машины, после этого дозатор готов для нового заполнения.

Техническая характеристика

	МД-100	МД-200
Вместимость бункера (геометрическая), дм ³	200 (100 кг муки)	500 (200 кг муки)
Пределы взвешивания, кг	100 деления через 10 кг	200 деления через 20 кг
Значение дополнительной шкалы, кг	10 деления через 50 г	10 деления через 100 г
Точность работы (погрешность при отвешивании муки), %	2	2
Габаритные размеры (без подвески кожуха коромысла), мм	1473x1072x1180	1473x1072x1530
Масса, кг	159	195

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ДОЗАТОРЫ СЫПУЧИХ МАТЕРИАЛОВ ДСМ-100, ДСМ-200

Полуавтоматические весовые дозаторы сыпучих материалов предназначены для использования на предприятиях хлебопекарной промышленности взамен дозаторов муки МД-100, МД-200.

Станция построена на современной отечественной и импортной элементной базе на

основе микропроцессора и включает в себя несущую раму, бункер с автоматической заслонкой, шнек с приводом или гибкий шнек с приводом (шнеком комплектуется по требованию заказчика), электронный блок задания и измерения массы, датчик-преобразователь измеряемой массы муки в электрический сигнал: блок электропитания и конечной автоматики.

Управление станцией осуществляется с пульта нажатием клавиш. Оператор устанавливает массу муки в пределах от 10 до 200 кг на пульте блока задания и измерения массы. Взвешивание автоматическое. При совпадении заданного и измеренного значений массы муки выдается сигнал окончания загрузки на исполнительные механизмы — шнек и заслонку бункера дозатора. На табло пульта выдаются данные о количестве загрузок и массы сыпучих продуктов за интервал времени. Имеется возможность выдачи данных на компьютер.

По требованию заказчика возможно изготовление многокомпонентного дозатора (два-четыре компонента).

Техническая характеристика

	ДСМ-100	ДСМ-200
Вместимость бункера (геометрическая), м ³	0,2 (100 кг муки)	0,5 (200 кг муки)
Пределы взвешивания, кг	10-100	10-200
Дискретность задания массы, кг		0,1
Погрешность дозирования (погрешность при отвешивании муки), %		Не более 0,1
Скорость наполнения бункера, кг/с		0,7-1
Время взвешивания, с		3-5
Потребляемая мощность, кВт		1,2
Габаритные размеры, мм:		
бункера с рамой	1473x1072x1180	1473x1098x1450
шнека с приводом	2417x320x350	2417x320x350
Масса, кг	130	147

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МУЧНОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ МП-45

Предназначен для изменения направления транспортировки муки из общего мукопровода в ответвленные участки мукопровода.

Состоит из корпуса с входным и выходными патрубками, крана, рукоятки ручного переключения.

По согласованию с заказчиком дополнительно могут поставляться пневмопривод (для работы пневмопривода необходимы следующие условия: давление в пневмосети 6 бар, температура окружающей среды от -20°C до +80°C), система автоматики (датчики положения крана, пульт управления).

Диаметр условного прохода 75 мм, угол поворота крана 45°.



Изготовитель – ОАО «Инжиниринговая компания «ТриЭф»: 644105, г. Омск-105, ул. 22 Партсъезда, 53.

Тел. (381-2) 28-44-01.

Факс: (381-2) 28-43-79, 28-43-96.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ ДВУХПОЗИЦИОННЫЕ ПД-75, ПДЭ-2-75, ПД-100, ПДЭ-2-100

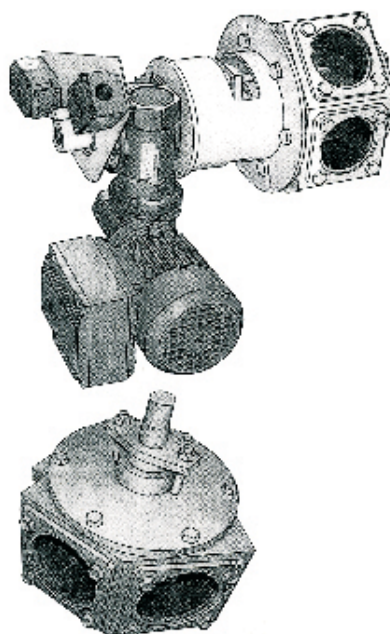
Предназначены для направления и переключения муки по трубопроводам в местах их разветвления. Могут использоваться как для разделения, так и для объединения потоков муки при давлениях в мукопроводах до 0,3-0,5 атм. Переключатели двухпозиционные ПД-75, ПД-100 переключаются вручную, ПДЭ-2-75 и ПДЭ-2-100 – электромеханическим способом или дистанционно и

применяются в зависимости от электрической схемы и схемы автоматики управления двухпозиционных переключателей.

Состоят из чугунного корпуса с двумя каналами Ø 75 (100) мм (одним сквозным магистральным, другим под углом 45° к нему для ответвления), бронзовой конусной пробки со сквозным отверстием Ø 75 (100) мм. Корпус имеет верхнюю и нижнюю крышки, которые крепятся к нему болтами.

Двухпозиционный переключатель устанавливается на мукопроводе в местах разветвления при бестарной внутриваровской транспортировке муки.

Вращение пробки осуществляется стержнем от электродвигателя через мотор-редуктор. Для фиксирования поворота пробки в двух крайних положениях на валу редуктора установлена втулка с выключателем (упором). Конечные выключатели крепятся на специальном кронштейне на корпусе редуктора. При нажатии кнопки на панели пульта управления включается электродвигатель с приводом, и пробка поворачивается в нужную сторону, выключатель (упор) нажимает на ролик концевого выключателя – электрическая цепь размыкается. При необходимости поворота пробки в другую сторону включают на пульте управления соответствующую электроцепь, электродвигатель совершает реверсивный ход в обратном направлении, выключатель (упор), поворачиваясь, размыкает концевой выключатель – движение прекращается.



Техническая характеристика

	ПД-75	ПДЭ-2-75	ПД-100	ПДЭ-2-100
Диаметр отверстия, мм	75		100	
Угол между осями выходных отверстий (угол поворота пробки)	135°		135°	
Время переключения, с	-	5,6	-	6,7
Электродвигатель:				
мощность, кВт		0,25		0,25
частота вращения, мин ⁻¹		1500		1500
Редуктор червячный (передаточное число)	-	1:104	-	1:104
Число выключателей конечных	-	2	-	2
Габаритные размеры, мм	220x285x220	445x350x560	265x320x265	500x460x560
Масса, кг	26,9	53	43,6	67

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»:
105005, Москва, Бауманская ул., 16.
Тел. (495) 261-98-49.
Тел/факс (495) 267-48-63.

**КОМПЛЕКС
ДЛЯ ОЧИСТКИ МЕШКОВ
Г4-БОК-200**

Предназначен для очистки тканевых льняных мешков от мучной пыли и тестовой корки, бывших в употреблении на предприятиях мельнично-элеваторной и хлебопекарной промышленности.



Техническая характеристика

Производительность в час, мешки	200
Эффект очистки мешков, %	95
Расход воздуха, м³/ч	3200
Установленная мощность, кВт	6,2
Габаритные размеры, мм	1800x1575x2850
Масса, кг	700

Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.
Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

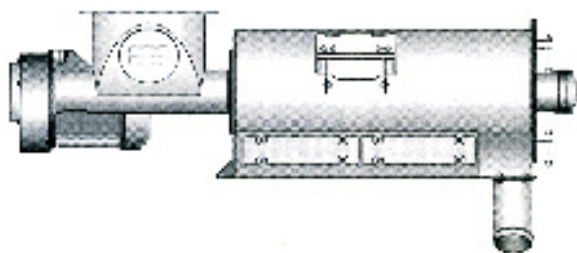
**ПРОСЕИВАТЕЛИ
ПСП-3000А, ПСП-1500А**

Предназначены для просеивания муки и других сыпучих пищевых продуктов.

Применяются на предприятиях перерабатывающих отраслей АПК.

Допускается установка под технологическим бункером.

Сито из перфорированного листа или сетки (по желанию заказчика). Вынесенная конструкция подшипниковых узлов обеспечивает защиту узлов от попадания продукта, возможность работы с «трудными» материалами, а ременная передача – плавный пуск просеивателя, устойчивость сита к пробою посторонними предметами.



Техническая характеристика

	ПСП-3000А	ПСП-1500А
Производительность (по муке), кг/ч	3000	1500
Мощность, кВт	1,1	
Габаритные размеры, мм:		
длина	1530	1215
ширина	530	
высота (без отвода для отходов)	440	
Масса (в комплексе с ситом и шнеком), кг	110	95

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

ПРОСЕИВАТЕЛЬ ПСП 1500

Прямоточный, предназначен для просеивания муки и других сыпучих пищевых продуктов в составе транспортных систем. Может встраиваться как в состав систем транспортировки сыпучих продуктов, работающих на основе гибких шнеков, так и на пневмотранспорте.

Состоит из электродвигателя, расположенного снаружи на боковой стенке загрузочной корзины и обеспечивающего вращение подающего шнека и разбрасывателя продукта, загрузочной корзины для приема просеиваемого продукта, в которой находится питающий шнек, подающий продукт из загрузочной корзины в просеивающий отсек, просеивающего отсека с горловиной для выгрузки просеянного продукта в магнитную ловушку и отверстием для выгрузки примесей в отсек отсева. В просеивающем отсеке находится трехлопастной разбрасыватель, установленный на одном валу с питающим шнеком и просеивающий орган — сеточный барабан. В отсек отсева попадают отсеянные посторонние примеси, он имеет патрубок

для их удаления за пределы мукопросеивателя. Магнитная ловушка стержневого типа расположена под просеивающим отсеком.

Комплектуется датчиком наличия продукта, устанавливаемым в загрузочной корзине для исключения работы просеивателя вхолостую, сетками с различными размерами ячеек.

Система улавливания ферромагнитных примесей на основе постоянных магнитов не требует подмагничивания в течение всего срока службы просеивателя.

Изготавливается как из нержавеющей, так и из углеродистой стали с покрытием порошковой полиэфирной оплавленной эмалью.

Техническая характеристика

Производительность при плотности продукта 550 кг/м³, кг/ч	1500
Частота вращения вала, с⁻¹	700
Диаметр отверстий ситового полотна, мм	1,6; 2
Потребляемая электроэнергия, кВт·ч	0,73
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм:	
длина	1227
ширина	380
высота (без отвода для отходов и магнитной ловушки)	548
Масса (с электрооборудованием), кг	75

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ Ш2-ХМВ-02

Предназначен для непрерывного контрольного просеивания муки пшеничных и ржаных сортов. Устанавливается при подаче муки пневмотранспортом.

В состав входят мукопросеиватель, магнитный улавливатель металлических примесей, привод, циклон, рама.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	6000
Площадь ситовой поверхности, м²	0,54
Размер ячейки сита, мм	3
Установленная мощность привода, кВт	1,5

Габаритные размеры, мм	1400х650х х2300
Масса, кг	190

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

*Тел.: (343) 337-09-33, 337-09-02, 337-69-84.
Факс (343) 331-87-24.*

МЕШКОПРОКИДЫВАТЕЛЬ М-60

Предназначен для облегчения опорожнения мешков. Применяется на предприятиях хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также на других производствах, где требуется механизация ручного труда.

Техническая характеристика

Грузоподъемность, кг	60
Напряжение питания, В	380х3ф
Наибольший угол наклона лотка к горизонтали	30°
Время подъема груза, с	7
Время возвращения в исходное положение, с	7
Установленная мощность привода, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	920х480х х1060
Масса, кг	130

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

*Тел.: (343) 337-09-33, 337-09-02, 337-69-84.
Факс (343) 331-87-24.*

МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ ПМ-900М



Центробежного типа, предназначены для отделения муки влажностью не более 15% от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации на предприятиях хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности.

Выполнены с нижним расположением просеивающего узла, имеют откидываю-

щийся бункер для обеспечения возможности легкого доступа для очистки и замены сита.

Ферромагнитные примеси отделяются с помощью магнитных ловителей.

Обеспечивают загрузку просеянного продукта в технологические емкости высотой до 920 мм, в том числе в подкатные дежи (емкостью 330 л) тестомесильных машин А2-ХТЗБ и А2-ХТМ

В комплект поставки включен ЗИП.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:

техническая	3500
эксплуатационная	2500
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	1,8
Габаритные размеры, мм	1100х630х х1500
Масса, кг	155

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

*Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий),
72-15-87, 72-15-84.*

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ ЕLM-50



Предназначен для механизированного отделения муки от посторонних примесей, рыхления и насыщения ее воздухом. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из платформы, бункера, транспортера, подъемного механизма, просеивающей головки, привода с электродвигателем, крыльчатки, желоба с магнитным уловителем, пульта управления, опорных колес.

Техническая характеристика

Производительность техническая, кг/ч	3000
Вместимость бункера, кг	35
Род тока	трехфазный переменный

Номинальное напряжение в сети, В	380/220
Частота, Гц	50
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм	1500x770x1530
Масса, кг	200

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ МП-1

Предназначена для механизации отделения муки от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации. Может использоваться на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цехи, в специализированных предприятиях общественного питания (блинные, пирожковые и т.д.) и пекарнях.

Состоит из подъемного механизма, бункера, просеивающей головки, поворотного хобота, электродвигателя.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	2400
Вместимость бункера, кг	50
Диаметр ячейки сита, мм	3
Напряжение питания, В	380

Номинальная мощность, кВт	1,5
Максимальная длина с опущенным подъемником, мм	1350
Габаритные размеры, мм	1140x700x1490
Масса, кг	140

Изготовитель – ФГУП ОмПО «Иртыш»: 644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-89-79, 44-85-59, 44-89-72, 44-86-94.

Тел/факс: (3812) 44-87-71, 41-72-67.

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ Г4-ХПМ

Предназначен для механизации отделения муки от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации на предприятиях хлебопекарной промышленности и кондитерских цехах.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	750
Вместимость приемного бункера, кг	40
Размер стороны ячейки сита, мм	1,4-2
Потребляемая мощность, кВт	1
Габаритные размеры, мм	860x690x1200
Масса, кг	240

Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ ВИБРАЦИОННЫЙ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ПВГ 600М

Предназначен для механизации отделения муки от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации на предприятиях хлебопекарной промышленности.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:	
с ячейками сита 1,2x1,2 мм	600
с ячейками сита 1x1 мм	450
Вместимость приемного бункера, м³	0,054
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	1070x x1000x1000
Масса, кг	100

Изготовитель – ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, 1.

Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50, 31-20-40.

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ МПВ-600

Предназначен для механизации отделения муки от посторонних предметов, а также рыхления и аэрации ее при температуре от 10 до 40 °С, влажности 45-80%, атмосферном давлении 630-800 мм рт. ст. на предприятиях хлебопекарной промышленности малой мощности и общественного питания.



Техническая характеристика

Производительность (при относительной влажности муки не более 15%) в смену, кг:

с ячейками сита 1,2x1,2 мм	600
с ячейками сита 1x1 мм	450
Номинальная мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	1110x1020x x960
Масса, кг	75

Изготовитель – ОАО «Завод «Проммаш»: 410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87.

Тел.: (8452) 27-70-27, 27-70-28, 52-07-93, 27-70-30, 27-70-31, 29-91-21.

Факс: (8452) 27-70-31, 27-70-30, 27-70-32.

МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ МПМВ-250

Горизонтальная, вибрационная, предназначена для механизации отделения муки от посторонних предметов, а также рыхления, аэрации муки и отделения ферромагнитных примесей.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	600
Вместимость бункера, кг	20
Параметры питающей сети:	
напряжение, В	380
род тока и частота, Гц	переменный трехфазный, 50
Установленная мощность, кВт	0,12
Габаритные размеры, мм	500x560x875
Масса, кг	50

Изготовитель – ОАО «Пензмаш»: 440052, г. Пенза, ул. Баумана, 30.

Тел.: (8412) 33-96-26, 33-98-13, 33-98-47, 33-96-22, 33-96-52.

Факс: (8412) 33-32-73, 33-47-05, 55-15-98.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ ВИБРАЦИОННЫЙ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ПВГ-600М

Предназначен для рыхления, аэрации, просеивания муки, отделения ферропримесей на предприятиях хлебопекарной промышленности.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	600
Номинальное напряжение, В	380
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,325
Габаритные размеры, мм	1070x1000x1010
Масса, кг	75

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ МПМ-230

Предназначен для просеивания муки, крахмала, сахарного песка, соли, дробленых круп, размолотых сухарей для панировки.

В комплект поставки входят приводной механизм, насадка-просеиватель, подставка. Возможна комплектация загрузочным бункером.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	230
Число сменных барабанов	3
Напряжение сети, В	380
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1050x830x1370
Масса, кг	70

Изготовитель – ООО «Завод «Торгмаш»: 614990, г. Пермь, ГСП, ул. Даницина, 7.

Тел/факс: (342) 237-16-77 и 237-17-05 – отдел сбыта.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ ВП-1

Вибрационного типа, предназначен для просеивания муки в мини-пекарнях.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	150
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, Вт	180
Габаритные размеры (диаметр, высота), мм	510x680
Масса, кг	32

Изготовитель – НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ ПМ-50

Предназначен для просеивания муки при производстве хлебобулочных и мучных изделий на предприятиях общественного питания и в мини-пекарнях.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	50
Масса загружаемой продукции, кг	15
Вместимость сита, кг	0,027
Амплитуда колебаний сита, мм	0,8
Номинальное напряжение, В	220
Установленная мощность, кВт	0,37
Габаритные размеры, мм	400x500x700
Масса, кг	27

Изготовитель – завод «Прибой»: 347913, г. Таганрог, ул. Б.Бульварная, 13.

Тел.: (8634) 39-33-95, 39-32-16, 39-32-72.

СТАНЦИЯ СМЕШИВАНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ ШТУЧНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Предназначена для смешивания сыпучих компонентов и их дозирования.

Состоит из смесителя, дозатора, шнеков питательных, разгрузочного бункера и площадки для обслуживания.

Смеситель — производительность 500 кг/ч, вместимость корыта 0,76 м³, частота вращения вала 23 мин⁻¹, выгрузка-заслонка — с приводом по центру корыта, установленная мощность 3 кВт, масса 700 кг. Емкость, лопатки и лопасти изготовлены из нержавеющей стали.

Дозаторы ДСМ-1 (два), погрешность их дозирования не более 0,1%, пределы взвешивания 10-100 кг. Шнеки питательные (один или два) и разгрузочный бункер изготовлены из нержавеющей стали.

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

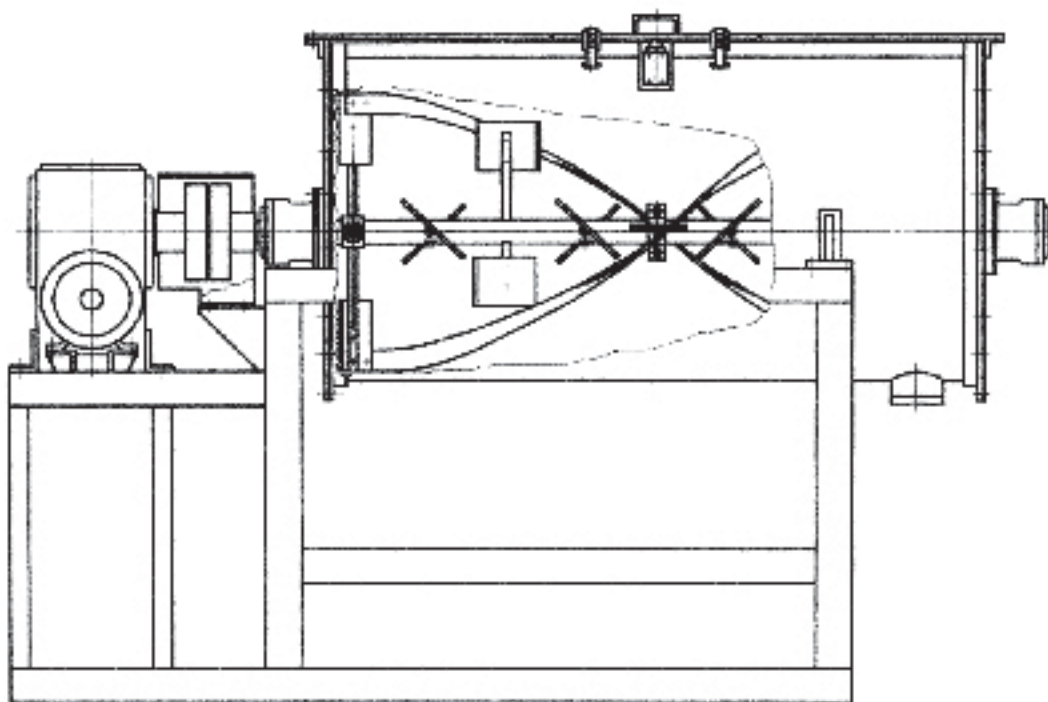
СМЕСИТЕЛЬ СЫПУЧИХ КОМПОНЕНТОВ

Предназначен для смешивания сыпучих компонентов: блинной муки, яичного порошка, крахмала.

Представляет собой горизонтальный корпус, внутри которого расположен вал с двумя винтовыми лопастями и 14 лопатками, закрепленными на валу. Угол поворота лопаток может меняться. Загрузка смесителя производится через люк в средней части крышки корпуса. В днище корпуса имеется выходное отверстие.

Смеситель монтируется на постаменте, на котором установлены редуктор и электродвигатель.

Корпус, вал с лопатками и лопастями изготовлены из нержавеющей стали. В зависимости от требований заказчика возможны варианты исполнения смесителя.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	500
Вместимость месильного корыта, м ³	0,76
Частота вращения вала, мин ⁻¹	23
Установленная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм	2385x1120x1900
Масса, кг	700

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ДОЗАТОР ВОДЫ

Предназначен для точного дозирования воды. Может применяться на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из корпуса, в котором располагаются приборный отсек и отдельный герметичный отсек с водной арматурой и счетчиком воды.

Фактическая погрешность дозирования до 0,5%.

Имеет степень защиты IP55.

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а. Тел. (495) 721-20-77.

СИСТЕМА ДОЗИРОВАНИЯ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ С РЕГУЛИРОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ «ТЕРМАЛЬ 1»

Предназначена для смешивания и дозирования подачи воды заданной температуры.

Обеспечивает диапазон дозирования воды 1-99,9 л, возможность дозирования ее как в автоматическом режиме до достижения заданного объема, так и в ручном, индикацию текущего и заданного значений количества дозируемой воды, точность дозирования $\pm 0,1$ л, смешивание водопроводной и ледяной воды, регулировку и поддержание температуры воды на выходе в диапазоне от 6 до 28 °С, измерение температуры сухого продукта или замеса.

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а. Тел. (495) 721-20-77.

СИСТЕМА ДОЗИРОВАНИЯ ВОДЫ «АКВАМАТИК»

Предназначена для дозирования воды и контроля температуры замеса теста. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Дозирование воды осуществляется как в автоматическом режиме до достижения заданного объема, так и в ручном с отслеживанием отдозированного количества воды на индикаторе. Можно измерять температуру сухого продукта или замеса.

Техническая характеристика

Диапазон дозирования воды, л	1-99,9
Точность дозирования, л	$\pm 0,1$
Напряжение питания, В	220
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, Вт	20
Габаритные размеры, мм	400x500x200
Масса, кг	10

Изготовитель – ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а. Тел. (495) 721-20-77.

КОТЛЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КЭ-160, 250

Предназначены для растапливания, перемешивания и подготовки глазури и шоколадной массы в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Снабжены рубашкой, в которой циркулирует горячая вода.

Вода нагревается ТЭНами, расположенными в генераторе котла. Температура воды задается и контролируется измерителем-регулятором.



Техническая характеристика

Вместимость, л	160; 250
Температура нагрева, °С	35-90
Установленная мощность электродвигателя, кВт	1,1
Частота вращения мешалки, мин ⁻¹	70

Изготовитель – ОАО «Пензмаш»: 440052, г. Пенза, ул. Баумана, 30.

Тел.: (8412) 33-96-26, 33-98-13, 33-98-47, 33-96-22, 33-96-52.

Факс: (8412) 33-32-73, 33-47-05, 55-15-98.

САХАРОЖИРОРАСТВОРИТЕЛИ СЖР-400, СЖР-1000

Предназначены для приготовления сахарного раствора или растапливания жира в воде, а также растворения других продуктов аналогичной вязкости в хлебопекарном и кондитерском производстве. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали 12Х18Н10Т ГОСТ 5632-72.

Техническая характеристика

	СЖР-400	СЖР-1000
Вместимость, л:		
полная	400	1000
рабочая	320	800
Частота вращения мешалки, мин ⁻¹	56	
Максимальное давление в рубашке, МПа	0,07	
Установленная мощность привода, кВт	1,1	1,5
Габаритные размеры, мм	900х900хх1850	1220х1170хх2270
Масса, кг	220	300

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-33, 337-09-02, 337-69-84.

Факс (343) 331-87-24.

САХАРОЖИРОРАСТВОРИТЕЛЬ СЖР

Предназначен для приготовления сахарного раствора или растапливания жира.

Представляет собой бак с водяной рубашкой. Сверху бак закрыт крышкой, часть ее открывается и служит для загрузки сахара или жира. В центре бака установлен вертикальный вал с лопастью, форма которого соответствует выгнутому сферическому днищу бака. Вал приводится во вращение от мотор-редуктора, смонтированного на крышке.

При приготовлении сахарного раствора через патрубок, расположенный на крышке, подается горячая вода. Сахар загружается постепенно через отверстие, открываемое откидной крышкой, после этого включается мешалка.

После окончательного растворения сахарный раствор сливается из бака через патрубок, расположенный в дне бака. При рас-

тапливании жира в водяную рубашку бака сахарожирорастворителя подается горячая вода или пар низкого давления через патрубок, расположенный в верхней части бака. Вода или конденсат отводятся через патрубок, расположенный в нижней части бака. Затем через отверстие, открываемое откидной крышкой, небольшими кусками загружается жир (маргарин), после этого включается мешалка. Под воздействием тепла водяной рубашки бака жир растапливается и по мере необходимости сливается из бака через патрубок, расположенный в дне бака.

Бак изготавливается из нержавеющей стали, паровая рубашка из черной стали.

Растворители изготавливаются на 100 л.

Техническая характеристика

Геометрическая вместимость, л	200	300	400
Частота вращения лопасти, мин ⁻¹	44		
Избыточное давление пара в обогревательной рубашке, кг/см ²	0,7		
Мощность электродвигателя, кВт	0,55	1,1	1,5
Размеры, мм	Ø750хх1295	Ø870хх1395	Ø940хх1425
Масса, кг	220	250	285

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел./факс (495) 267-48-63.

СОЛЕРАСТВОРИТЕЛИ ХСР-3-0,6Р, ХСР-3-1Р

Предназначены для непрерывного растворения каменной соли и приготовления соляного раствора постоянной плотности.

Состоят из постамента, бака и регистра.

В солерастворителе ХСР-3-0,6Р в третьем отсеке, а в солерастворителе ХСР-3-1Р во втором и третьем отсеках приварены муфтовые краны для отбора готового соляного раствора. В дне бака предусмотрены патрубки с колпачками для слива отстоя и чистки бака. Сверху бак закрывается откидными крышками.

Соль высыпают в первый отсек, подаваемая в регистр этого отсека через патрубок из водопровода под напором вода образует насыщенный раствор.

Через переливные патрубки соляной раствор поступает во второй и третий отсеки. Ввиду их большого объема скорость движения соляного раствора мала, поэтому происходит интенсивное выпадение взвешенных частиц, благодаря этому раствор очищается от посторонних включений.

Чистота раствора достигается прохождением раствора через слой соли, представляющий собой естественный фильтр, прохождением раствора через сито-фильтры, отстаиванием его во втором и третьем отсеках. Отбор соляного раствора производится через муфтовый кран в солерастворителе ХСР-3-0,6Р из третьего отсека, а в солерастворителе ХСР-3-1Р — из второго и третьего.

Техническая характеристика

	ХСР-3-0,6Р	ХСР-3-1Р
Производительность техническая, л/мин	9,5	16
Предельная концентрация раствора, %	≈26	
Геометрическая вместимость отсеков, м ³ :		
первого	0,2	0,29
второго	0,17	0,43
третьего	0,188	0,43
Расход соли, кг	130	180
Габаритные размеры, мм	1165х1135х1335	1920х1230х1405
Масса, кг	135	277

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МАШИНА для мойки изюма ММИ

Предназначена для мойки изюма. Применяется на предприятиях хлебопекарной и пищевой промышленности.

Состоит из постаментов с приемной воронкой и приводом. К постаменту с помощью

тяг подвешен короб со съемным ячеистым лотком, над ними устанавливаются трубки для подачи воды. К передней стенке короба крепится направляющая планка с пазами для изменения высоты слоя изюма. К задней стенке короба приварен кронштейн, который через шатун соединен с эксцентриком, установленным на приводном валу. Последний приводится во вращение от электродвигателя через ременную передачу. Дно короба оснащено сливным патрубком для стока воды. В выпускной части короба над лотком установлена коробочка с магнитами, которые улавливают случайно попавшие в изюм металлические примеси.

В приемную воронку машины загружают изюм. При колебательном движении короба изюм, спускаясь по ячеистому лотку, разравнивается направляющей планкой, промывается водой, подаваемой по трубкам. Промытый изюм слоем по толщине заданного размера выводится из машины, а грязная вода через патрубок сливается.



Техническая характеристика

Разовая загрузка изюма, кг	5
Производительность, кг/ч	25-30
Число колебаний короба в минуту	320
Ход колебаний короба, мм	20
Установленная мощность, кВт	1,1

Габаритные размеры, мм 1730x515x
x1440

Масса, кг 300

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

БАК ВОДОГРЕЙНЫЙ Я16-АБА/06

Предназначен для подогрева воды.

Полезный объем 2,26 м³, установленная мощность 24 кВт.

Изготовитель – ОАО «Павловский опытный механический завод»: 606100, Нижегородская обл., г. Павлово, ул. Вокзальная, 64а.

Тел/факс: (831-71) 3-74-05, 3-73-52, 3-74-13, 3-73-63.

1.2. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЗАМЕСА И БРОЖЕНИЯ ТЕСТА

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА Т-108

Предназначена для замеса опары и теста.

Применяется в составе тестоприготовительных агрегатов непрерывного действия на предприятиях хлебопекарной промышленности. Может использоваться для замеса теста в подкатных дежах.

По отдельному заказу возможна поставка одноканального или двухканального роторного дозатора муки.

Все детали, непосредственно соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали 12Х18Н10Т ГОСТ 5632-72.

Техническая характеристика

Производительность в сутки, т	20-30
Вместимость месильного ко- рыта, л	400
Число месильных валов	2
Вид месильного органа	лопатки
Частота вращения месильных валов, мин ⁻¹	66
Установленная мощность привода, кВт	5,5
Габаритные размеры, мм	2350x700x1700
Масса (с дозатором муки), кг	480

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-02, 337-69-84.

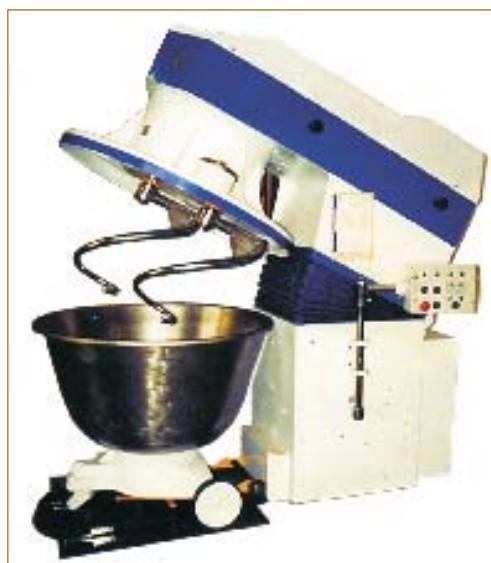
Факс (343) 331-87-24.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТМ-330-01

Универсальная двухскоростная машина периодического действия с откатными дежами, гидравлическим подъемом траверсы. Предназначена для замеса дрожжевого теста пшеничных, ржано-пшеничных, ржаных сортов хлеба и хлебобулочных изделий влажностью 39-51%.

Конструкция рабочих органов смесителя позволяет равномерно перемешивать все компоненты, получить тесто с однородными свойствами и создать оптимальные условия для последующих этапов технологического процесса.

Может работать с дежами Т1-ХТ2Д.



Техническая характеристика

Техническая производительность, кг/ч	1400
Вместимость дежи, л	330
Номинальное давление в гидросистеме, МПа	10
Частота вращения, мин ⁻¹ :	
месильной лопасти	47/62
редуктора	16/22
Масса замешиваемого теста, кг	65-180
Время замеса, мин	3-5
Мощность электродвигателя приводов, кВт:	
месильных органов	10/11
подъема траверсы	2,2
Габаритные размеры, мм	2091x1124x x1736/2100
Масса (с одной дежой), кг	1500

Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ТМД-330

Предназначена для порционного замеса теста из пшеничной и ржаной муки в невращающейся подкатной деже.

Смонтирована на чугунном основании. На основании с двух сторон имеются наклонные площадки под ходовые колеса дежи, а в передней — фигурный паз для направляющего ролика. Для закрепления дежи на плите предусмотрен кронштейн под ловитель дежи.

В траверсе машины расположены механизмы подъема и вращения месильного органа. Подъемный месильный орган имеет планетарное вращение. Хвостовик месильного органа выполнен в виде спирали из нержавеющей стали. Предусмотрена автоматическая остановка хвостовика месильного органа в определенном секторе дежи с его последующим автоматическим подъемом. Крышка дежи изготовлена из нержавеющей стали.

В тестомесильной машине применяются подкатные дежи типа Т1-ХТ-2Д из нержавеющей или черной стали вместимостью 330 л.

Режим работы автоматический или полуавтоматический.

Оснащена пультом управления, позволяющим программировать и запоминать режимы работы машины для замеса различных рецептур теста.

Выпускается в двух исполнениях: односкоростная и двухскоростная.

Техническая характеристика

	Одно- скоростная	Двух- скоростная
Производительность, кг/ч		1350
Пределы влажности теста, %		35-54
Вместимость дежи, л		330
Продолжительность замеса, мин		Программируется
Частота вращения, мин ⁻¹ :		
месильного органа	12	10,5/21
хвостовика месильного органа	46	40/80
Установленная мощность привода, кВт:		
месильного органа	5,4	5,3
поворота траверсы		0,75
Габаритные размеры, мм	1800x1100x x1250 (1950 – высота max)	
Масса, кг		680

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТМ-330

Универсальная двухскоростная периодического действия с откатными дежами. Предназначена для замеса дрожжевого теста пшеничных, ржано-пшеничных, ржаных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

Конструкция рабочих органов смесителя позволяет равномерно перемещать все компоненты, получить тесто с однородными свойствами и создать оптимальные условия для последующих этапов технологического процесса.

Может работать с дежами Т1-ХТ2Д.



Техническая характеристика

Производительность техническая, кг/ч	1400
Вместимость дежи, л	330
Число месильных лопастей	2
Частота вращения, мин ⁻¹ :	
месильной лопасти	47/62
редуктора	16/22
Масса замешиваемого теста, кг	65-180
Время замеса, мин	3-5
Мощность электродвигателя привода, кВт:	
месильных органов	10/11
подъема траверсы	3
Габаритные размеры, мм	2060x1121x x1720/2100
Масса (с одной дежой), кг	1300

Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел./факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ А2-ХТ-3Б

Предназначена для замеса теста на предприятиях хлебопекарной промышленности.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	1350
Пределы влажности теста, %	35-54
Вместимость дежи, л	330
Продолжительность замеса, мин	программируется
Частота вращения, мин ⁻¹ :	
месильного органа	10,5/21
хвостовика месильного органа	40/80
Потребляемая мощность, кВт	5,3+0,75
Габаритные размеры, мм	1800x1100x1250 (1950 – высота max)
Масса, кг	680

Изготовитель – ООО «Универсал комплекс и Ко»: 105082, Москва, ул. Б. Почтовая, 30, ком. 207.

Тел.: (495) 648-61-08 (многоканальный), 267-70-26, 267-68-21, 267-22-27.

АГРЕГАТ ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА МТИПП

Предназначен для непрерывного приготовления теста.

Состоит из бункера для брожения опары, нагнетателя опары, машины тестомесильной непрерывного замеса теста ТМН-70, бункера для теста и трубопроводов Ø 160 мм.

Бункер брожения для опары шестисекционный, снабжен шибером загрузки и выгрузки опары, производительность 15 т в сутки.

Нагнетатель опары – производительность 500-1300 кг/ч, шнек Ø 180 мм, установленная мощность 3 кВт, масса 150 кг.

Тестомесильная машина непрерывного действия МТН-70 – производительность 440-1300 кг/ч, установленная мощность 5,5 кВт, масса 750 кг, габаритные размеры 2560x1230x1370 мм.

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ «ПРИМА-300»

Двухскоростная, автоматическая, с реверсивным вращением дежи на малой скорости.

Предназначена для интенсивного замеса теста при производстве широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности, кондитерских цехах.



Состоит из гидравлического привода подъема-опускания траверсы и фиксации дежи, привода вращения месильного органа, привода вращения дежи с устройством плавного пуска двигателя, дежи Д-300 с улучшенной маневренностью и возможностью установки в положение для санитарной обработки с наклоном около 45°, патрубков на крышке дежи для загрузки сыпучих и жидких компонентов в автоматическом и руч-

ном режимах, крышки дежи со смотровым стеклом, конструкция которой исключает пыление муки при замесе, силового шкафа с пультом управления (автоматическая система управления выполнена на базе промышленного контроллера SIMATIC S7-200 с сенсорной панелью SIEMENS).

В комплект поставки включен ЗИП.

Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Вместимость дежи, л	300
Масса теста на один замес*, кг	15-200
Продолжительность одного замеса, мин	5-8
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	17,6
Габаритные размеры, мм	1805x1260x1343
Масса, кг:	
машины без дежи Д-300	1280
дежи	250

*Рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептов в инструкции по эксплуатации «Прима-300».

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ С ГИДРАВЛИЧЕСКИМ ОПРОКИДЫВАТЕЛЕМ «ПРИМА-300Р», «ПРИМА-160Р»

Двухскоростные, полуавтоматические, предназначены для замеса безопарного теста, а также теста, приготовленного по опарным технологиям, при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной, кондитерской промышленности, в пекарнях, кондитерских цехах и участках.

Состоят из стационарной вращающейся цилиндрической дежи, спирального месильного органа, центрального отсекавателя, двух таймеров времени замеса на малой и повышенной скоростях замеса, ременных передач в приводах вращения месильного органа и дежи, гидравлического подъемоопрокиды-

вателя, звуковой и световой сигнализации.

Выгрузка замешенного теста производится путем подъема и опрокидывания машины.

Комплектующие, элементная база гидравлической системы и системы управления от лучших мировых производителей.

В комплект поставки включен ЗИП.



Техническая характеристика

	«Прима-300Р»	«Прима-160Р»
Вместимость дежи, л	300	160
Масса теста на один замес*, кг:		
максимальная	200	100
минимальная	15	8
Продолжительность одного замеса, мин	5-8	
Время опрокидывания/возвращения в исходное положение	55/55	50/45
Высота от пола до нижней кромки лотка при опрокидывании, мм	1100	
Напряжение питания, В	380	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	9
Габаритные размеры, мм:		
в положении замеса	1941x1500x1590	1640x1340x1220
при выгрузке теста	1941x2246x2480	1640x1770x2200
с загрузчиком опары в положении замеса	2875x2865x1590	
Масса (с загрузчиком опары), кг	1550 (1830)	800

*Рекомендации по расчету максимальной массы теста — в инструкции по эксплуатации.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ТМН-70

Предназначена для непрерывного замеса теста.

Состоит из постаментов, корыта, крышки, месильного вала, дозатора и бункера для муки, привода, трубопроводов, шнека подачи теста и ограждения.

В месильное корыто из бункера через дозатор непрерывно поступает мука. Остальные ингредиенты (жидкие компоненты) загружаются на приемный лоток из автоматической дозировочной станции и далее — в месильное корыто. Все компоненты, поступающие в корыто, лопатками вала, установленными под углом, замешиваются, полученное тесто перемещается к разгрузочному патрубку, из него — в шнек. Шнек, дополнительно промешивая тесто, подает его по направлению к выходному патрубку и нагнетает по трубопроводу к месту потребления.

Машина обеспечивает непрерывную подачу теста, автоматическую дозировку компонентов теста и качество теста. Может самоочищаться от остатков теста, регулировать интенсивность замеса теста и производительность.

Техническая характеристика

Производительность, кг /ч	400-1300
Вместимость корыта, дм³	290
Передаточное отношение редуктора РЦЦ-250Б	1:16
Частота вращения, мин⁻¹:	
месильного вала	45
шнека	59
вала электродвигателя	1500
Мощность электродвигателя, кВт	5,5
Габаритные размеры, мм	2560x1226x1370
Масса, кг	750

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ТМ-140

Двухскоростная, со стационарной дежой, предназначена для механизированного замеса теста в пекарнях малой мощности и кондитерских цехах.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	900
Вместимость дежи, л	140
Установленная мощность, кВт	5,1
Габаритные размеры, мм	1370x790x1300
Масса, кг	640

Изготовитель – ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТМ-320

Двухскоростная, предназначена для механизации замеса теста влажностью 40-54% на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из дежи подкатной, месильного органа, ручки фиксации дежи в рабочем положении, рукоятки регулировки скорости вращения месильного органа, облицовки, шкафа управления.

Техническая характеристика

Производительность техническая при замесе дрожжевого теста влажностью 40-54%, кг/ч	880
Вместимость дежи, л	320
Род тока	трехфазный переменный
Частота тока, Гц	50/60
Напряжение питания, В	380
Номинальная мощность электродвигателя привода, кВт:	
месильного органа	8,5/9,5
подъема траверсы	0,18/0,37
Занимаемая площадь, м ²	2
Габаритные размеры, мм	1800x1100x1180
Масса (с одной дежой), кг	800

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ «ПРИМА-160Н»

Двухскоростная полуавтоматическая, предназначена для интенсивного замеса теста при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Состоит из стационарной вращающейся дежи из нержавеющей стали, спирального месильного органа, центрального отсекаателя, пульта управления и др.



Техническая характеристика

Вместимость дежи, л	160
Среднее время одного замеса теста, мин	6-8
Масса муки для замеса теста влажностью 42-54% на один замес, кг	50
Масса теста влажностью 42-54% на один замес, кг*:	
максимальная	100
минимальная	8
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9
Габаритные размеры, мм	1271x820x1123
Масса, кг	540

*Рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептур находятся в инструкции по эксплуатации.

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МБТМ-140-01

Двухскоростная периодического действия, с откатными дежами, предназначена для механизации замеса теста из пшеничной, ржано-пшеничной, ржаной муки для приготовления различных сортов хлеба и булочных изделий.

Время замеса, остановка месильного органа и момент подъема крышки запрограммированы.



Техническая характеристика

Производительность при замесе дрожжевого теста, влажностью 42-51%, кг /ч	600
Вместимость дежи, л	140
Установленная мощность, кВт	3,4
Габаритные размеры, мм	1140x850x1400
Масса (с одной дежой), кг	350

Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТМ-140

Двухскоростная, предназначена для механизации замеса теста, изготавливаемого согласно «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Состоит из каркаса, подкатной дежи, месильного органа, двух электродвигателей, электрощита с пультом управления и др.

Техническая характеристика

Производительность техническая при замесе дрожжевого теста влажностью 40-54%, кг /ч	600
Вместимость дежи, л	140
Род тока	трехфазный переменный
Частота тока, Гц	50/60
Напряжение питания, В	380
Номинальная мощность электродвигателя привода, кВт:	
месильного органа	3,15
подъема траверсы	0,55
Занимаемая площадь, м²	0,935
Габаритные размеры, мм	1100x800x1050
Масса (с одной дежой), кг	380

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ТМ-63

Предназначена для замеса теста на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из основания, месильного корыта, двух месильных лопастей, электродвигателей, щита управления.

Месильные корыто и лопасти могут выполняться как из углеродистой стали, так и из нержавеющей.



Техническая характеристика

Производительность по тесту для сушек, кг/ч	570
Вместимость месильного корыта (геометрическая), л	200
Число лопастей	2
Частота вращения лопастей, мин ⁻¹	30 (до 60)
Длительность замеса, мин	6
Потребляемая мощность, кВт	4+1,1
Габаритные размеры, мм	1300x1430x1400
Масса, кг	945

Изготовитель – ООО «Универсал комплекс и Ко»: 105082, Москва, ул. Б. Почтовая, 30, ком. 207.

Тел.: (495) 648-61-08 (многоканальный), 267-70-26, 267-68-21, 267-22-27.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТМ-1 (ТМ-63)

Предназначена для замеса крутого теста для бараночных изделий и других сортов мучнисто-кондитерских изделий.

Состоит из станины, месильной емкости с двумя Z-образными лопастями, паровой рубашки, стационарный крышки, емкости, привода опрокидывания и возврата месильной емкости, ограждений и блока (пульта) питания и автоматики.

Мука, вода и другие ингредиенты загружаются в месильную емкость в соответствии с заданной рецептурой. При необходимости через штуцер в паровой рубашке месильной емкости подается пар или горячая вода для подогрева смешиваемых компонентов. Реле времени, расположенным в блоке питания и автоматики, устанавливается время замеса теста. Затем включают электродвигатель, приводящий в движение лопасти. Замес теста производится в месильной емкости двумя Z-образными лопастями, вращающимися с одинаковой скоростью навстречу друг другу. По окончании замеса выключают электродвигатель привода и включают электродвигатель опрокидывания месильной емкости. При повороте емкости в положение выгрузки теста электродвигатель выключается автоматически концевым выключателем. Выгружать тесто можно путем включения вращения лопастей при одновременном нажатии на две кнопки. Таймер обеспечивает время замеса до 60 мин.

По требованию заказчика возможны варианты исполнения тестомесильной машины: месильная емкость, лопасти, паровая рубашка из нержавеющей стали; плоская герметичная крышка месильной емкости; варьирование частоты вращения в пределах 30-160 мин⁻¹.

Техническая характеристика

Производительность по тесту для сушек, кг/ч	570
Вместимость месильного корыта, (геометрическая), л	200
Число лопастей	2
Длительность замеса, мин	6
Угол поворота лопасти в положение «выгрузка»	90°
Толщина лопасти, мм	25
Суммарная мощность, кВт	5,1
Габаритные размеры, мм	1600x1430x1400
Масса, кг	945

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТ-1

Предназначена для замеса теста для ржано-пшеничного хлеба и булочного сдобного. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из каркаса, дежи на подшипниковой опоре, спирали, опоры спирали, узла подъемного шнека для выгрузки теста, приводов дежи, спирали с промежуточной опорой, шнека, устройства подъема шнека, транспортера, электрооборудования. Внутри дежи установлены скребки для очистки ее поверхности от налипающего теста.

Процесс замеса выполняется в автоматическом режиме в четыре стадии, которые отличаются продолжительностью, направлением вращения дежи и скоростью вращения спирали. На последней стадии поднимается шнек, расположенный в центре дежи, отверстие в днище дежи открывается и производится выгрузка готового теста на транспортер, который передает тесто на следующее средство механизации или сквозь пол на другое технологическое оборудование, расположенное этажом ниже.

Техническая характеристика

Производительность в сутки, т	12
Максимальная вместимость дежи, кг:	
по тесту	120
по муке	75
Режим работы:	
дежи	реверсивный
спирали	двухскоростной
Продолжительность замеса (зависит от рецептуры и качества муки), мин	4-10
Ширина с горизонтальным транспортером, мм	1450
Высота при поднятой крышке дежи, мм	2200
Габаритные размеры, мм	1750x1000x1700
Масса, кг	1200

Изготовитель – ООО «ПО Пензтекстиль-маш»: 440061, г. Пенза, ул. Каракозова, 33.

Тел.: (8412) 64-14-97, 64-96-74, 64-96-67.

Факс: (8412) 64-17-51, 64-14-97.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ Я16-ЩХ С МЕХАНИЗМОМ ОПРОКИДЫВАНИЯ БУНКЕРА

Предназначена для приготовления обычного теста для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления крутого теста (для пельменей).

Проста в эксплуатации, защищена от попадания влаги и мучной пыли, электрическая система выполнена в герметическом корпусе.

Дежа тестомесильной машины изготовлена из пищевой нержавеющей стали, месильный орган петлеобразной овальной формы — из толстостенной трубы Ø 32 мм. Рычаг совершает круговые вращательные движения. Тестомес имеет механизм опрокидывания дежи, что значительно облегчает выгрузку готового теста.

Техническая характеристика

Производительность кг/ч	350
Масса одного замеса, кг	75
Время замеса, мин	до 20
Вместимость бункера, м³	0,16
Число лопастей	1
Угол опрокидывания бункера (max)	100°

Установленная мощность, кВт	3,55
Габаритные размеры, мм	1260x560x1150
Масса, кг	300



Изготовитель – ОАО «Павловский опытный механический завод»: 606100, Нижегородская обл., г. Павлово, ул. Вокзальная, 64 а.

Тел/факс: (831-71) 3-74-05, 3-73-52, 3-74-13, 3-73-63 (отдел сбыта).

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТ-100

Предназначена для механизации замеса дрожжевого и густого пресного теста в цехах предприятий общественного питания.

Техническая характеристика

Производительность по дрожжевому тесту, кг/ч	не менее 300
Вместимость бака, л	100
Номинальная загрузка бака, кг	60
Частота вращения мешалки, мин ⁻¹	90
Род тока	трехфазный
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1040x660x1120
Масса, кг	85

Изготовитель – ОАО «Бежецкий опытно-экспериментальный завод»: 171980, Тверская обл., г. Бежецк, ул. Кашинская, 78.

Тел. (48231) 2-18-04.

Факс: (48231) 2-18-86, 5-01-39.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА Я16-ЩХ-3

Предназначена для замеса теста различной консистенции в цехах хлебозаводов и предприятиях общественного питания.



Техническая характеристика

Вместимость дежи, л:	
полная	60
рабочая	40
Средняя производительность (по тесту нормальной консистенции), кг/ч	260
Среднее время замеса, мин:	
порции (40 кг) для нормальной консистенции	6
порции (20 кг) крутого теста	6
Установленная мощность, кВт	1,1
Число деж в комплекте	1
Габаритные размеры, мм:	
длина (с дежой)	750
ширина (с дежой)	540
высота (при поднятом положении) месильного рычага	1165
Масса, кг:	
машины	147
дежи	13

Изготовитель – ОАО «Павловский опытный механический завод»: 606100, Нижегородская обл., г. Павлово, ул. Вокзальная, 64а.

Тел/факс: (831-71) 3-74-05, 3-73-52, 3-74-13, 3-73-63 (отдел сбыта).

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ТМ-260

Предназначена для приготовления теста различной консистенции из ржаной и пшеничной муки.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	260
Напряжение питания при 50 Гц, В	380

Вместимость дежи, л:	
полная	60
рабочая	40
Число деж	2
Среднее время замеса (порция не более 40 кг), мин	6
Мощность привода, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм:	
длина	720
ширина	525
высота (max)	1163
Масса, кг:	
машины без дежи	240
дежи	13

Изготовитель – завод «Прибой»: 247913, г. Таганрог, ул. Б.Бульварная, 13.

Тел.: (8634) 39-33-95, 39-32-16, 39-32-72.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ТММ 03

Предназначена для замеса пшеничного, ржано-пшеничного, кондитерского и другого теста (дрожжевого, недрожжевого, крутого бараночного, для пельменей, кондитерских изделий и т.п.) в пекарнях малой производительности.

Тесто перемешивается месильными валами, вращающимися навстречу друг другу. Бункер может поворачиваться на 100° – это удобно для выема готового теста.

Детали, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Производительность по тесту, кг/ч:	
влажностью 46%	260
35%	70
Масса одного замеса теста, кг:	
влажностью 46%	40
35%	12
Среднее время замеса порции (40 кг) теста влажностью 46%, мин	6
Вместимость загрузочного бункера, л	60
Частота вращения месильных валов, мин ⁻¹	27
Параметры питающей сети:	
напряжение, В	380
частота тока, Гц	50
число фаз	3

Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	500x920x900
Масса, кг	160

Изготовитель – ОАО «Пензмаш»: 440052, г. Пенза, ул. Баумана, 30.

Тел.: (8412) 33-96-26, 33-98-13, 33-98-47, 33-96-22, 33-96-52.

Факс: (8412) 33-32-73, 33-47-05, 55-15-98.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ТМ-60 «АЛЪЯНС-60»

Периодического действия, со съемной дежой предназначена для порционного замеса теста влажностью 35-54% в кондитерских цехах и пекарнях.

Может комплектоваться несколькими нержавеющими дежами, что обеспечивает оперативный переход от выработки одного вида изделия к другому для получения разнообразного ассортимента выпускаемой продукции.

При порционном замесе с помощью машины ТМ-60 легко корректируется рецептура теста.

Техническая характеристика

Производительность максимальная, кг/ч	240
Вместимость дежи, л	60
Максимальная масса замеса теста, кг	40
Напряжение питающей сети (с нулевым проводом), В	380
Род тока	трехфазный переменный
Частота тока, Гц	50
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	820x565x965
Масса, кг:	
машины	150
дежи	14

Изготовитель – ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-67-57, 55-61-79, 55-55-60.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МТМ-0,8/380-20, МТМ-1,5/380-80, МТМ-2,2/380-120

Предназначены для замеса теста в подкатных дежах. Применяются в мини-пекарнях.

Техническая характеристика

	МТМ-0,8	МТМ-1,5	МТМ-2,2
Вместимость дежи, л	37	140	225
Масса замешиваемого теста, кг	20	90	120
Время замеса (среднее), мин		25	
Напряжение питания, В		3x380	
Номинальная мощность, кВт	0,8	1,5	2,2
Габаритные размеры, мм	750x680x700	1230x755x1075	1500x950x1260
Масса, кг:			
машины	105	300	410
дежи подкатной	10	80	92

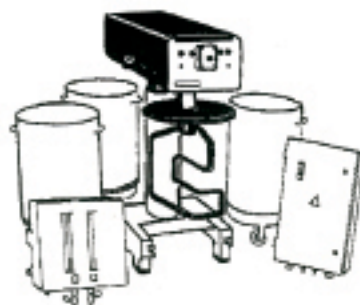
Изготовитель – НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ А2-Т2-73 (А2-Т2-73-01)

Предназначена для замеса закваски (опары) и теста из ржаной и пшеничной муки. Устанавливается на предприятиях хлебопекарной промышленности и общественного питания.

Изготавливается в двух исполнениях: А2-Т2-73 — без водоподготовительного бака, А2-Т2-73-01 — с бачком.



Техническая характеристика

	А2-Т2-73	А2-Т2-73-01
Производительность техническая (при замесе одной порции ржаного теста массой 48 кг), кг/ч		240

	A2-T2-73	A2-T2-73-01
Продолжительность замеса одной порции, мин	12	
Вместимость, м ³ :		
дежи	0,073	
водоподготовительного бачка	-	0,021
Влажность замешиваемого теста, %	43-54	
Установленная мощность, кВт:		
электродвигателей	1,47	
электронагревателей	-	2
Напряжение питания, В	380	
Занимаемая площадь, м ²	1,3	
Габаритные размеры, мм	1300x500x1300	
Масса, кг	315	330

Изготовитель – ФГУП «Сибирские приборы и системы»: 644041, г. Омск, ул. Харьковская, 2.

Тел/факс: (3812) 54-17-92, 39-48-44.

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ «ВОСХОД-МТУ-50», «ВОСХОД-МТУ-50-01»

Предназначены для замеса различных видов теста: пельменного, бараночного, а также кондитерских масс и т.д.

Состоят из загрузочного отверстия, корыта, двух Z-образных месильных органов (лопастей), электродвигателя, пульта управления.



Для выгрузки теста корыто может поворачиваться на 110°.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	150
Вместимость корыта рабочая, м ³	0,046
Частота вращения лопастей, мин. ¹	
передней	40±4
задней	19±2
Потребляемая мощность, кВт	2,7
Габаритные размеры	835x800x1420
Масса, кг	380

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ «ПРИМА-100»

Двухскоростная, предназначена для высококачественного замеса теста пшеничного и ржано-пшеничного, бездрожжевого и дрожжевого для слоеных изделий, для сдобных изделий, медовых коржей. Применяется на производствах, использующих безопасные технологии тестоприготовления, в кондитерских цехах, на предприятиях общественного питания, на производствах окончательного замеса теста при работе на опарных технологиях.

Имеет спиральный месильный орган, центральный отсекающий, стационарную вращающуюся цилиндрическую дежу, полуавтоматическую систему управления. Приводы вращения дежи и месильного органа – ременные передачи.

Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Вместимость дежи, л	100
Среднее время одного замеса теста, мин	6-8
Масса теста на один замес, кг*:	
минимальная	5
максимальная	60
Потребляемая мощность, кВт	5
Напряжение питания, В	380

Габаритные размеры, мм	1158х634х1111
Масса, кг	320

*Подробные рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептур — в инструкции по эксплуатации «Прима-100».

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

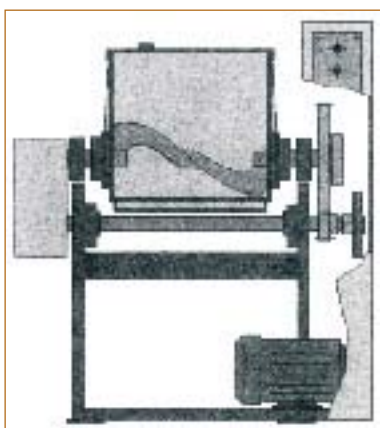
МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТМ-100

Предназначена для периодического замеса крутого теста, взбивания кремовых, кондитерских, песочно-пряничных масс, приготовления изделий из молочной сыворотки.

Состоит из сварной рамы, месильной емкости с двумя лопастями и паровой рубашкой, привода лопастей, привода опрокидывания и возврата месильной емкости, щита управления электродвигателями, ограждений.

Месильная емкость, лопасти, паровая рубашка выполнены из нержавеющей стали. По требованию заказчика возможно увеличение частоты вращения лопастей с 40 до 160 мин⁻¹.

Может изготавливаться с автоматическим поддержанием температуры в паровой рубашке. Паровая рубашка имеет ТЭН.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	150
Вместимость, л	100
Число лопастей	2
Скорость вращения лопастей, мин ⁻¹	40 (до 60 по требованию)

Загрузка, кг	15-85
Мощность электродвигателей, кВт и частоты вращения, мин ⁻¹ :	
привода	2,2; 1000
механизма опрокидывания	0,75; 675
Напряжение питания, В	220/380 ^{-10%}
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм	1350х990х1560
Масса, кг	600

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТМ-110

Предназначена для замеса различных видов дрожжевого теста, кроме крутого, при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Состоит из основания, приводного механизма с рабочим органом, дежи, подкатной тележки для снятия и перевозки дежи. Возможна комплектация дополнительными дежами.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	120
Норма загрузки, кг	30-60
Продолжительность замеса, мин	20-30
Вместимость дежи, л	110
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	800х470х1350
Масса, кг	115

Изготовитель — ООО «Завод «Торгмаш»: 614990, г. Пермь, ГСП, ул. Даницина, 7.

Тел/факс: (342) 237-16-77 — приемная, 237-15-74 и 239-06-16 — группа рекламы и маркетинга, 237-16-76 и 237-17-05 (отдел сбыта).

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТМ-60М

Предназначена для замеса теста любой консистенции для хлебопекарных изделий, сухарей, печенья, пряников и др. в кондитерских цехах хлебозаводов и предприятий общественного питания.

Имеет два редуктора, что обеспечивает бесперебойную работу, а также возмож-

ность приготовления пельменного и другого крутого теста.



Техническая характеристика

Вместимость дежи, л	60
Частота вращения дежи, мин ⁻¹	не более 40
Среднее время замеса теста нормальной консистенции, мин	6
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	750x540x1165
Масса, кг	160

Изготовитель – ОАО «Бежецкий опытно-экспериментальный завод»: 171980, Тверская обл., г. Бежецк, ул. Кашинская, 78.

Тел. (48231) 2-18-04.

Факс: (48231) 2-18-86, 5-01-39.

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ «ПРИМА-40», «ПРИМА-40-01»

Предназначены для замеса пшеничного, ржано-пшеничного, кондитерского и другого теста влажностью не менее 37% в пекарнях, кондитерских цехах и участках по выпуску мучных изделий, пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах, точках «быстрого питания», лабораториях хлебозаводов и хлебокомбинатов.

Состоят из стационарной цилиндрической дежи с защитной крышкой, S-образного месильного органа, центрального отсекаателя, четырех опор, две из которых регулируются по высоте, пульта управления.

«Прима-40» односкоростная, «Прима-40-01» — двухскоростная.

Все элементы, контактирующие с тестом, изготавливаются из нержавеющей стали, защитная крышка дежи — из прозрачного пластика, цилиндрическая дежа — методом холодной вытяжки из нержавеющей стали без сварных швов.

При открывании защитной крышки происходит блокировка вращения дежи и месильного органа.

В комплект поставки включен ЗИП.



Техническая характеристика

	«Прима-40»	«Прима-40-01»
Производительность по тесту за один замес, кг:		
влажностью 37-39%	3-20	10
40-41%		13
42-54%		25
Вместимость дежи, л		40
Время замеса, мин	-	10
Минимальная масса теста влажностью 42-54%, на один замес, кг	-	3
Напряжение питания, В		380
Потребляемая мощность, кВт	1,5	1,7
Габаритные размеры, мм	815x487x1090	815x470x1090
Масса, кг	130	150

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ МВ-40

Предназначена для механизации приготовления различных смесей (безе, взби-

тые сливки, самбук, крем и т.п.) и дрожжевого теста, кроме крутого.

Взбиватели могут быть решетчатыми, прутковыми, крючкообразными.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:	
жидкое тесто	80-90
белково-сахарная смесь	12-15
Вместимость дежи, л	40
Регулирование скоростей	бесступенчатое
Число взбивателей	3
Частота вращения взбивателей, мин ⁻¹ :	
вокруг своей оси	120-480
вокруг оси бачка	30-120
Питающая электросеть	ток переменный, трехфазный, 380 В, 50 Гц
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1000x550x1200
Масса, кг	150

Изготовитель – ООО «Завод «Торгмаш»: 614990, г. Пермь, ГСП, ул. Даницина, 7.

Тел/факс: (342) 237-16-77 – приемная, 237-15-74 и 239-06-16 – группа рекламы и маркетинга, 237-16-76 и 237-17-05 (отдел сбыта).

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТС-20

Предназначена для замеса теста нормальной консистенции на предприятиях общественного питания и в кондитерских цехах.

Техническая характеристика

Вместимость дежи, л	20
Частота вращения, мин ⁻¹ :	
дежи	17
месильного органа	205
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	570x365x640
Масса, кг	105

Изготовитель – ОАО «Бежецкий опытно-экспериментальный завод»: 171980, Тверская обл., г. Бежецк, ул. Кашинская, 78.

Тел. (48231) 2-18-04.

Факс: (48231) 2-18-86, 5-01-39.

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТ-15-М2

Предназначена для замеса крутого теста (для вареников, чебуреков, пельменей, домашней лапши) на специализированных предприятиях.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	60
Вместимость резервуара, л	30

Масса единовременно замешиваемого теста, кг	4-10
Напряжение питания, В	трехфазный, 380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	620х350х825
Масса, кг	105

Изготовитель – ООО «Завод «Торгмаш»: 614990, г.Пермь, ГСП, ул. Даницина, 7.

Тел/факс: (342) 237-16-77 — приемная, 237-15-74 и 239-06-16 — группа рекламы и маркетинга, 237-16-76 и 237-17-05 (отдел сбыта).

ТЕСТОПРИГОТОВИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «ПРИМА-300АР» НА БАЗЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ «ПРИМА-300»

Предназначен для автоматизации замеса всех видов теста из пшеничной, ржано-пшеничной муки, приготовленного по безопарной технологии, а также окончательного замеса опарного теста на предприятиях хлебопекарной промышленности. С минимальными затратами встраивается в существующие на предприятиях схемы тестоприготовления.

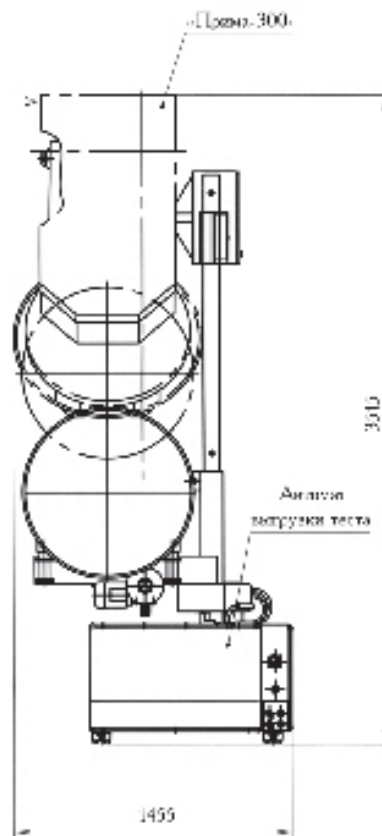
Работает в автоматическом (безлюдная технология) и ручном режимах.



Комплекс «Прима-300АР» с автоматическим режимом работы

Автоматический режим работы комплекса применяется в производствах с безопарной технологией тестоведения и опарной технологией тестоведения при бездежевом приготовлении опары (при выполнении

цикла замеса и выгрузки теста по заданной программе при централизованной подаче с помощью установленных в тестомесильном отделении дозирующих станций и питателей сухих, жидких компонентов и опары в дежу), обеспечивает перемещение дежи к тестомесильной машине и обратно, подъем дежи и ее вращение для выгрузки теста, опускание в исходное положение.



Состоит из двухскоростной автоматической тестомесильной машины для интенсивного замеса теста «Прима-300», автомата для выгрузки теста на транспортеры, промежуточных бункеров, дежи. Выпускается по желанию заказчика в двух исполнениях: с выгрузкой теста направо и с выгрузкой налево (исполнение 01).

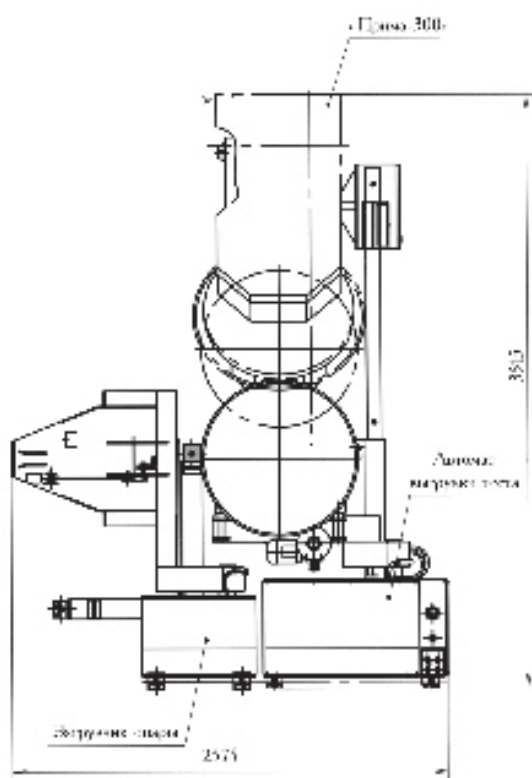
Управление комплексом осуществляется в автоматическом режиме с сенсорной панели пульта управления тестомесильной машины «Прима-300».

Комплекс «Прима-300АР» с ручным режимом работы

Ручной режим работы комплекса применяется в производствах с безопарной техно-

логией тестоведения и опарной технологией тестоведения при дежевом приготовлении опары (используются дежи Т1-ХТ2Д вместимостью 330 л) — при подаче опары загрузчиком из дежи Т1-ХТ2Д в дежу комплекса. Обеспечивает перемещение дежи к тестомесильной машине и обратно, подъем дежи и ее вращение для выгрузки теста, опускание дежи в исходное положение, подъем и опускание платформы загрузчика опары.

Сухие и жидкие компоненты загружаются вручную или с помощью установленных в тестомесильном отделении дозирующих станций.



Состоит из двухскоростной, автоматической тестомесильной машины для интенсивного замеса теста «Прима-300», автомата для выгрузки теста (работает с тестомесильной машиной «Прима-300», предназначен для автоматизации выгрузки теста на транспортеры, промежуточные бункеры, дежи), загрузчика опары (представляет собой исполнительный механизм и может функционировать только с тестомесильной машиной «Прима-300» и автоматом для выгрузки теста, предназначен для перегрузки опары из подкатных деж Т1-ХТ2Д в дежу комплекса для последующего замеса теста).

При использовании загрузчика опары автомат для выгрузки обеспечивает выгрузку теста только направо.

Управление комплексом в ручном режиме осуществляется с сенсорной панели пульта управления тестомесильной машины «Прима-300». Управление подъемом и опусканием дежи комплекса, подъем и опускание платформы загрузчика опары и запуск программы замеса теста возможны также и с панели управления автомата выгрузки.

Система управления комплексом на базе промышленного контроллера SIMATIC S7-200 с сенсорной панелью управления SIEMENS обеспечивает создание, хранение, использование, корректировку до 100 программ, контроль за работой всех исполнительных механизмов, отображает выполнение всех текущих операций и технологических параметров, выдает звуковое и световое оповещение при подъеме и опускании деж, производит мониторинг аварийных ситуаций с автоматическим переводом исполнительных механизмов в безопасное состояние, автоматическое ведение архивов: замесов, аварийных событий с диагностикой неисправностей, учета времени наработки машины.

Техническая характеристика

	Автоматический режим	Ручной режим
Вместимость используемой дежи, л		300
Масса теста за один замес*, кг		15-200
Продолжительность одного замеса, мин		5-8
Номинальная потребляемая мощность, кВт		17,6
Время опрокидывания/возвращения дежи Т1-ХТ2Д загрузчиком опары, с	-	25/20
Длительность выгрузки теста**, с		120

	Автоматический режим	Ручной режим
Габаритные размеры (в исходном положении), мм	3515x1455x2015	3515x2575x2015
Масса, кг	1930	2210

*Рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептов — в инструкциях по эксплуатации.

**Под длительностью выгрузки теста понимается время подъема дежи, выгрузки теста и опускания дежи.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ Г4-ДО

Предназначен для опрокидывания деж тестомесильной машины МБТМ-140 с тестом вместимостью 140 л в загрузочный бункер тестоделителя.

Дежа с тестом накатывается на плиту подъемной траверсы, центрируется с помощью направляющих штырей и фиксируется эксцентриковыми зажимами.

Нажатием кнопок «Пуск» и «Опускание» осуществляются подъем дежи вверх и ее опрокидывание, а затем возвращение в исходное положение.



Техническая характеристика

Грузоподъемность, кг	300
Расстояние от пола до нижней кромки поднятой перевернутой дежи, мм	1680
Максимальная высота при опрокидывании, мм	2560
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1480x860x2300
Масса, кг:	
дежеопрокидывателя	395
дежи с тележкой	70

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛЬ «ВОСХОД-ДО-3» И ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ «ВОСХОД-ДО-4»

Предназначены для подъема, опрокидывания и опускания деж тестомесильных машин «Прима-300». Возможна работа с дежами других тестомесильных машин, имеющими одинаковые стыковочные элементы.

Надежны, просты в монтаже, обслуживании и эксплуатации. Их конструкции, разработанные с учетом самых жестких требований безопасности, исключают возникновение аварийных ситуаций. Предусмотрены защита от перегрузки, падения дежи при срыве резьбы вследствие износа ходовой гайки, ограждение зоны подъема, надежный захват и фиксация дежи.



Техническая характеристика

	«Восход-ДО-3»	«Восход-ДО-4»
Грузоподъемность, кг	500	
Высота подъема (от пола до нижней кромки лотка), мм	1900	1000
Наивысшая точка от пола (при опрокидывании дежи), мм	3300	2430
Угол поворота дежи при опрокидывании, °	121±5	
Время подъема и опрокидывания дежи, С°	70±2	30±2
Время опускания дежи, с	68±2	28±2
Напряжение питания, В	380	
Потребляемая мощность, кВт	1,9	
Габаритные размеры, мм	1750x1490xх3240	1750x1490xх2340
Масса, кг	650	590

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ЗАВАРОЧНЫЕ МАШИНЫ ХЗМ-200, ХЗМ-300, ХЗМ-600

Предназначены для приготовления заварок, опары, сиропов, глазурей и растворов в хлебопекарном и кондитерском производствах.

Все детали, непосредственно соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали 12Х18Н10Т ГОСТ 5632-72.

Техническая характеристика

	ХЗМ-200	ХЗМ-300	ХЗМ-600
Вместимость, л:			
геометрическая	200	300	600
рабочая	160	240	400
Напряжение питания, В	Трехфазный, 380		
Частота питающей сети, Гц	50		

	ХЗМ-200	ХЗМ-300	ХЗМ-600
Частота вращения вала, мин ⁻¹		44	
Максимальное давление в рубашке, МПа		0,07	
Установленная мощность привода, кВт	2,2	3	4
Габаритные размеры, мм	1950хх800хх1200	1900хх1000хх1350	2000хх1050хх1400
Масса, кг	380	560	650

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-02, 337-69-84, 337-09-33.

Факс (343) 331-87-24.

ЦЕНТРОБЕЖНЫЙ НАСОС ДЛЯ ОПАРЫ ЦБН 20-30

Предназначен для перекачивания опары и других сходных по плотности, вязкости и химической активности жидкостей в стационарных условиях.

Все детали, непосредственно соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали 12Х19Н10Т ГОСТ 5632-72.

Техническая характеристика

Производительность, м ³ /ч	20
Высота, м:	
всасывания	0,5
подъема	30
Диаметр патрубков, мм:	
всасывающего	76
нагнетающего	60
рабочего колеса	280
Электродвигатель АИР 112 М4:	
мощность, кВт	5,5
частота вращения, мин ⁻¹	1440
Габаритные размеры, мм	970х400х450
Масса (с электродвигателем), кг	125

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-02, 337-69-84, 337-09-33.

Факс (343) 331-87-24.

НАСОС ЦЕНТРОБЕЖНЫЙ НЦ-1

Используется для перекачивания жидких заквасок.

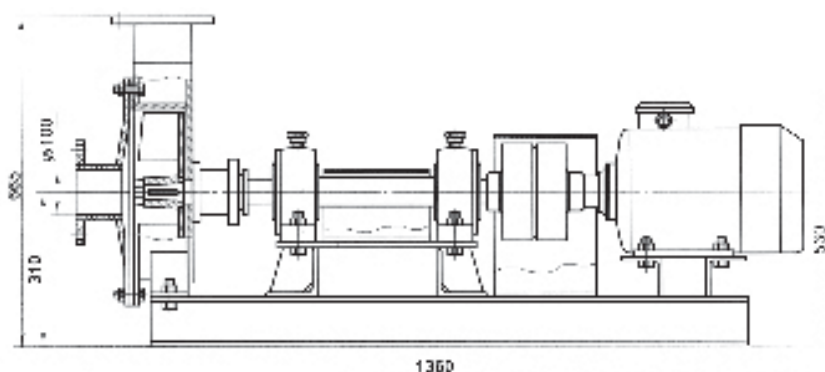
Представляет собой сварную конструкцию, состоящую из цилиндрического корпуса, задней и передней крышек, вала с ротором, двух полумуфт, электродвигателя, станины. Внутри корпуса находится ротор с шестью лопастями, изогнутыми по радиусу. Вал с ротором установлен в двух корпусах

подшипников. Корпус насоса и ротор изготовлены из нержавеющей стали.

Насосом можно перекачивать закваски влажностью 63-70 % и плотностью 1,082 кг/м³ по трубопроводу Ø 100 мм.

Техническая характеристика

Производительность, л/ч	15000
Диаметр трубопровода, мм	100
Мощность электродвигателя, кВт	7,5
Частота вращения, мин ⁻¹	1500
Габаритные размеры, мм	1360x520x665
Масса, кг	200



Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

НАСОС ВИНТОВОЙ НВ-1

Предназначен для перекачки сахарных сиропов, солевых растворов, жидких дрожжей, шоколадной глазури, жировых эмульсий, патоки, меда, сгущенного молока, растительных масел, желе, джемов, подварок, пульпы овощей и фруктов, пюре, паст и концентратов из томатов, пива, алкогольных напитков, цельного и обезжиренного молока, сливок, майонеза, кетчупа, йогурта, сметаны, кефира, отходов переработки пищевых производств и других маловязких пищевых сред.

Создает равномерную подачу продукта, надежен и прост в эксплуатации, универсален.

Предусмотрены варианты исполнения с воронкой и тележкой.

Состоит из корпуса, эластичного статора, металлического однозаходного винта, узлов уплотнения и подшипников, муфты-кардана, электродвигателя. В корпусе располагаются рабочие органы: эластичный статор с двух-

заходной внутренней нарезкой и металлический однозаходный винт, соединенный с электроприводом через ведущий вал с помощью кардана. Узел уплотнения ведущего вала включает в себя заднюю крышку корпуса насоса, резиновые манжеты, нажимную крышку. Ведущий вал устанавливается на подшипниках в специальном корпусе. Такое расположение опор позволяет перекачивать насосом маловязкие пищевые среды.

Перемещение продукта в насосе осуществляется за счет его выдавливания из объемов, образующихся между впадинами винта и эластичного статора. Производительность насоса определяется объемом вытеснения и частотой вращения винта.

Техническая характеристика

Производительность, м ³ /ч	до 3
Развиваемое давление, атм (МПа)	4-5(0,4-0,5)
Частота вращения винта, мин ⁻¹	750
Температура перекачиваемой среды, °С	до 90

Мощность электродвигателя, кВт	0,75-1,1
Напряжение электросети, В	220/380
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры (с электродвигателем), мм	940x230x305
Масса (с электродвигателем), кг	65

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МАШИНА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ХЛЕБНЫХ ОТХОДОВ А2-ХОП

Предназначена для переработки черствого (бракованного) хлеба, пригодного для повторного использования, в «мочку» и транспортировки ее в расходный бак.

Время загрузки хлебных отходов на один цикл работы машины составляет 50-55 кг, переработки — 4-8 мин.

«Мочку» можно транспортировать на расстояние до 12 м и высоту до 5 м.

Состоит из бака, привода, корпуса с приводным валом, механизма измельчения, протирки и нагнетания, механизма реверсивного поворота гильзы, системы трубопроводов, электрооборудования.

Бак заполняется хлебными отходами и водой в соотношении 1:2. Часть хлеба размачивается водой, а твердая фракция измельчается ножами шнека и продавливается через решетку. Из камеры нагнетания «мочка» подается по трубопроводам в верхнюю камеру бака, где под давлением из сопла струи массы создают вращение массы для улучшения размачивания. Измельченная «мочка» затем поступает в расходный бак.

Техническая характеристика

Производительность техническая по мочке, кг/ч	1100
Рабочая вместимость, л	320
Удельное потребление электроэнергии, Вт·ч/кг	7,15
Установленная мощность, кВт	7,87
Габаритные размеры, мм	1250x1250x1600
Масса, кг	510

Изготовитель – ОАО «Нежинский механический завод»: 16600, Украина, г. Нежин, ул. Б. Хмельницкого, 37.

Тел. (3804631) 5-47-36. Моб. тел. 8-10-38 (096) 747-53-54.

МАШИНА ПРОТИРОЧНАЯ ПРМ

Предназначена для приготовления хлебной «мочки» из ржанных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Может использоваться для переработки брака при производстве печенья, пряников, сухарей и т.п.

Состоит из каркаса, корпуса шнека, вала, привода шнека, шнека, ножа, дробилки.

Сухой брак (хлеб) подается в дробилку, два нагнетательных барабана, с приваренными к ним штырями, измельчают его. Измельченные куски хлеба поступают в корпус шнека. В верхней стенке шнека вмонтирован патрубок, через который в корпус подается вода. Перемешанная масса подается шнеком в сектор измельчения, где происходит дробление массы ножами. Измельченная масса выходит через отверстия сита.



Техническая характеристика

Производительность по хлебу, т/ч	1
Удельный расход воды, л/мин	18-29
Установленная мощность, кВт	5,5
Напряжение питания, В	380/220
Габаритные размеры, мм	1450x600x1400
Масса, кг	600

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МОЧКОПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА ММ-01

Предназначена для протирки моченого хлеба в кашеобразную массу («мочку») в хлебопекарном производстве.

Все детали, непосредственно соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали 12Х18Н10Т ГОСТ 5632-72.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 500
Установленная мощность привода, кВт	3
Габаритные размеры, мм	1100х520х х1450
Масса, кг	210

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-02, 337-69-84, 337-09-33.

Факс (343) 331-87-24.

1.3. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЛЕНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ХЛЕБА

МАШИНЫ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫЕ «ВОСХОД-ТД-2», «ВОСХОД-ТД-3»

Предназначены для деления пшеничного, ржано-пшеничного теста на заготовки одинаковой массы для производства хлеба, хлебобулочных и мелкоштучных изделий. Рекомендуются для применения в составе линий и участков по производству широкого ассортимента высококачественной продукции на предприятиях хлебопекарной промышленности. Успешно эксплуатируются в линиях производства заготовок хлебобулочной продукции, укомплектованных как оборудованием «Восход» тестоокруглителями «Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5», тестозакаточными машинами «Восход-ТЗ-4», «Восход-ТЗ-3М», шкафами для предварительной расстойки «Бриз-плюс», так и оборудованием ведущих европейских производителей.

Конструкция тестоделителей двухкамерная, двух- и трехпоршневая.

Состоят из бункера, загрузочной и всасывающей камер, всасывающего и главного поршней, ножа, делительного механизма, внутреннего и внешнего конвейеров, частотного привода с индикацией, системы блокировок, колесных опор.

Тесто из бункера поступает в загрузочную камеру, затем при движении всасывающего поршня назад — во всасывающую камеру. Ход всасывающего поршня можно регулировать. Нож отделяет порцию теста, находящуюся во всасывающей камере, от

теста, находящегося в бункере. При движении главного поршня вперед тесто подается в делительный механизм. Масса тестовых заготовок устанавливается путем точного регулирования хода мерных поршней.

Поворотом делительного механизма тестовые заготовки отделяются от теста, находящегося во всасывающей камере, а при возвратном движении мерных поршней выталкиваются на конвейер.



Тестовые заготовки из делительного механизма попадают на внутренний конвейер, скорость движения которого меньше, чем внешнего. При переходе тестовых заготовок с внутреннего конвейера на внешний увеличивается расстояние между заготовками, полученными за один рабочий ход, и на последующие технологические операции все

тестовые заготовки поступают с равными интервалами.

Детали делительного механизма, контактирующие с тестом, изготовлены из легированного нержавеющей чугуна и нержавеющей стали, корпус тестоделителей – из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

	«Восход-ТД-2»	«Восход-ТД-3»
Производительность, шт/ч (шт/мин)	1100-2500 (18-42)	1620-3780 (27-63)
Число заготовок за один рабочий ход	2	3
Масса тестовых заготовок, кг	0,15-1	0,05-0,5
Погрешность деления (масса тестовой заготовки), %:		
до 0,2 кг		± 3
более 0,2 кг		± 2
Влажность теста, %		37-54
Вместимость загрузочного бункера, кг теста		180
Напряжение питания, В		380
Потребляемая мощность, кВт		1,56
Габаритные размеры, мм:		
длина		1165
ширина без транспортера		798
ширина с транспортером		2178
высота		1778
Масса, кг		700

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

**МАШИНЫ ДЛЯ ДЕЛЕНИЯ ТЕСТА
КТМ-2000-125, КТМ-2000-110, ТД-70**

Предназначены для механизированного деления теста на тестовые заготовки необходимой массы на предприятиях хлебобулочной промышленности.

Состоят из корпуса, бункера для загрузки теста, механизма деления, ленточного конвейера, привода механизма деления, мас-

ляного насоса системы смазки, механизма встряхивания (для муки), системы смазки, обшивки, органов управления (регулировка массы тестовых заготовок, токоподающие переключатели), опорных колес.

Принцип действия механизма деления вакуумный: тесто делится на равные по объему порции (поршень засасывает его в цилиндр тестоделительного барабана). Такой принцип позволяет делить тесто, не нарушая его структуры и не изменяя плотность.

Система смазки тестоделителя обеспечивает заполнение зазоров между рабочими органами (седло, цилиндр, поршень) в виде масляной пленки для предотвращения подсоса воздуха в зону деления и обеспечения максимальной точности деления тестовой массы. Компоновка узлов системы смазки предотвращает попадание муки и кусочков теста в масляный накопитель тестоделителя.

Оснащены системой регулировки высоты выходного лотка для согласования рабочих органов агрегатов, работающих в составе линии (тестоокруглительная машина, промежуточный пружер, шкаф предварительной расстойки) вместе с тестоделителем.

Рекомендуются для эксплуатации с тестозакаточной машиной УЗМ-2000 и машиной для предварительной расстойки АДМ-2000, а также с оборудованием подобной производительности.



Техническая характеристика

	КТМ 2000-125	КТМ 2000-110	ТД-70
Производительность техническая, шт/ч	1000; 1500; 2000		2000; 3000; 4000
Вместимость бункера для загрузки теста, кг	50		
Напряжение питания, В		220/380	
Масса получаемой тестовой заготовки, г	200-700	150-500	50-150
Частота тока, Гц		50	
Установленная мощность, кВт		1,5	
Габаритные размеры, мм		630x1660x1670	
Масса, кг		440	

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ МДТ-1,1/380-650

Предназначен для формирования из приготовленного теста порций одинаковой массы. Устанавливается в мини-пекарнях.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	650
Максимальная разовая нагрузка теста, кг	50
Масса, г:	
порции теста	400-1100
то же при комплектации регулируемыми болтами	100-1100
Напряжение питания, В	3x380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1150x450x850
Масса, кг	140

Изготовитель – НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

МАШИНА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ ШНЕКОВАЯ А2-ХДШ

Предназначена для деления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки влажностью до 52% на заготовки массой 0,5-1,4 кг.

Тесто поступает в бункер, а оттуда самотеком — в корпус блока нагнетателя. По

внешней команде включается электродвигатель привода, который начинает вращать шнек и делительную головку. Нагнетаемое шнеком тесто заполняет карманы непрерывно вращающегося делительного барабана. Поскольку карманы образуются поочередно по обеим сторонам одного поршневого канала, внутри которого под давлением теста перемещается поршень, то заполнение одного кармана происходит одновременно с выталкиванием отмеренной дозы теста из противоположного кармана. При дальнейшем вращении делительного барабана отмеренная доза теста отрезается стенкой корпуса и попадает на отводящий конвейер, устанавливаемый в технологической линии производства хлеба данного предприятия. После выдачи заданного числа заготовок по команде от датчика счетно-импульсное реле отключает электродвигатель — деление теста прекращается до поступления очередного сигнала от внешней схемы. После получения сигнала цикл повторяется.

Обслуживает один человек.

Техническая характеристика

Производительность техническая, шт/мин	40 или 70
Масса тестовых заготовок, кг	0,5-1,4
Допустимая погрешность дозирования, %	1,5
Режим работы	непрерывный или периодический
Удельное потребление электроэнергии, Вт·ч/шт.	0,7
Занимаемая площадь, м²	1,3
Установленная мощность, кВт	3

Габаритные размеры, мм 1370x950x1530
Масса, кг 500

Изготовитель – ОАО «Нежинский механический завод»: 16600, Украина, г. Нежин, ул. Б. Хмельницкого, 37.

Тел. 8-10-38-(04631) 5-47-36. Моб. тел. 8-10-38 (096) 747-53-54.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ РОТОРНЫЙ РТ-2

Предназначен для деления пшеничного теста на куски равной массы. Может использоваться для комплектования тесторазделочных линий на хлебозаводах и механизированных пекарнях для выработки широкого ассортимента хлебобулочных изделий. Выпускается с четырех- и шестикарманным барабаном.

Относится к тестоделителям объемного действия с валковым нагнетанием теста в мерные камеры роторного делительного барабана.

Состоит из постаментов с приводной станцией: станины, прикрепленной болтами к плите постаментов приводного вала, смонтированного в стойках станины, приемной тестовой воронки с двумя нагнетательными барабанами и переходным штуцером, делительного барабана с поршнями, механизма регулировки массы и выталкивания кусков теста, транспортера.

Техническая характеристика

	4-карманный	6-карманный
Производительность в минуту, куски	32-44	48-66
Масса кусков, г	550-1100	220-600
Диаметр, % делительного барабана	500	
кармана	125	92
Частота вращения делительного барабана, мин ⁻¹	8-11	
Установленная мощность, кВт	1,5	
Габаритные размеры, мм	1000 (2400)*x x960x1350	
Масса, кг	760	

* Длина с транспортером.

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

МАШИНА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ А2-ХТН

Предназначена для деления теста из пшеничной и ржаной муки при производстве хлебобулочных изделий. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, шт	40-60
Масса заготовки, кг	0,22-1,2
Установленная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм	1190x915x x1500
Масса, кг	1090

Поставщик – ООО «Компак»: 144001, Московская обл., г. Электросталь, ул. Карла Маркса, 6а.

Тел/факс: (49657) 5-61-22, (495) 702-92-33.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ И8-ХРД

Предназначен для деления вручную на заготовки равной массы предварительно взвешенных порций теста из пшеничной муки высшего и первого сортов. Применяется при производстве хлебобулочных изделий.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, шт	32
Число заготовок за одно деление, шт.	32
Масса заготовки, кг	0,05- 0,12
Габаритные размеры, мм	410x510x x625
Масса, кг	79

Поставщик – ООО «Компак»: 144001, Московская обл., г. Электросталь, ул. Карла Маркса, 6а.

Тел/факс: (49657) 5-61-22, (495) 702-92-33.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ А2-ХПО/5

Предназначен для деления теста из пшеничной и ржаной муки на заготовки для подовых изделий. Применяется в комплекте оборудования по производству булочных изделий в пекарнях малой мощности.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, шт.	до 28
Масса тестовой заготовки, кг	0,09-1,1
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1730x1430x x1620
Масса, кг	670

Поставщик – ООО «Компак»: 144001, Московская обл., г. Электросталь, ул. Карла Маркса, 6а.

Тел/факс: (49657) 5-61-22, (495) 702-92-33.

МАШИНА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ ТД-30 «УНИВЕРСАЛ»

Роторно-поршневого типа со шнековым нагнетанием, предназначена для деления ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста первого и второго сортов на заготовки одинаковой массы: от 0,1 до 0,9 кг, от 0,6 до 1,2 кг. Рекомендуется для применения в составе оборудования по производству продукции широкого ассортимента на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Применяемый механизм деления не разрушает клейковину тестовой заготовки, так как во время поворота ротора шнек останавливается. Конструкция делителя защищена патентом. Загрузка бункера тестоделителя тестовой массой производится вручную или с помощью дежеподъемоопрокидывателя.

Работает в автоматическом режиме с отсечкой заполненного объема, может комплектоваться отдельным конвейером, подающим тестовые заготовки на высоту тестоокруглителей любых видов.

Техническая характеристика

Производительность в минуту при массе куска теста (регулируемая), шт.:	
0,1-0,9 кг	13-28
0,6-1,2 кг	8-13
Вместимость бункера, дм ³	95
Номинальная мощность, кВт	1,35
Напряжение питания, В	380
Род тока	трехфазный переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм	1405x896x1550
Масса, кг	210

Техническая характеристика конвейера, применяемого для работы с ТД-30

Скорость движения конвейерной ленты в минуту, м	14,4
Ширина конвейерной ленты, мм	200
Длина пути транспортирования, мм	1335
Мощность привода конвейера, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	1415x330x x850-1000
Масса, кг	60

Изготовитель – ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ «КУЗБАСС-2000»

Предназначен для деления теста из пшеничной, ржано-пшеничной и ржаной муки на куски равной массы с целью приготовления штучного хлеба установленной массы.

Имеет три скорости по производительности, которые изменяются с помощью сменных шкивов.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, шт.	20; 30; 45
Масса куска теста, кг	0,4-1,2
Погрешность деления, %	±1,5
Вместимость загрузочной воронки, л	60
Напряжение питания, В	три фазы, 380
Установленная мощность, кВт	3
Габаритные размеры (без транспортера), мм	1550x x600x1350
Масса (без транспортера), кг	300

Изготовитель – «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-02, 337-69-84, 337-09-33.

Факс (343) 331-87-24.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫЕ ГОЛОВКИ ШЗЗ И «КУЗБАСС»

Предназначены для замены и эксплуатации в составе действующих тестоделителей на предприятиях хлебопекарной промышленности. Являются основной сборочной единицей соответственно тестоделителя-укладчика ШЗЗ-ХД-ЗУ и тестоделителя и «КУЗБАСС-68-2М» соответственно.

Все детали и поверхности, непосредственно соприкасающиеся с продуктом, выполнены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности в соответствии с РТМ-27-72-15-82.

Комплектуемые тестоделительной головки выпускаются из различных материалов (Ст3, серый чугун СЧ, 12Х18Н10Т, бронза), форма поршня — овал или круг. Варианты комплектации можно запросить дополнительно.

Техническая характеристика

	ШЗЗ	«КУЗБАСС»
Масса тестовой заготовки, кг	0,2-1,2*	
Погрешность, %	±1,5	
Форма поршня	Овал, круг	
Габаритные размеры, мм	590x280x280	480x280x320
Масса с барабаном, кг:		
из 12Х18Н10Т	50	45
из бронзы или чугуна	60	55

* Зависит от формы поршня и длины шпилек.

Изготовитель — «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-02, 337-69-84, 337-09-33.

Факс (343) 331-87-24.

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА Т1-ХТН

Двухскоростная, с неподвижной спиралью и вращающейся конусной чашей, предназначена для улучшения структуры заделки поверхности пор и придания тестовым заготовкам, поступающим из тесторазделочной машины, круглой формы. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий подовых сортов.

Изготавливается в климатическом исполнении УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации в районах с умеренным климатом.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, шт.	20-63
Масса обрабатываемых тестовых заготовок, кг	0,22-1,2

Частота вращения чаши, мин ⁻¹	62 и 40
Высота до места загрузки, мм	809
Занимаемая площадь, м ²	0,94
Мощность установленного электродвигателя, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1070x1030x1040
Масса, кг	335

Изготовитель — ООО «ПО Пензтекстильмаш»: 440061, г. Пенза, ул. Каракозова, 33.

Тел.: (8412) 64-14-97, 64-96-74, 64-96-67.

Факс: (8412) 64-17-51, 64-14-97.

МАШИНА ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ А2-ХПО/6

Предназначена для округления тестовых заготовок при производстве подового хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной сортовой муки. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности в линиях разделки теста после тестоделительной машины.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, шт	30
Масса тестовой заготовки, кг	0,2-0,6
Установленная мощность, кВт	2,4
Габаритные размеры, мм	1290x940x1450
Масса, кг	315

Поставщик — ООО «Компак»: 144001, Московская обл., г. Электросталь, ул. Карла Маркса, 6а.

Тел./факс: (49657) 5-61-22, (495) 702-92-33.

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ БТО-50, БТО-50У

Предназначены для улучшения структуры теста и придания тестовым заготовкам шарообразной формы. Применяются на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоят из корпуса, механизма привода конуса и рабочего колеса вентилятора, конуса, составного желоба, обшивки, колеса перемещения, механизма встряхивания (подача муки на желоб), бункера для сбора муки, шкафа и панели управления.

Рекомендуются для эксплуатации с тестозакаточной машиной УЗМ-2000 (ТЗМ) и машиной для предварительной расстойки

АДМ-2000 (АДМ-2000М), а также с оборудованием подобной производительности.

Выпускается в двух модификациях: БТО-50 и БТО-50У.

БТО-50 отличаются от БТО-50У наличием центральной регулировки желобов (предусмотрена ручная регулировка), отсутствием нагревательных элементов, обеспечивающих обдув конуса горячим воздухом, и частотного преобразователя регулировки частоты вращения двигателя, меньшей стоимостью.



Техническая характеристика

	БТО-50	БТО-50У
Производительность техническая, шт/ч	3600	
Масса обрабатываемой тестовой заготовки, г	50-1000	
Напряжение питания, В	380	
Номинальная частота тока, Гц	50	
Род тока	Трехфазный переменный	
Установленная мощность, кВт	1,6	
Габаритные размеры, мм	1323x1165x1440	
Масса, кг	500	490

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ «ВОСХОД-ТО-4»

Предназначен для создания однородной структуры, равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода, заделки поверхностных пор и придания тестовым заготовкам шарообразной формы при работе в технологических линиях по производству широкого ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из конуса, подающего лотка, округляющего желоба с подкладками, позволяющими исключить отщипывание кусочков от тестовой заготовки, имеющими сложный нелинейный профиль, рассчитанный с помощью компьютера, и изготовленными из современного полимерного материала – каплена, допущенного к применению в пищевой промышленности, механизма центральной регулировки желоба, позволяющего быстро перенастраивать тестоокруглитель для работы с заготовками различной массы, нониуса на маховике центральной регулировки, четырех поворотных колесных опор, две из которых снабжены тормозами-фиксаторами, стола с ограждением для сбора мучной пыли, мукопосыпателя с возможностью регулировки расхода муки, специального разъема для подключения тестоокруглителя к устройству управления тесторазделочной линией, пульта управления и др.



Имеет увеличенный путь тестовой заготовки до 4 м.

Рабочие поверхности конуса, желобов и подающего лотка изготовлены из сталафлона (аналог тефлона).

Возможны регулировка частоты вращения конуса для максимально качественного округления заготовок из теста различной

влажности, установка тестоокруглителя в двух положениях относительно подающего устройства: загрузка со стороны панели управления или со стороны, противоположной лотку, обдув тестовых заготовок во время округления подогретым, неподогретым воздухом, а также возможность отключения обдува.

Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	3000
Масса тестовых заготовок, кг	0,05-1,5
Влажность тестовых заготовок, %	40-44
Частота вращения конуса, мин ⁻¹	40-60
Потребляемая мощность, кВт	2,85
Габаритные размеры, мм	1153x1118x1625
Масса, кг	400

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ «ВОСХОД-ТО-5»

Предназначен для создания однородной структуры, равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода, заделки поверхностных пор и придания тестовым заготовкам шарообразной формы при работе в технологических линиях по производству хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из конуса, подающего лотка, фиксирующих рукояток для регулировки желоба, желоба с подкладками, имеющими сложный нелинейный профиль, четырех поворотных колесных опор, две из которых снабжены тормозами-фиксаторами, стола с ограждением для сбора мучной пыли, мукопосыпателя с возможностью регулировки расхода муки, специального разъема для подключения тестоокруглителя к устройству управления тесторазделочной линией. В комплект поставки включен ЗИП.

Имеет увеличенный до 4 м путь тестовой заготовки.

Рабочие поверхности желобов, конуса и подающего лотка выполнены из сталафлона (материал с высокими антиадгезионными свойствами), подкладки – из полимерного материала – каплана.

Может устанавливаться в двух положениях относительно подающего устройства: со стороны панели управления или со стороны, противоположной лотку.

Обдув тестовых заготовок во время округления осуществляется подогретым, неподогретым воздухом, есть возможность отключения обдува.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	2800
Масса тестовых заготовок, кг	0,05-1,5
Влажность тестовых заготовок, %	40-44
Потребляемая мощность, кВт	2,85
Частота вращения конуса, мин ⁻¹	40
Габаритные размеры, мм	1153x1118x1625
Масса, кг	350

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА КУМ-2000

Предназначена для улучшения структуры теста и придания тестовым заготовкам шарообразной формы. Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из корпуса, механизма привода конуса и рабочего колеса вентилятора, конуса, составного желоба, обшивки, панели управления, колеса для перемещения, механизма встряхивания для подачи муки на же-

лоб, бункера для сбора муки, шкафа управления.

Основные рабочие элементы (конус и желоба) изготовлены из алюминия.

Тестовая заготовка перемещается по желобу посредством вращательного движения конуса, в результате заготовка обминается и получает округлую форму. Желоб состоит из восьми секций.

Зазор между секциями желоба и конуса, а также угол наклона поверхности секции желоба относительно поверхности конуса регулируются.

Вентилятор через трубчатую раму обдувает теплым воздухом конус и желоб тестоокруглителя, что препятствует залипанию тестовых заготовок. На выходе из тестоокруглителя округленная тестовая заготовка посыпается мукой.

Рекомендуется для эксплуатации с тестозакаточной машиной для УЗМ-2000 и машиной для предварительной расстойки АДМ-2000, а также с оборудованием подобной производительности.



Техническая характеристика

Производительность техническая, шт/ч	2000
Масса обрабатываемой заготовки, г	150-600
Габаритные размеры, мм:	
ширина	1000
длина (глубина)	1100

высота	1355
Масса, кг	200

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

МАШИНА ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ ТЗЛ-3

Предназначена для формирования полуфабрикатов цилиндрической и сигарообразной формы из тестовых заготовок шарообразной формы.

В основе работы машины лежит принцип раскатки тестовых заготовок до заданной толщины с последующим сворачиванием их в рулон и формовкой в необходимые размеры.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ мин:	
заготовки массой до 0,55 кг	до 63
более 0,55 кг	до 33
Число пар раскатывающих валков	2
Лента несущего конвейера:	1,25
скорость движения, м/ с	
ширина, мм	400
Тестовые заготовки:	
масса, кг	0,22-1,1
длина, мм	330
Потребляемая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	2300х
	х820х1400
Масса, кг	430

Изготовитель — ООО «Фирма ЛАККК»: 196084, Санкт-Петербург, ул. 2-й Луч, 16.

Тел. (812) 568-16-90.

Факс (812) 568-18-00.

МАШИНА ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ А2-ХТХ

Предназначена для формирования тестовых заготовок цилиндрической или сигарообразной формы из пшеничной муки высшего и первого сортов массой от 0,22 до 1 кг и максимальной длиной 430 мм на предприятиях хлебопекарной промышленности в составе спецлиний по производству батоннообразных изделий.

Работает следующим образом. Шарообразные заготовки из тестоокруглительной машины (или шкафа предварительной расстойки) поступают по одной штуке на ленту приемного конвейера в зону, ограниченную направляющими, и подаются к раскатывающим валкам. Шарообразная заготовка увлекается в зазор между центральным барабаном и прикатывающим валком, где предварительно формуется в круглую лепешку. Последняя переносится центральным барабаном к первому раскатывающему валку и формуется в зазоре между ним и центральным барабаном, приобретая форму овальной лепешки. На выходе из зазора заготовка поступает в пространство, ограниченное роликами подгибателя, при встрече с которыми края лепешки подгибаются. Таким образом, при дальнейшем перемещении в зазор между центральным барабаном и вторым раскатывающим валком поступает заготовка постоянной заданной оператором ширины. На выходе из этого зазора заготовка приобретает форму ленты.

Раскатанная тестовая заготовка снимается с центрального барабана скребом и поступает на ленту закатывающего конвейера. Поскольку направление движения тестовой заготовки и ленты закатывающего конвейера в месте контакта не совпадают, то тестовый пласт начинает сворачиваться в рулон. Увеличиваясь в диаметре, рулон приходит в соприкосновение с расположенной над закатывающим конвейером завивающей сеткой, продолжая вращаться под сеткой в направлении формирующего устройства.

На выходе из-под завивающей сетки тестовый рулон поступает в канал формирующего устройства, образованный закатывающим конвейером, формирующей плитой и ограничителями. Перемещаясь в этом канале, тестовая заготовка сохраняет вращательное движение и в результате взаимодействия с

рабочей поверхностью формирующей плиты и ограничителями уплотняется, приобретая требуемую форму.

Обслуживает один человек.

Техническая характеристика

Производительность техническая, для заготовок массой, шт/мин:	
0,22-0,55 кг	60
0,55-1,1 кг	30
Масса тестовых заготовок, кг	0,22-1,1
Длина формируемых заготовок, мм	170-340
Установленная мощность, кВт	0,77
Занимаемая площадь, м ²	2
Габаритные размеры, мм	2300x800x1300
Масса, кг	450

Изготовитель – ОАО «Нежинский механический завод»: 16600, Украина, г. Нежин, ул. Б. Хмельницкого, 37.

Тел. (3804631) 5-47-37. Моб. тел. (38096)-747-53-54.

МАШИНА ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ ХЗ-9

Предназначена для придания тестовым заготовкам, как правило, из пшеничной муки, цилиндрической формы. Сначала заготовка раскатывается в блин, который затем завертывается в рулон.

Состоит из каркаса, раскатывающих валков, закатывающего барабана, транспортера с пантографом, блока (пульта) питания и автоматики, ограждения, электрооборудования.

Порционное тесто заправляется в приемную воронку, раскатывается в плоскую заготовку раскатывающими валками, заворачивается в рулон, закатывается и обминается закатывающим барабаном. Закатанная порция теста попадает на транспортер, где принимает окончательную форму с помощью пантографа. Диаметр тестовой заготовки регулируется расстоянием между суппортом пантографа и лентой транспортера, а ее длина — расстоянием между направляющими пантографа.

Техническая характеристика

Производительность в час, куски	до 3600
Масса куска теста, г	450-550

Длина, мм:	
заготовки	до 270
транспортера (импортная лента)	1500
Лента транспортера:	
скорость движения, м/с	1
ширина, мм	350
Высота, мм:	
приемной воронки	1500
до рабочей ленты транспортера	650
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	2470х х730х х1530
Масса, кг	530

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА МЗЛ-50

Предназначена для закатки кусков теста в форму, которая требуется по технологическому процессу для данного сорта изделия.

Состоит из основания, корпуса, головки, закатывающего барабана и валков, мукоподсыпки, транспортера, над которым установлен удлинитель, блока питания и автоматики, привода и ограждений.

Кусок теста через приемную воронку поступает на валки, которые раскатывают его в блин. Валки имеют покрытие из фторопласта. Ширина щели между валками может регулироваться от 1 до 11 мм. Регулировка щели по вырабатываемому сорту и развесу проводится штурвалом. Размер щели указывается стрелкой, находящейся в верхней части левой рамы станины.

Раскатанный в блин кусок теста при выходе из валков захватывается рифленным барабаном и завивается в улитку. Окончательное завивание в улитку происходит между барабаном и верхним прижимным щитком.

Кусок теста, завитый в плотную улитку особым прижимным щитком, направляется в щель между закатывающим барабаном и кожухом, установленным под ним, где происходит окончательная закатка улитки. Для закатки кусков теста различного развеса к машине приложены два кожуха, отличающиеся размером по ширине. Кожух шириной 150 мм предназначен для кусков теста

массой до 220 г, шириной 180 мм — более 220 г. Ширина щели между кожухом и закатывающим барабаном изменяется с помощью регулирующего болта. Закатанная порция теста попадает на транспортер, где принимает окончательную форму с помощью пантографа. Диаметр тестовой заготовки регулируется расстоянием между суппортом пантографа и лентой транспортера, а длина заготовки — расстоянием между направляющими пантографа.

Техническая характеристика

Производительность в час,	
куски	3600
Масса куска теста, г	220-550
Длина заготовки, мм	200
Высота, мм:	
до приемной воронки	1468
до рабочей ленты транспортера	855
Лента транспортера:	
ширина, мм	350
скорость движения, м/с	1,1
Длина транспортера, мм	1100
Диаметр закатывающего барабана, мм	402
Напряжение сети, В	380/220
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1640х х630х1470
Масса, кг	413

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ТЗМ-2000, ТЗМ-2000У

Предназначены для механизированного придания продолговатой формы тестовой заготовке на предприятиях хлебобулочной промышленности.

Состоит из каркаса, на котором установлены элементы кинематической схемы: блок раскатывающих валков, подающий и несущий ленточные конвейеры, формирующая плита, приемный лоток, привод, органы управления. Корпус имеет опору на четыре колеса, что позволяет при необходимости перемещать машину. Формование тестовой заготовки происходит в результате ее рас-

катывания между первичной и вторичной парой валков и последующим закатыванием между несущим ленточным конвейером и формующей плитой. Вращательное движение валков, несущего и подающего ленточных конвейеров осуществляется от мотор-редуктора через цепные передачи, а регулировка зазора между валками — специальными поворотными рукоятками. Зазор между несущим ленточным конвейером и формующей плитой регулируется винтовым механизмом с помощью специальных маховиковых рукояток. Подающий и несущий ленточные конвейеры имеют механизмы натяжения. Правильное натяжение ленты обеспечивает работу конвейеров без проскальзывания и схода ленты.



Техническая характеристика

	ТЗМ-2000	ТЗМ-2000У
Производительность техническая, шт/ч	2000	3500
Тестовая заготовка:		
масса, г	100-1000	
максимальная длина, мм	560	
Высота лотка ленточного конвейера от уровня пола, мм	700	600
Габаритные размеры, мм	880х х2730х х1310	920х х4420х х1310
Масса, кг	350	500

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»:
309291, Белгородская обл., г. Шебекино,
ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

УСТАНОВКА ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ «ВОСХОД-ТЗ-4М»

Предназначена для придания предварительно округленным тестовым заготовкам цилиндрической формы и применяется для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий в составе линий производительностью до 3000 шт/ч, укомплектованных как оборудованием «Восход», так и оборудованием ведущих европейских производителей.

Состоит из корпуса, загрузочного бункера с регулируемым устройством центровки тестовых заготовок, верхней и нижней пар валков со скребками, закаточной плиты, формирователей торцов тестовой заготовки, конвейера с многослойной полимерной бесшовной транспортной лентой, четырех поворотных роликовых опор, две из которых снабжены фиксаторами, защитных устройств и систем блокировок, пульта управления и др.

В комплект поставки включен ЗИП.

Корпус выполнен из нержавеющей стали, раскатывающие валки — из цестилена, формирователи торцов — из каплена.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ч (шт/мин)	3000 (50)
Ширина ленты конвейера, мм	550
Тестовые заготовки:	
масса, кг	0,15-0,8
влажность, %	39-44
длина, мм	500
диаметр, мм	85
Размеры закаточной плиты, мм:	
ширина	550
длина	1200
Потребляемая мощность, кВт	1,9

Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	
длина (с лотком)	2313 (2793)
ширина	879
высота	1300
Масса, кг	320

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

УСТАНОВКА ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ «ВОСХОД-ТЗ-ЗМ»

Предназначена для придания предварительно округленным тестовым заготовкам цилиндрической формы, применяется для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий.

Рекомендуется для эксплуатации на хлебопекарных предприятиях в составе линий производительностью до 2500 шт/ч, укомплектованных оборудованием «Восход» и другим, в том числе ведущих европейских производителей.

Состоит из корпуса, приемного бункера с регулируемым устройством центровки тестовой заготовки, прозрачных дверок узла раскатных валков с замками и блокировками, двух пар раскатывающих валков, закаточной плиты, формирователей торцов, конвейера, четырех поворотных колесных опор, которые снабжены тормозами-фиксаторами, системы блокировок, пульта управления и др.

Раскатывающие валки выполнены из це-стиллена, закаточная плита и формирователи торцов – из каплена.

Тестовая заготовка шарообразной формы поступает в приемный бункер, снабженный защитным блокирующим устройством и устройством центровки тестовых заготовок, затем раскатывается в блин заданной толщины двумя парами раскатных валков. Попадая на движущуюся транспортерную ленту конвейера, предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон с помощью сетки предварительной закатки и, проходя под закаточной плитой, формируется в заготовку цилиндрической формы заданных длины и диаметра.

В комплект поставки включен ЗИП.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ч (шт/мин)	2500 (42)
Тестовые заготовки:	
масса формуемых, кг	0,2-0,8
длина сформованных, мм	400
диаметр сформованных, мм	65
влажность теста формуемых заготовок, %	39-44
Ширина ленты конвейера, мм	440
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм:	
длина (с лотком)	1905 (2345)
ширина	700
высота	1240
Масса, кг	225

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ «АГРО-ФОРМ»

Предназначены для формирования ба-тонов на предприятиях хлебопекарной промышленности средней и большой мощности. Возможно формование мелкоштучной продукции.

Раскаточные валки – полимерные. Первая пара валков выполнена с рифленой поверхностью для надежного захвата заготовок. Для обеспечения желаемого размера заготовок валки имеют регулируемый зазор.

Клинообразный рельеф на прижимной плите и система регулировок позволяют формировать заготовки необходимой формы.



Техническая характеристика

	«Агро-Форм 11»	«Агро-Форм 21»
Производительность в час, заготовки	До 2000	До 2500
Масса заготовок, г	30-1000	100-1000
Число раскатывающих валов, пары	2	3
Рабочая ширина ленты, мм		600
Мощность, кВт		1,1
Габаритные размеры, мм	2250x960x1865	3360x996x2025
Масса, кг	350	625

Разработчик и изготовитель – ООО «Агро-З»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.

Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

МАШИНА ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ УЗМ-2000

Предназначена для придания продолговатой (цилиндрической) формы тестовой заготовке, проработке ее для создания поверхностной пленки и получения более равномерной пористости мякиша за счет распределения газов в куске теста на предприятиях хлебобулочной промышленности.

Состоит из корпуса, на котором установлены элементы кинематической схемы,

подающего ленточного конвейера, системы формующих валков лотка ленточного конвейера, окончательной формовки, механизма встряхивания привода органов управления. Система формующих валков, состоящая из пары валков предварительной раскатки и пары валков окончательной раскатки, значительно увеличивает пористость мякиша, что позволяет получить качественную тестовую заготовку, а впоследствии – готовое изделие.

Работает следующим образом: округлая тестовая заготовка попадает на ленточный конвейер и подается для раскатки к валкам, формируется блин толщиной 5-20 мм. Проходя под гибкой формующей цепью, тестовая блинообразная заготовка скатывается в трубочку. Последующее прохождение заготовки между формующими плитами и ленточным конвейером окончательно формирует продолговатую ее форму для батонных изделий.

Рекомендуется к эксплуатации в комплексе с тестоокруглительной машиной КУМ-2000 (ВТО-50) и машиной предварительной расстойки АДМ-2000, а также с оборудованием подобной производительности.



Техническая характеристика

Производительность техническая, шт/ч	2000
Масса заготовки, г	100-600
Максимальная длина тестовой заготовки, мм	400
Высота лотка ленточного конвейера от уровня пола, мм	800
Габаритные размеры, мм:	
длина (глубина)	2610
ширина	640

высота	1320
Масса, кг	280

Изготовитель – ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

МАШИНА НАТИРОЧНАЯ Н-4М

Предназначена для обработки теста при приготовлении бараночных изделий в хлебобулочном производстве.

Имеет индивидуальный электромотор, червячный редуктор.

Тесто поступает на непрерывную транспортерную ленту отдельным куском массой не более 10 кг. При натирке происходят равномерное распределение входящих в него составных частей, а также механическое воздействие на клейковину.



Техническая характеристика

Производительность (при непрерывной работе), кг/ч	600
Частота вращения электродвигателя, мин ⁻¹	1500
Мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	1800x850x1190
Масса, кг	520

Изготовитель – ОАО «Барский машинозавод»: 23000, Винницкая обл., г. Бар, ул. Розы Люксембург, 5.

Тел. (3804341) 2-24-32.

Факс: (3804341) 2-24-80, 2-41-94.

МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ ДЕЛИТЕЛЬНО-ЗАКАТОЧНАЯ Б4-58 (без сменных узлов)

Предназначена для деления и формования заготовок теста при приготовлении бубликов, сушек, баранок.

Тесто в виде отдельных плоских кусков загружается в приемную воронку, откуда валками подается в тестовую камеру. В задней стенке тестовой камеры установлены поршни, получающие от кулака через рычаг и тягу возвратно-поступательное движение. В противоположной (передней) стенке тестовой камеры установлены цилиндрические гильзы. При движении поршней вперед тесто в камере уплотняется, а после входа в гильзы выпрессовывается через кольцевые щели, образованные срезами гильз и скалками, в виде кольцеобразных заготовок. Регулирование массы заготовок осуществляется изменением хода поршней с помощью винта. После подачи необходимого количества теста поршни возвращаются в крайнее заднее положение для выстоя, а формующие стаканы начинают движение. При движении этих стаканов вперед освобождаются кольцевые ножи, которые под действием пружины, подвигаясь вперед, отрезают заготовки от общей массы теста, немного сдвигая их вперед на скалку, а сами упираются в заплечики скалок. Процесс обкатки тестовой заготовки заключается в трехкратном возвратно-поступательном движении стаканов вдоль скалок.

В это же время происходит подача валками теста в тестовую камеру. При последнем (третьем) движении стаканов вперед заготовки скатываются со скалок, оставаясь при этом на выходе из стаканов, откуда они выталкиваются выталкивателями, проходящими внутри стаканов вдоль скалок.

С ленты транспортера тестовые заготовки вручную укладывают на расстойные листы. Далее формующие стаканы, возвращаясь в крайнее заднее положение, отводят кольцевые ножи, а с ними и пружины в исходное положение, после этого цикл работы машины повторяется.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:	
для баранок (35-40 шт/кг)	36-45
бубликов (0,1 кг)	200
сушек (95-150 шт/кг)	54-60
Установленная мощность двигателя, кВт	2

Занимаемая площадь, м ²	2,3
Габаритные размеры, мм	1960x1100x x1585
Масса, кг	1750

Поставщик — ООО «Компак»: 144001, Московская обл., г. Электросталь, ул. Карла Маркса, 6а.

Тел/факс: (49657) 5-61-22, (495) 702-92-33.

СМЕННЫЕ УЗЛЫ К УНИВЕРСАЛЬНОЙ МАШИНЕ Б4-58

Применяются для отформования тестовых заготовок при производстве бубликов, баранок и сушек.

Производительность (в зависимости от изделия) 36-200 кг/ч.

Размеры отформованных тестовых заготовок

Наименование	диаметр, мм		Число рулев
	наруж- ный	внутрен- ный	
Бублик «Стандартный»	105	85	3
Баранка:			
«Стандартная»	73	57	4
«Подольская»	65	50	4
«Барская»	57	46	4
«Челночок»	57	46	5
Сушка:	45	33	6
«Стандартная»			
«Русь»	37	29	6
«Малютка»	35	23	6
«Бар»	33	25	6
«Винницкая»	30	22	6
«Ромашка»	45	33	6

Поставщик — ООО «Компак»: 144001, Московская обл., г. Электросталь, ул. Карла Маркса, 6а.

Тел/факс: (49657) 5-61-21,
(495) 702-92-33.

МОДЕРНИЗИРОВАННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ДЕЛИТЕЛЬНО- ЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Б-4-58-Д

Предназначена для производства бараночных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности.



Техническая характеристика

Производительность техническая, кг/ч	
бублики массой 0,1 кг	201,5
баранки	89,4-162
сушки	36,6-60,3
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм	1985x1125x x1605-1755
Масса, кг	1350

Изготовитель — ОАО «Барский машинозавод»: 23000, Винницкая обл., г. Бар, ул. Розы Люксембург, 5.

Тел. (3804341) 2-24-32.

Факс: (3804341) 2-42-80, 2-41-94.

НАЛАДКИ НА МОДЕРНИЗИРОВАННУЮ УНИВЕРСАЛЬНУЮ ДЕЛИТЕЛЬНО- ЗАКАТОЧНУЮ МАШИНУ Б-4-58-Д С РАЗМЕРАМИ ОТФОРМОВАННЫХ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК

Предназначены для изготовления различных видов бараночных изделий.



Исполнение	Виды изделий	Диаметр, мм	
		стакана	скалки
Стандартное			
Б-4-58 34.00.000	Сушка «Стандартная»	45	33
Б-4-58 34.00.000-03	Баранка «Стандартная»	73	57
Б-4-58 34.00.000-06	Бублик «Стандартный»	105	85
Дополнительное			
Б-4-58 33.00.000	Сушка «Особая»	33,5	22
Б-4-58 34.00.000-01	Сушка «Малютка»	35	23
Б-4-58 34.00.000-02	Сушка «Бар»	33	25
Б-4-58 34.00.000-07	Сушка «Винницкая»	30	22
Б-4-58 34.00.000-08	Сушка «Русь»	37	29
Б-4-58 34.00.000-09	Сушка «Ромашка»	45	33
Б-4-58 25.00.000	Баранка «Челночок»	57	46
Б-4-58 34.00.000-04	Баранка «Барская»	57	46
Б-4-58 34.00.000-05	Баранка «Подольская»	65	50

Изготовитель – ОАО «Барский машинозавод»: 23000, Винницкая обл., г. Бар, ул. Розы Люксембург, 5.

Тел. (3804341) 2-24-32.

Факс: (3804341) 2-42-80, 2-41-94.

ПОЛУАВТОМАТ ФОРМОВОЧНЫЙ МФРБ-0,8/ 220-500

Предназначен для формовки заготовок рифленых бубликов массой 100 г в мини-пекарнях.

Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	500
Вместимость бункера, л	12
Разовая загрузка теста в бункер, кг	7,5
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,8
Габаритные размеры, мм	610x480x680
Масса, кг	80

Изготовитель – НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/ факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 10-47-13, 19-47-42.

ТЕСТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА АТФ-1

Предназначена для формирования бубликов по рецептуре калача из мерной тестовой заготовки (развес до 130 г) способом

прокатки на участке ленточного транспортера между поверхностью ленты, свернутой с помощью направляющих в трубу, дорном, установленным по оси движущегося полуфабриката.

С помощью формующих элементов на выходе машины получают заготовки булочек в виде бубликов, которые затем выпекаются на листах в печи.

Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	170-400
Диаметр сформированной тестовой заготовки, мм:	
наружный	85
внутренний	35-45
Напряжение питания, В	380/ 220
Мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	2060x400x100
Масса, кг	170

Изготовитель – ООО Фирма «Рекомд»: 142400, Московская обл., г. Ногинск, ул. Совнархозная, 3.

Тел/факс (49651) 5-57-35.

УКЛАДЧИК-ДЕЛИТЕЛЬ ШЗЗ-ХД-ЗУ

Предназначен для деления теста на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Имеет отдельные приводы головки и шнека.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ мин	60
Масса тестовых заготовок, кг	0,7-1,1
Допустимая погрешность, %	± 1
Продолжительность холостого хода, с	15
Потребляемая мощность, кВт	3 + 1,5
Габаритные размеры, мм	1810x3400x1105
Масса, кг	810

Изготовитель – ООО «Универсал комплекс и К°»: 105082, Москва, ул. Б. Почтовая, 30, ком. 207.

Тел.: (495) 648-61-08 (многоканальный), 267-70-26, 267-68-21, 267-22-27.

УКЛАДЧИК-ДЕЛИТЕЛЬ ХДЗ-У (ШЗЗ-ХДЗ-У)

Предназначен для деления теста и автоматического укладывания тестовых заготовок в формы люлек расстойно-печного агрегата на хлебозаводах для комплектования поточных линий производительностью 12–40 т в сутки с печами ФТЛ-2, ХПМ-25, ХПА-40 и др.

Состоит из тестоделителя, делительной головки, блока (пульта) питания и автоматики.

Тестоделитель состоит из станины, на которой монтируется корпус шнека, приемной воронки, камеры нагнетания, переходного патрубка, делительной головки.

Делительная головка включает в себя наружный и делительный барабаны, поршень,

приводной вал, механизм перемещения тестоделителя, раму и бункер.

Укладчик-делитель, установленный на посадочную часть расстойно-люлечного агрегата, перемещается в правую (левую) сторону, выполняя при этом следующие операции: деление теста на тестовые заготовки, автоматическая укладка в формы расстойно-печного агрегата.

Тесто из бункера забирается и подается шнеком в камеру нагнетания наружного барабана делительной головки. При вращении делительного барабана и прохождении мерным карманом камеры нагнетания тесто постепенно заполняет объем мерного кармана. При дальнейшем вращении делительного барабана отмеренный кусок теста выталкивается поршнем и по достижении отрезной кромки нижнего окна наружного барабана снимается ею. Противоположный карман в это время заполняется тестом. За один оборот делительного барабана отмериваются два куска теста. Объем мерного кармана можно изменить путем вращения маховичка в ту или иную сторону. Один оборот маховичка изменяет массу тестовой заготовки на 3,5 г.

Укладчик-делитель имеет отдельный привод вращения шнека и делительной головки. Временной интервал задержки включения вращения делительной головки задается реле времени, установленным в блоке (пульте) питания и автоматики. Опережающее включение привода шнека обеспечивает получение первых и последующих тестовых заготовок равной массы.

Для обеспечения задания и выполнения любых параметров нагнетания, деления, перемещения, управления загрузкой теста в бункер выпускается вариант исполнения укладчика-делителя с частотным управлением тремя приводами. Может комплектоваться делительными головками под разные хлебопекарные формы и различный развес тестовых заготовок (четыре варианта исполнения делительной головки). На укладчик-делитель может быть установлен опрыскиватель форм ОФ (производства РМК) для равномерного нанесения на внутренние стенки хлебопекарных форм слоя масла или эмульсии необходимой толщины перед укладкой в формы тестовых заготовок с целью исключения пригорания хлеба.

Техническая характеристика

Тестоделитель

Производительность, шт/мин	60
Масса тестовых заготовок, кг	0,7-1,1
Допустимая погрешность, %	1
Частота вращения нагнетательного шнека, с ⁻¹	1,46
Мощность электродвигателя, кВт:	
шнека	3,0
делительной головки	0,55

Механизм передвижения тестоделителя

Продолжительность холостого хода, с	15
-------------------------------------	----

Электродвигатель:

мощность, кВт	1,5
частота вращения, мин ⁻¹	1000
Габаритные размеры, мм	3400x1810x1105 (с рамой)
Масса, кг	810

Изготовитель – ОАО «Ремонтно-механический комбинат: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

**ГОЛОВКИ ДЕЛИТЕЛЬНЫЕ К УКЛАДЧИКУ-ДЕЛИТЕЛЮ
ШЗЗ-ХДЗ-У, «КУЗБАСС-68-2М», А2-ХТН**

По требованию заказчика делительные головки ШЗЗ-ХДЗ-У комплектуются патрубком с люком (алюминий), делительная

головка А2-ХТН козырьком (чугун) и приводным валом.

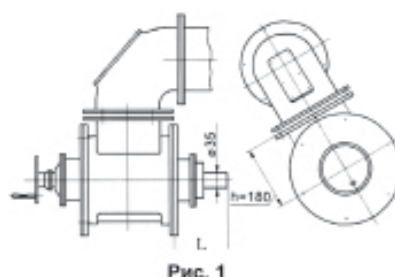
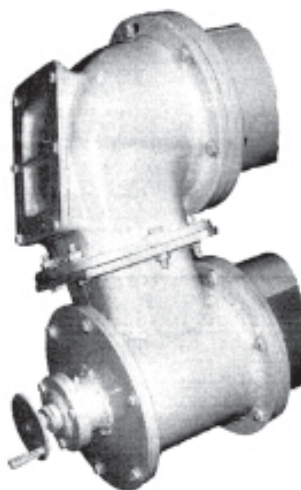


Рис. 1

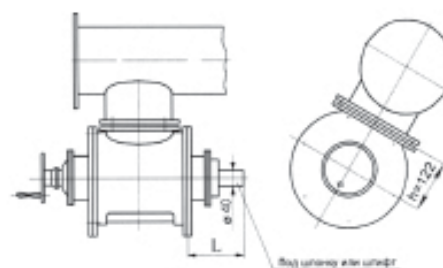


Рис. 2

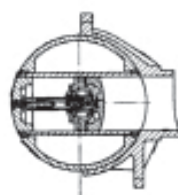


Рис. 3

Техническая характеристика

Тип дели- тельной головки	Вариант исполне- ния	Рису- нок	Развес, г	Форма поршня	Размеры, мм			Размеры фланца, мм	Материал		Масса де- лительной головки, кг
					поршня	L	h		рубашка	барабан, поршень	
ШЗ3- ХДЗ-У	1	1	700-1100	Эллипс	170x90	119	180	180x150	Нержаве- ющая сталь	Бронза	57
	2		500-850		140x90						60
	3		700-1100	Круглая	125x115						57
	4		350-500		98x88						63
«Кузбасс 68-2М»	5	2	700-1100	Круглая	115x125	184	122	Эллипс 160x85	Нержаве- ющая сталь	Бронза	62
	6		350-500		98x88						63
	7		700-1100	Эллипс	170x90						57
	8		500-850		140x90						60
A2-ХТН	9	3	220-1200	Круглая	Ø 125	-	-	-	-	Бронза, регули- ровочное устрой- ство — нержа- вующая сталь	67

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49

Тел/факс: (495) 267-48-63.

УКЛАДЧИК-ДЕЛИТЕЛЬ ХДЗ-У-СТ

Предназначен для деления ржаного и ржано-пшеничного теста, а также укладывания тестовых заготовок в формы.

Принцип работы: тесто, поступающее под давлением из шнека в мерные емкости делительной головки, перемещается в формы, подставляемые вручную или транспортером.

Состоит из станины, на которой закреплены корпус со шнеком, делительной головки, валов — привода шнека и привода делительной головки, блока (пульта) питания и автоматики, цепного шагового транспортера (поставляется отдельно).

Тесто из приемной воронки подается шнеком в горловину наружной рубашки барабана делительной головки. При вращении делительного барабана и прохождении мерным карманом камеры нагнетания тесто постепенно заполняет объем мерного кармана. При дальнейшем вращении делительного барабана отмеренный кусок теста выталкивается поршнем и по достижении отрезной кромки нижнего окна рубашки барабана снимается. Противоположный карман в это

время наполняется тестом. За один оборот делительного барабана отмериваются два куска теста. Объем мерного кармана можно менять путем вращения маховичка в ту или иную сторону. Один оборот маховичка изменяет массу тестовой заготовки на 3,5 г.

Изготавливается с отдельным приводом вращения шнека и делительной головки. Временной интервал задержки включения вращения делительной головки задается реле времени, установленным в блоке (пульте) питания и автоматики. Опережающее включение привода шнека обеспечивает получение первых и последующих тестовых заготовок равной массы.

Для обеспечения задания и выполнения любых параметров нагнетания, деления, управления загрузкой теста в бункер выпускается вариант исполнения укладчика-делителя с частотным управлением двумя приводами. Укладчик-делитель может комплектоваться делительными головками под разные хлебопекарные формы и различный развес тестовых заготовок (четыре варианта исполнения делительной головки). На укладчик-делитель может быть установлен опрыскиватель форм ОФ (производства РМК) для равномерного нанесения на внутренние стенки хлебопекарных форм слоя масла или эмульсии необходимой толщины перед укладкой в формы тестовых заготовок с целью исключения пригорания хлеба.



Техническая характеристика

Режим работы	непрерывный, периодический (по требованию заказчика)
Производительность, шт/мин	20 (изменяется по требованию заказчика)
Масса тестовых заготовок, кг	0,7-1,1
Максимальная погрешность, %	±1
Частота вращения нагнетательного шнека, мин ⁻¹	75
Мощность электродвигателя:	
шнека	3,0
делительной головки, кВт	0,55
Длина шагового транспортера, мм	2100
Габаритные размеры (с транспортером), мм	1620x600 (2100)x1395
Масса, кг	820

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ОПРЫСКИВАТЕЛЬ ФОРМ ОФ

Предназначен для равномерного нанесения на внутренние стенки хлебопекарных форм слоя масла или эмульсии необходимой толщины перед укладкой в формы тестовых заготовок с целью исключения пригорания хлеба.

Устанавливается на укладчике-делителе ШЗЗ-ХД-ЗУ и укладчике-делителе ХДЗ-У-СТ и имеет привод от вала делительной головки делителей. Предусмотрена возможность регулировки расхода и давления подачи масла.

Состоит из насосного агрегата, размещенного на крепежной раме, кулачков с полумуфтами, двух форсунок с узлом крепления, бака с фильтром и запорным вентилем, установленного на отдельной раме, и трубопроводов.

Насосный агрегат представляет собой плунжерный насос, привод которого осуществляется от рычага, входящего в зацепление с кулачками. Кулачки с полумуфтами вращаются вместе с валом делительной головки делителя, на котором они смонтированы, что позволяет синхронизировать ход тестоделительного механизма с импульсным распылением масла в хлебные формы. Масло из бака, проходя через фильтр, поступает в насосный агрегат и подается через трубопровод на распылительные форсунки малого давления. Форсунки крепятся на корпусе делительной головки тестоделителя с возможностью регулировки установки в трех плоскостях.

Техническая характеристика

Давление подачи масла (эмульсии), МПа	1-2,5
Расход масла в расчете на одну хлебную форму, см ³	0,5-3
Вместимость бака для масла, л	30
Число форсунок	2
Габаритные размеры, мм	450x300x120
Масса, кг	45

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАГОТОВОК ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ «ВОСХОД-3000»

Предназначена для производства тестовых заготовок хлебобулочной продукции.

Состоит из тестоделителя «Восход-ТД-2» или «Восход-ТД-3, тестоокруглителя «Восход-ТО-4» или «Восход-ТО-5», шкафа

предварительной расстойки «Бриз плюс», тестозакаточной машины «Восход-ТЗ-3М» или «Восход-ТЗ-4».



Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/ факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА РАСКАТКИ ТЕСТА С АВТОРЕВЕРСОМ «РОЛЛ-АВТО»

С автоматическим реверсом движения транспортеров и вращением раскатывающих валков.

Предназначена для механизации процесса раскатки теста слоеного дрожжевого и бездрожжевого, для приготовления лапши, хвороста, пельменей, национальных видов хлеба типа «лаваш» на предприятиях пищевой промышленности.

Состоит из корпуса, установленного на четыре поворотные колесные опоры, две из которых снабжены тормозами — фиксаторами, узла раскатки теста, регулировочной рукоятки с храповым механизмом, нониусом и стопором, двух транспортеров с бесшовной транспортной лентой от ведущих европейских производителей с фактурой поверхности типа «вафельная сетка», установленных в корпусе машины, оптических датчиков, определяющих положение пласта теста при его прохождении через узел раскатки, системы управления, выполненной на основе промышленного контроллера SIEMENS, приемных лотков.

Транспортеры оборудованы съемными поддонами для сбора мучной пыли. В нерабочем состоянии транспортеры можно складывать и фиксировать в вертикальном положении.

В комплект поставки входят скалки со втулками из антифрикционного материала, ЗИП. Возможна комплектация машины ножами для фигурной нарезки.



Техническая характеристика

Масса порции теста, кг: (максимальная)	15*
рекомендуемая для раскатки тонкого (толщиной не более 1 мм) теста	1
Диапазон, мм:	
изменения зазора между раскатными валками	0-48
толщины раскатанного теста	0,6-40
Наименьший шаг изменения толщины пласта теста, мм:	
при толщине 21 мм и более	3
11-21 мм	1,25
менее 11 мм	0,6
Влажность теста для слоеных изделий, %:	
бездрожжевого	41
дрожжевого	40
Размеры транспортеров по ленте, мм:	
длина	1520
ширина	582
Скорость движения транспортерной ленты, м/ мин:	
подводящей	18,3
отводящей	31,6
Потребляемая мощность, кВт	1,25
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	3780x1015x1240
Масса, кг	250

* Толщина пласта теста, поступающего на раскатку, не более 80 мм.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА РАСКАТКИ ТЕСТА С АВТОРЕВЕРСОМ «РОЛЛ-АВТОМИНИ»

Предназначена для механизации процесса раскатки слоеного дрожжевого и бездрожжевого, а также пельменного теста для приготовления лапши, хвороста, национальных видов хлеба типа «лаваш» в мини-цехах, магазинах. С автоматическим реверсивным движением транспортеров и вращением раскатывающих валков.

Состоит из корпуса, узла раскатывающих валков, регулировочной рукоятки с нониусом, храповым механизмом и стопором, двух транспортеров с бесшовной транспортной лентой с фактурой поверхности типа «вафельная сетка», укрепленных в корпусе машины оптических датчиков, определяющих положение пласта теста при его прохождении через узел раскатки, системы управления, выполненной на основе промышленного контроля SIEMENS, устройств аварийного отключения и механической защиты, обеспечивающих безопасную эксплуатацию машины.

В комплект поставки входят скалка со втулками из антифрикционного материала, ЗИП. Устанавливается на стол или специальную подставку (по отдельному заказу).



Техническая характеристика

Максимальная масса порции теста, кг	4
Диапазон, мм:	
изменения зазора между раскатными валками	0-38
толщины раскатанного теста	0,6-38
Наименьший шаг изменения толщины пласта теста, мм:	
при толщине 20 мм и более	2,1
11-21 мм	1,1
менее 11 мм	0,55
Размеры транспортеров по ленте, мм:	
длина	750
ширина	500

Потребляемая мощность, кВт	0,9
Напряжение питания, В	220
Габаритные размеры, мм	1680x905x585
Масса, кг	150

Изготовитель – ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

МАШИНА ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МРСТ-128/600

Предназначена для раскатки слоеного пресного и дрожжевого теста для кондитерских и кулинарных изделий в кондитерских и хлебобулочных цехах предприятий.



Техническая характеристика

Производительность техническая, кг/ч	128
Максимальная ширина пласта теста, мм	600
Масса тестовых заготовок, кг	10
Потребляемая мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	2900x1000x1210
Масса, кг	210

Изготовитель – ООО «Фирма ЛАККК»: 196084, Санкт-Петербург, ул. 2-й Луч, 16.

Тел. (812) 568-16-90.

Факс (812) 568-18-00.

МАШИНА ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МРСТ-650 П (А)

Предназначена для бережной раскатки различных сортов теста, а также изготовления ленты теста.

Выпускается в ручном, полуавтоматическом и автоматическом исполнениях.

Конструкция станины выполнена из высококачественной стали с четырьмя роликами и четырьмя упорами, обеспечивающими максимальную устойчивость машины при работе.

Верхние ножи связаны с регулируемым по высоте верхним прижимным валиком так, что даже при максимальном зазоре валиков тесто на снимателях не зависает.

Легкосъемные транспортеры из нержавеющей стали снабжены стойками из гнутого швеллера. Лента транспортера легкоочищаемая, прочная, износостойкая.

Машина в автоматическом исполнении имеет компьютер, который полностью управляет процессом раскатки и позволяет варьировать программы и ступени раскатывания в зависимости от выбранного вида теста и вида изделий.



MRCT-650 P



MRCT-650 A

Техническая характеристика

Скорость движения конвейера, м/мин	56
Размеры валика, мм:	
диаметр	88
длина	678
Зазор между валиками, мм	0,5-42
Масса порции теста, кг	15
Максимальная ширина пласта теста, мм	650
Напряжение питания, В	380
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт	2
Габаритные размеры, мм	4580x1230x1350
Масса, кг	300

Изготовитель – ООО «Фирма ЛАККК»: 196084, Санкт-Петербург, ул. 2-й Луч, 16.
Тел. (812) 568-16-90.
Факс (812) 568-18-00.

МАШИНА ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МРТ-400 «САЛЮТ»

Предназначена для порционной раскатки крутого теста при производстве лапши,пельменей, чебуреков на малых предприятиях.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ ч	200
Толщина раскатываемого теста, мм	1-4

Максимальная ширина полосы раскатываемого теста, мм	350
Вид загрузки	ручной
Число валов	4
Установленная мощность, кВт	0,37
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	600x650x540
Масса, кг	90

Изготовитель – ОАО «Пензмаш»: 440052, г. Пенза, ул. Баумана, 30.

Тел.: (8412) 33-96-26, 33-98-13, 33-98-47, 33-96-22, 33-96-52.

Факс: (8412) 33-32-73, 33-47-05, 55-15-98.

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ТРМ

Предназначена для приготовления слое-ного теста для круассанов, фэготтини, слое-ных язычков, тарталеток и т.д., раскатыва-ния крутого теста для чебуреков и пельме-ней, а средней густоты — для кондитерских изделий в пекарнях, кондитерских цехах, на предприятиях общественного питания.

В состав входят основание, левый и пра-вый транспортеры, правая и левая стойки, сенсорный экран, мукосейка, решетка без-опасности, скалка, лоток для приема муки, опоры для поддержки и фиксации транс-портеров, одно переднее и два задних коле-са, опорные ножки.

Автоматическая тестораскаточная маши-на точно следует заданной программе, кото-рая может быть настроена индивидуально для каждого типа теста. Конечная толщина теста благодаря работе в автоматическом режиме всегда постоянна. Компьютерное управление машиной обеспечивает точность повторения циклов раскатки и высокую производительность. Поверхности раскаты-вающих валов покрыты хромом толщиной до 15 мкм, что значительно увеличивает их прочность. Детали кинематики имеют спе-циальное антикоррозионное покрытие.

После раскатки производится автомати-ческое наматывание теста на скалку.

Техническая характеристика

Максимальная порция теста, кг	20
Рекомендуемая масса порции для раскатки тонкого теста, кг	1,5

Диапазон, мм:

изменения зазора между раскатными валками	1-50
толщины раскатного теста	1-48

Влажность теста для слоеных изделий, %:

бездрожжевого	43
дрожжевого	41

Размеры транспортеров по ленте, мм:

длина	1600
ширина	650

Потребляемая мощность, кВт

1,5

Напряжение питания, В

380

Габаритные размеры, мм

3722x975x
x1380

Масса, кг

290

*Изготовитель — ЗАО «Белогорье»:
309291, Белгородская обл., г. Шебекино,
ул. Октябрьская, 11.*

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

НАСТОЛЬНАЯ МАШИНА РАСКАТКИ ТЕСТА МРТ-1 «ЭВРИКА»

Предназначена для механизации процесса раскатки слоеного, слоено-дрожжевого, сдобно-дрожжевого теста.

Обеспечивает равномерность раскатанного пласта теста заданной толщины. Конструкция обеспечивает высокую надежность. Проста в управлении, не требует специального обучения персонала.

Поставляется без стола.



Техническая характеристика

Скорость раскатки, м/мин	26
Регулируемый зазор между прокатывающими валками, мм	0-30
Масса порции теста, кг	4

Ширина ленты, мм	480
Напряжение питания, В	380 (с нулевым проводом)
Род тока	трехфазный, переменный
Частота, Гц	50
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	2400x1050x580
Масса, кг	155

*Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031,
г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.*

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

МАШИНА СУХАРНЫХ ПЛИТ МСП-2Р

Предназначена для производства сухарей на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Выпускается с частотным управлением приводом транспортера.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, дольки	530
Развес долек, г	15-30
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1995x870x x1430
Масса, кг	600

Изготовитель — ООО «Универсал комплекс и К°»: 105082, Москва, ул. Б. Почтовая, 30, к. 207.

*Тел.: (495) 648-61-08 (многоканальный),
267-70-26, 267-68-21, 267-22-27.*

МАШИНА СУХАРНЫХ ПЛИТ МСП-2Р

Предназначена для деления теста на мелкие дольки, раскатки их в жгуты и укладки в ряды на листах с целью получения сухарных плит.

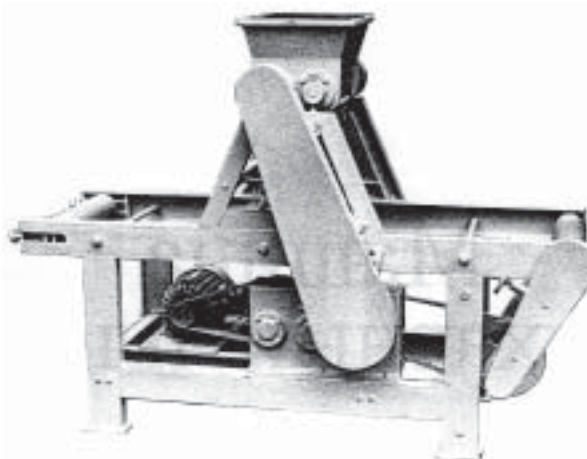
Состоит из приемной воронки, двух риф-

ленных валков, нагнетательной камеры, матрицы с тремя мундштуками, струнного отсекающего и приводного механизмов, прокатывающего барабана, ленточного транспортера.

Сухарное тесто поступает самотеком из бункера, снабженного регулирующим шибером, в приемную воронку машины.

Вращающиеся навстречу друг другу рифленные барабаны в воронке захватывают тесто и выпрессовывают его через отверстия вкладышей матрицы. Струны отсекаателя, вращающегося с постоянной скоростью, отрезают равные дольки (за один поворот отсекаателя — шесть долек). Масса долек, в зависимости от сорта сухаря, изменяется сменой вкладышей матрицы и регулируется винтами. Возможность регулировки винтами без смены вкладышей позволяет вырабатывать два-три сорта сухарных плит, а при отключении отсекаателя и закатки вырабатывать детские сухари. После отсекаания дольки проходят между барабаном и фартуком, закатываются в жгуты и укладываются в три ряда на листы, подаваемые транспортной лентой. Расстояние между барабаном и фартуком меняется от 4 до 8 мм с помощью эксцентриков и винтов. Плотность укладки жгутов в ряды обеспечивается изменением скорости движения транспортной ленты. Регулировать скорость необходимо для получения плотной укладки жгутов в ряды и при переходе на выработку другого сорта сухарей.

Вследствие прокатки долек теста в жгуты сухари приобретают мелкую пористость, равномерную окраску поверхности среза сухаря.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, дольки	530
Развес долек, г	15-40
Частота вращения, мин ⁻¹ :	
отсекателя	86,5
рифленных барабанов	31
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм	2050x870x1430
Масса, кг	640

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская, ул. 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1800

Предназначен для разделки теста.

Сборно-разборной конструкции, изготовляется со столешницей из нержавеющей стали и с деревянной. Габаритные размеры 1800x800x830 мм. Масса 45кг.



Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1500

Предназначен для разделки пищевых продуктов в пекарнях малой мощности.

Имеет две столешницы, одна из которых изготовлена из нержавеющей стали.

Габаритные размеры 1500x750x900 мм. Масса 44 кг.

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

1.4. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УКЛАДКИ И РАССТОЙКИ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК

ПОСАДЧИК ЗАГОТОВОК ПЛАСТИНЧАТЫЙ ПП

Предназначен для посадки в шкаф окончательной расстойки круглых тестовых заготовок.

Монтируется в передней части шкафа окончательной расстойки над вынесенной ветвью конвейера шкафа и состоит из каркаса, приводного и натяжного валов, пластинчатого конвейера, выравнивателя шага, сбрасывающего блока, откидной направляющей, копира.

При включении в работу шкафа окончательной расстойки одновременно начинается перемещаться горизонтальный, цепной, пластинчатый конвейер. Тестовые заготовки, поступающие с транспортера округлителя, попадают на выравниватель хода. Раскрывающиеся лопатки последнего обеспечивают определенный шаг посадки заготовок на пластины конвейера. При прохождении тестовых заготовок по откидным направляющим срабатывает рычажная система блока сбрасывания, расположенного на выносном валу шкафа, которая производит разблокировку откидной направляющей. Пластины с 11 заготовками одновременно под действием силы тяжести опускаются вниз, а заготовки сбрасываются в ячейки люльки. Пластины конвейера по копиру возвращаются в исходное положение. Цикл повторяется.

Посадчик работает синхронно со шкафом от общего привода.

Техническая характеристика

Производительность, шт/мин	22
Ширина пода печи, мм	3000
Число посадочных мест	11
Габаритные размеры, мм	3500x400x1300

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

КОЛЬЦЕВОЙ ДЕЖЕВОЙ КОНВЕЙЕР РАССТОЙКИ ТЕСТА

Предназначен для расстойки замешанного теста пшеничного хлеба.

Перед разделкой на заготовки тесто проходит через конвейер за установленное технологическим процессом время. Во время прохода по кольцу оно разрыхляется до необходимого состояния и его можно подавать на разделку.

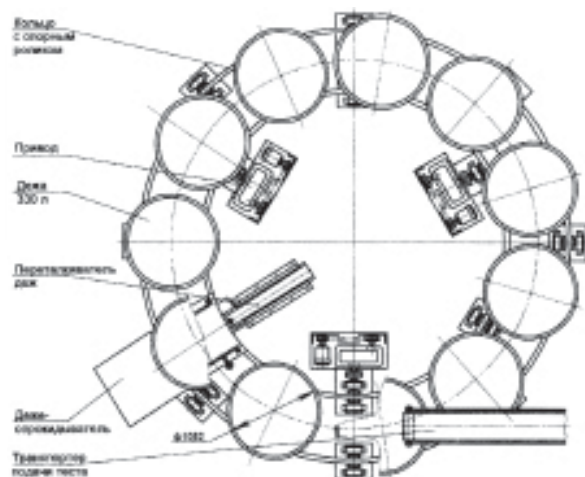
Состоит из двух концентрических колец из швеллера, соединенных между собой поперечными стяжками. Кольца опираются на ролики, установленные на определенном расстоянии друг от друга на полу производственного помещения. На кольцах равномерно по окружности размещены площадки с фиксаторами под установку 11 деж вместимостью 330 л типа Т1-ХТ-2Д. Конвейер приводится в движение от трех пар роликов, приводимых во вращение от трех приводов. Остальные ролики являются опорами конвейера. Для автоматической подачи дежи в дежеопрокидыватель конвейер оборудован переталкивателем. У конвейера на определенном расстоянии друг от друга установлены тестомесильная машина с ленточным транспортером, дежеопрокидыватель.

Конвейер работает следующим образом. По рецептуре в дежу тестомесильной для замеса теста загружаются из автомукоемера ДСМ-100 мука, а из автоматической дозирующей станции — жидкие компоненты (вода, солевой и сахарный растворы, жир). По окончании замеса открывается затвор в днище дежи, и тесто выгружается на ленточный транспортер, который подает тесто в дежу конвейера вместимостью 330 л. После этого включаются электродвигатели привода роликов, кольцо поворачивается и останавливается под загрузку свободной дежи. Конвейер периодически передвигается на расстояние шага дежи.

Во время движения следующих десяти деж тесто успевает выбродить. Как только предпоследняя дежа устанавливается под загрузку, первая дежа подается переталки-

вателем в дежеопркидыватель, который разгружает дежу в тестоспуск. Затем тесто через шибер поступает в тестоделительную машину.

При тестоприготовлении на дежевом конвейере можно переходить с одного сорта муки и вида изделия на другой без потери времени и дополнительных операций.



Техническая характеристика

Число деж	11	9	7
Вместимость дежи, л		330	
Производительность конвейера, т/ч	1	0,82	0,63
Установленная мощность привода, кВт:			
конвейера	1,1х3	1,1х2	
толкателя		11	
Габаритные размеры, мм:			
средний диаметр конвейера	5410	4430	2900
диаметр дежи		1082	

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

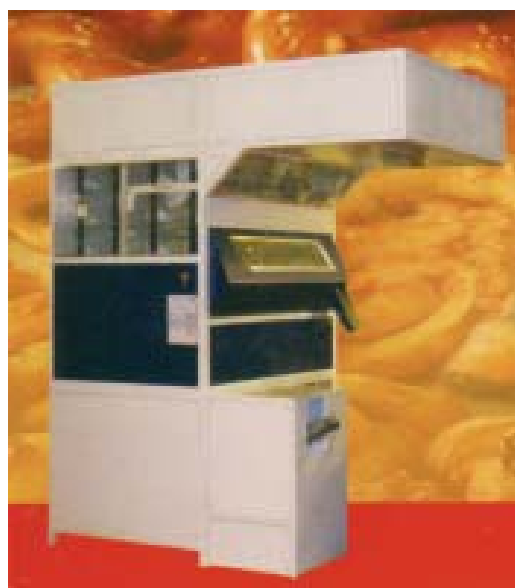
Тел/факс (495) 267-48-63.

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ АДМ-2000М

Предназначен для механизированного процесса промежуточной расстойки тестовых заготовок из пшеничной и ржано-пшеничной муки после их округления.

Преимущества: шкаф предварительной расстойки приспособляется к любому технологическому процессу, имеется воз-

можность регулирования времени расстойки двумя способами (с помощью частотного преобразователя и путем открытия соответствующего выходного желоба), бактерицидная лампа, установленная внутри шкафа (обеззараживает воздух, предотвращая развитие бактерий и плесени), возможность регулирования высоты загрузки тестовых заготовок, удобство визуального наблюдения за процессом расстойки при возникновении аварийной ситуации, наличие кнопки «Стоп» для отключения питания машины.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	3500
Масса обрабатываемой тестовой заготовки, г	80-600
Число:	
люлек	62
корзин	512
Время расстойки, мин	4-15
Напряжение питания, В	380/220
Частота, Гц	50
Род тока	трехфазный, переменный
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	2500х1800х3020
Масса, кг	700

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

МАШИНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ АДМ-2000

Предназначена для промежуточной расстойки тестовых заготовок из пшеничной и ржано-пшеничной муки после их округления.

Применяется в пекарных цехах и пекарнях в составе оборудования для выпечки хлебобулочных изделий.

Состоит из камеры, обшивки, мотор-редуктора, механизмов приводного и опрокидывания люлек, конвейера, трех желобов, бункера для муки, панели управления.

Представляет собой камеру, в которой на люлечном транспортере непрерывного действия происходит расстойка теста. Конвейер приводится в движение приводным валом через цепную передачу мотор-редуктора.

Конвейер состоит из 34 люлек, в каждой — по 8 корзинок.

Тестовые заготовки массой 80-600 г подаются на желоб, а затем — на барабан. Во время перемещения заготовки во избежание залипания барабана и желобов тестом из бункера непрерывно посыпается мука.

С желоба тестовая заготовка попадает в корзинку, которая закреплена на люльке. По конвейерной цепи она поднимается вверх, достигнув наивысшей точки, начинает перемещаться по горизонтали. Описав радиус движения цепи по звездочке, палец люльки попадает на верхние полиамидные копиры.

При дальнейшем движении по радиусу копира происходит первый плавный поворот люльки на 90°. Затем палец люльки попадает на боковые копиры. Двигаясь по их радиусам, люлька совершает еще один поворот на 90° и опрокидывается.

Тестовая заготовка падает в лоток. Двигаясь по конвейерной цепи, заготовка совершает полный оборот, доходит до копи-ров, опрокидывается, проходит через лоток, попадает в третью корзинку и т.д., чередуя восемь корзинок. Из последней корзинки заготовка поступает на желоб. Расстойное тесто выходит из машины. Процесс расстойки с момента загрузки тестовой заготовки занимает 8 мин.



Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	2000
Масса обрабатываемой тестовой заготовки, г	80-600
Число:	
люлек	34
корзин	272
Время расстойки, мин	8
Напряжение питания, В	380/220
Частота, Гц	50
Род тока	трехфазный переменный
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	1800x1190x2500
Масса, кг	440

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ «БРИЗ ПЛЮС»

Предназначен для механизации процесса предварительной расстойки тестовых заготовок хлеба, хлебобулочных изделий непосредственно после их округления перед окончательным формованием.

Применяется в составе линий производства тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных изделий, укомплектованных тестоделителями «Восход-ТД-2», «Восход-ТД-3М», тестоокруглителями «Восход-ТО-5», «Восход-ТО-4», тестозакатывающими ма-

шинами «Восход-ТЗ-3М», «Восход-ТЗ-4», а также оборудованием иных, в том числе зарубежных, производителей.

Представляет собой камеру, в которой движется цепной конвейер с 50 кассетами (по 6 ячеек в каждой). При полной загрузке в работе находятся 42 кассеты, т.е. от 42 до 252 ячеек с тестовыми заготовками.

В ячейки кассет раздатчик укладывает заданное количество тестовых заготовок (от 1 до 6), поступающих из тестоокруглителя. В процессе предварительной расстойки заготовки из кассеты в кассету не перегружают. После расстойки они выгружаются на ленту транспортера, который подает их в приемный бункер тестозакаточной машины.

Предусмотрена возможность установки транспортера для выдачи тестовых заготовок вправо и влево, в тестозакаточные машины с низкой приемной зоной (например, «Восход-ТЗ-3М»), а также высокой («Восход ТЗ-4»), обеззараживания и удаления излишней влаги из внутреннего объема шкафа с помощью бактерицидной лампы и вытяжного вентилятора, подачи/отключения напряжения питания, контроля работы тестоделителя, тестоокруглителя, тестозакаточной машины, входящих в линию, и остановки линии в случае аварии. Функция возможна при наличии в тестоделителе, тестоокруглителе, тестозакаточной машине соответствующих устройств.



Многофункциональная система управления «Бриз плюс» на базе промышленного контроллера позволяет работать в одном из трех режимов: синхронная работа — загрузка тестовых заготовок происходит непрерывно со скоростью, определяемой производительностью тестоделителя, а скорость выдачи заготовок, прошедших расстойку, синхронизируется со скоростью загрузки; автоматическая выгрузка — загрузки нет, а выгрузка заготовок происходит со скоростью, заданной на пульте управления «Бриз плюс»; ручная выгрузка — включается при отсутствии загрузки нажатием и удержанием соответствующей кнопки на пульте управления, цепной конвейер и транспортер движутся безостановочно.

В комплект поставки включен ЗИП.

Техническая характеристика

Производительность, шт/мин	10-40*
Вместимость, шт.	42-252
Время расстойки, мин	1,05-25,2
Масса тестовых заготовок, кг	0,56**
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	1,25
Габаритные размеры, мм	1985x1250x2550
Масса, кг	580

* Производительность 40 шт. в минуту является технически возможным параметром и обеспечивается при четкой ритмичности подачи заготовок. Рекомендуемая эксплуатационная производительность шкафа не более 35 шт. в минуту.

** Шкаф позволяет производить расстойку заготовок массой 0,56-0,8 кг в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

СТОЛ MS-СДТ

Предназначен для предварительной расстойки теста в течение 5-7 мин. При отсутствии тестоделителя и тестоокруглителя стол служит для разделки теста на мелкоштучную заготовку, придания ей вида, соответствующего названию выпускаемой хлебопекарной продукции, и предварительной расстойки.

Изготавливается с деревянной столешни-

цей и столешницей из нержавеющей стали на металлическом сборно-разборном каркасе. Габаритные размеры 1850x850x860 мм. Масса 70 кг.



Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ РШВ-1, РШВ-3, РШ-17

Предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок развесом 0,2 и 0,4 кг с автоматической посадкой на конвейер шкафа и пересадкой их на под печи.

Рекомендуются для тесторазделочных линий, расположенных на одном этаже.

Шкаф представляет собой каркас, состоящий из восьми сварных секций, закрытых снаружи щитами. Верхний ряд щитов имеет смотровые окна из оргстекла для наблюдения за расстойкой. Возможна поставка с роторно-ленточным посадчиком и пересадочным транспортером. Внутри находятся приводной и натяжной валы, а также промежуточные, вал надрезчика, барабан разгрузочный, предназначенный для плавной пересадки расстойшихся тестовых заготовок на ленту транспортера, цепной конвейер с люльками, привод, установленный сбоку шкафа.

С помощью пароувлажняющего устройства и коллектора, выполненного в виде змеевика, внутри шкафа поддерживаются заданные температура и влажность среды.

Тестовые заготовки из закаточной машины подаются в роторный барабан, который укладывает их на движущийся ленточный

транспортер посадчика. На валу роторного барабана установлен кулачок, который при полном обороте барабана нажимает на ролик опрокидывающего механизма, и лоток вместе с лентой и тестовыми заготовками поворачивается и заготовки падают в люльку расстойного шкафа. После этого лоток вместе с лентой возвращается в горизонтальное положение, и цикл работы повторяется.

После посадки заготовок в люльку последняя вместе с конвейером передвигается по всему шкафу, где заготовки окончательно расстаиваются.

Дойдя до разгрузочного барабана, люлька огибает его, и при выходе на горизонтальный участок расстойшиеся заготовки плавно перемещаются на пересадочный транспортер, а свободная люлька выходит из шкафа, поднимается вверх для просушивания сука и снова опускается в шкаф для посадки. Цикл повторяется.

Расстойшиеся тестовые заготовки передаются пересадочным транспортером на под печи. Предварительно они надрезаются надрезчиком, который устанавливается над козырьком транспортера.

Техническая характеристика

	РШВ-1 верти- кальный	РШВ-3 верти- кальный	РШ-17 горизон- тальный
Шаг цепи, мм	38,1		140
Производительность по тесту для тестовых заготовок в сутки, т:			
0,4 кг	10-19	До 25	До 50
0,2 кг	7-12	До 20	До 50
Число люлек	287	350	До 600
Ширина пода печи, мм	2000		3000
Установленная мощность, кВт	1,5		3
Габаритные размеры, мм	4050х х2500 (3835) х3850	4050х х2500 (3835) х4475	6260х х2500 (3835) х4475
Масса, кг	7350	7850	-

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ЭЛЕКТРОШКАФ ЭШРТЗ-2,7/220

Предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок в мини-пекарнях.

Оснащен цифровым регулятором температуры и влажности.

Техническая характеристика

Загрузка	тележка закатная
Оптимальная температура в камере, °C	35-40
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, кВт	2,7
Габаритные размеры, мм	970x1145x2000
Масса, кг	180

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел./факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ШКАФЫ ТЕПЛОВЫЕ РАССТОЙНЫЕ ШТР-18, ШТР-18П

Предназначены для расстойки тестовых заготовок одновременно на двух стеллажных тележках типов ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26, применяемых для работы с печами типов ПХП-6 и ПКЭ-9.

Шкафы типа ШТР-18 изготавливаются из нержавеющей стали 12Х18Н10Т, а ШТР-18П — из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием.

Оснащены устройством для образования пара, системой автоматического регулирования температуры и влажности, звуковой сигнализацией, лампой освещения камеры расстойки.

Использование надежного уплотнения по периметру дверей шкафа снижает тепловые потери и повышает качество расстойки тестовых заготовок.

По желанию заказчика шкафы ШТР-18 и ШТР-18П могут быть изготовлены с прибором, регулирующим влажность воздуха, а также с теплоизоляцией, которая исключает образование конденсата во время работы на внутренних стенках и потолке шкафа, уменьшает расход электроэнергии на образование необходимого тепла для расстойки тестовых заготовок, увеличивает срок службы шкафа.

Шкафы с теплоизоляцией, оснащенные

регулятором влажности, изготавливаются по отдельному заказу.



Техническая характеристика

Число:

одновременно закатываемых стеллажных тележек	2
подовых листов размерами 530x650 мм, устанавливаемых в шкаф	52
Время разогрева до 40°C, мин	25
Напряжение питания, В	220
Потребляемая мощность, кВт	2,8
Габаритные размеры, мм	1700x800x2000
Масса, кг	210

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

ШКАФ ТЕПЛОЙ РАССТОЙНЫЙ ШТР.04

Предназначен для расстойки тестовых заготовок на противнях или стеллажной тележке на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Оснащен системой пароувлажнения. Противни изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Время разогрева камеры до 40°C, мин	30
Число:	
противней	6
одновременно загружаемых хлебных форм № 7	144

Номинальная площадь противней, м²	5
Род тока	однофазный переменный
Напряжение питания, В	220
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт	1,4
Габаритные размеры, мм:	
противней	880х910
шкафы	1000х х1060х х1750
Масса, кг	210

Изготовитель — ООО «Техком»: 302025,
г. Орел, Московское шоссе, 154.
Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.
Факс (4862) 333-999.

ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ ИЗОТЕРМИЧЕСКИЕ «КЛИМАТ-АГРО»

Сборно-разборные, предназначены для расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий перед их выпечкой на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Имеют пять основных типоразмеров, вмещающих от двух до девяти тележек.

Применены унифицированные сэндвич-панели толщиной 80 мм с системой сборки «шип-паз», позволяющей проводить быстрое и герметичное соединение.



Надежная герметизация и теплоизоляция двери обеспечивается за счет подъемных петель, вакуумного стеклопакета, двухрядного эластичного уплотнителя.

Имеют климатическую установку с тангенциальным вентилятором, эффективную систему парообразования, защиту от перегрева нагревательных элементов, программный пульт управления, позволяющий контролировать все параметры расстойки.



Варианты расположения тележек
в шкафах

Техническая характеристика

	12/24	12/24Т	24/12	24/12-01	24/24	24/24Т	24/36	24/36Т	36/24	36/24Т
Число размещаемых тележек										
размерами (ДхШхВ), мм:										
ТХ101 (660х760х1772)	3		2		6		8		9	
ТХ201 (660х900х1772)	2		2		4		6		6	
ТХ301 (660х1170х1772)	2		2		4		6		6	
Параметры климатической										
установки (КУ):										
число КУ на шкаф			1						2	
объем воды в ванне, л			5						2х5	
Номинальная мощность										
ТЭНов, кВт:										
воздушных			2						2х2	
водяного			3,15						2х3,15	
Производительность вентиля-										
тора, м ³ /ч			800						2х800	
Давление воды, МПа (атм)					0,3 (3)					
Расход воды, (средний), л/ч			5						7	
Рабочее напряжение, В			380, трехфазное с нулевым проводом							
Потребляемая мощность, кВт			6,5						12,2	
Время выхода пустого рас-										
стойного шкафа на рабочий										
режим, мин:										
по температуре (37°C)			10*		12*				17*	
по влажности (RH 80%)			17*		19*				22*	
Внутренние размеры шкафа,										
мм:										
ширина	1120	1200		2320		2400	2320	2400	3520	3600
глубина	2365	2400		1165	2365	2400	3565	3600	2365	2400
высота						1950				
Наружные размеры шкафа,										
мм:										
ширина (max)		1360				2560				3760
глубина (max)	2800	2890	1605	1835	2800	2890	3990	4085	2795	2900
высота (max)		2435		2468				2435		
Масса шкафа, кг	376	405	380	500	502	554	645	705	660	750

* Параметр уточняется при пуске шкафа.

Изготовитель — ООО «АГРО-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 — многоканальный.

ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ ШР-3, ШР-31

Однодверные, предназначены для расстойки тестовых заготовок широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях торговли, хлебозаводах, хлебокомбинатах, в пекарнях и кондитерских цехах.

Состоят из расстойной камеры, пола, двери с резиновым уплотнением, систем — освещения, пароувлажнения с двумя вентиляторами, управления, обеспечивающей автоматическое поддержание стабильной температуры и влажности воздуха.

Для поддержания требуемого уровня влажности применен высокоточный следящий прибор импортного производства.

Шкаф ШР-3 выполнен из углеродистой конструкционной стали, ШР-31 — из нержавеющей.

По желанию заказчика изготавливается модель расстойного шкафа ШР-1 на четыре тележки (с утеплителем и без него).



Техническая характеристика

Число:

единовременно загружаемых тележек	2
нагревательных элементов в шкафу	2

Диапазон автоматического поддержания:

температуры, °С	25 ± 50
влажности, %	35 ± 95

Точность поддержания температуры в зоне установки датчиков, °С

± 1

Температура окружающего воздуха, °С

от + 10
до + 40

Напряжение питания, В	220
Мощность, кВт:	
номинальная	4,5
потребляемая	2,3
Габаритные размеры, мм	1290x x1700x x2120
Масса, кг	200

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»:
644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72,
44-86-94.

Факс (3812) 41-72-67.

ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ ШР-2, ШР-21

Двухдверные, предназначены для расстойки тестовых заготовок самого широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях торговли и хлебопекарной промышленности.

Состоят из расстойной камеры, пола, дверей с герметизацией, систем пароувлажнения, освещения и управления.

ШР-2 выполнен из углеродистой конструкционной стали, ШР-21 — из нержавеющей.

По желанию заказчика изготавливается модель расстойного шкафа ШР-1 на четыре тележки (с утеплителем и без него).



Техническая характеристика

Число:

единовременно загружаемых тележек (по 135 булок)	2
нагревательных элементов в шкафу	2

Диапазон автоматического поддержания:

температуры, °С	25-40
влажности, %	35-95
Температура окружающего воздуха, °С	10-40
Напряжение питания, В	220±22
Мощность, кВт:	
установленная	4,5
потребляемая	2,3
Габаритные размеры, мм	2134х х2440х х1110
Масса, кг	400

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»:
644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72,
44-86-94.

Тел/факс (3812) 41-72-67.

ШКАФ РАССТОЙНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ «ЭлСи РОСА»

Разборный, предназначен для расстойки тестовых заготовок в автоматическом режиме на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Оснащен блоком управления с энергонезависимой памятью ИРТВ 201 на элементной базе ATMEЛ, НІН; автоматическим парогенератором; внутренней подсветкой камеры; «модульными» тепловыми блоками (позволяют максимально использовать объем камеры); окнами для визуального наблюдения за процессом расстойки; внутренней теплоизоляции стенок.

Может поставляться в комплекте с ротационной печью «ЭлСи Универсал».



Техническая характеристика

Вместимость по стеллажным тележкам, шт.	2
Время разогрева воздуха в камере до 40°С, мин	20
Рабочая температура в камере, °С	30-70
Относительная влажность воздуха в камере, %	50-95
Мощность, кВт	6,8
Габаритные размеры, мм:	
тележки (максимальные)	700х700х1810
шкафа	1460х1990х1870
Масса, кг	300

Изготовитель — ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, 1.

Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50,
31-20-40.

ШКАФ РАССТОЙНЫЙ ШРЭ 2.1

Предназначен для расстойки тестовых заготовок хлеба и хлебобулочных изделий в пекарнях средней и малой мощности.



Техническая характеристика

Вместимость (хлебная форма № 7), шт.	144
Диапазон поддержания температуры, °С	30-50
Время разогрева до 40°С, мин	25
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, кВт	1,6
Габаритные размеры, мм	830х х940х х1530
Масса, кг	120

Изготовитель — ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, 1.
Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50, 31-20-40.

ШКАФ РАССТОЙНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ «БРИЗ-342»

Сборно-разборной конструкции, предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках ТС-1, ТС-2, ТС-7, ТС-8 и рекомендуется для работы с печами «Муссон-ротатор» мод. 350, 99, 99К, 99Э, 99ЭК, 77, 77Э.

Размещенный на крыше климатор создает и поддерживает заданные параметры рабочей среды в шкафах.

Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, термоизоляция — современный негигроскопичный материал.

Двери облегченной конструкции имеют силиконовый уплотнитель, который крепится с помощью профиля специального сечения. Конструкция петель на дверях позволяет регулировать положение дверей по вертикали, горизонтали и степени прилегания к проему, исключает повреждение уплотнителя при закатывании стеллажных тележек.

Уровень воды в парогенераторе поддерживается автоматически. Применяются приборы управления «Eliwell». Зона обслуживания располагается спереди — сверху.

Техническая характеристика

Вместимость расстойной камеры шкафа, шт.:	
стеллажные тележки	
ТС-8 (с противнями 600х1000 мм)	4
ТС-7 (с противнями 580х980 мм)	4
ТС-2 (с противнями 600х900 мм)	4
ТС-1 (с противнями 600х660 мм)	6
Максимальные габаритные размеры закатываемой стеллажной тележки, мм	1010х760х1800
Размеры дверных проемов (ширина х высота), мм	820х1830
Рабочая температура, °С	30-45

Относительная влажность воздуха, %	60-90
Время разогрева до 40°С, мин	25
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт	15,5
Габаритные размеры, мм	2332х2010х2265
Масса, кг	600

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ШКАФ РАССТОЙНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ «БРИЗ-ТМ»

Предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках ТС-1, ТС-2, ТС-9-КЗ и рекомендуется для работы с печами «Муссон-ротатор» мод. 99, 99К, 99Э, 99ЭК, «Муссон-ротатор» мод. 77, 77Э и «Циклон-ротатор-216».

Имеет внутреннюю облицовку двери из нержавеющей стали, термоизоляцию, циркуляционный вентилятор, приборы управления «Eliwell», освещение внутреннего объема шкафа. Поддержание заданных параметров рабочей среды осуществляется автоматически. Принудительная система конвекции воздуха обеспечивает однородность параметров рабочей среды во внутреннем объеме. Поставляется в собранном состоянии.



Техническая характеристика

Вместимость (стеллажные тележки), шт.	2
Рабочая температура, °C	30-45
Относительная влажность воздуха, %	60-90
Время разогрева воздуха внутри камеры до 40°C при температуре наружного воздуха 18°C, мин	20
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	6,8
Габаритные размеры, мм	2165x1311x1960
Масса, кг	370

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ «БРИЗ-122», «БРИЗ-222», «БРИЗ-322»

Предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках:

«Бриз-122» — ТС-1, ТС-2, ТС-9-КЗ рекомендуется для работы с печами «Муссон-ротатор» мод. 99, 99К, 99Э, 99ЭК, 77, 77Э, «Циклон-ротатор-216»;

«Бриз-222» — ТС-4, ТС-7, ТС-8 для работы с печами «Муссон-ротатор» мод. «250 Супер», 350;

«Бриз-322» — ТС-1, ТС-2, ТС-7, ТС-8, ТС-9-КЗ для работы с печами «Муссон-ротатор» мод. 350, 99, 99К, 99Э, 99ЭК, 77, 77Э, «Циклон-ротатор-216».

Расстойные шкафы «Бриз-122» и «Бриз-222» полностью изготовлены из нержавеющей стали, термоизоляция — современный

негигроскопичный материал, у «Бриз-322» передняя панель и двери — из нержавеющей стали, боковые, задняя стенка и крышка шкафа — из пластиковых сэндвич-панелей.

Заданные параметры рабочей среды в шкафах создает и поддерживает климатор, размещенный на крыше (для «Бриз-122» и «Бриз-222») и внутри шкафа (для «Бриз-322»).

Двери улучшенной облегченной конструкции с силиконовым уплотнителем, который крепится на двери с помощью профиля специального сечения. Конструкция петель позволяет регулировать положение дверей по высоте и степени прилегания к проему, исключает повреждение уплотнителя при закатывании стеллажных тележек.

Для задания и поддержания температуры и влажности используются приборы управления «Eliwell».

Зона обслуживания спереди-сверху позволяет устанавливать шкафы в ряд друг с другом или с иным оборудованием с минимальным зазором между ними 5 см.



Техническая характеристика

	«Бриз-122»	«Бриз-222»	«Бриз-322»
Вместимость (стеллажные тележки), шт.		2	
Максимальные габаритные размеры закатываемой стеллажной тележки (ширина x глубина x высота), мм	760x930x1800	820x1110x1800	760x1010x1800
Размеры дверных проемов (ширина x высота), мм	820x1830	1000x1830	820x1830
Рабочая температура, °C		30-45	
Относительная влажность воздуха, %		60-90	
Время разогрева воздуха внутри камеры до 40°C при температуре наружного воздуха 18°C, мин	25		30

	«Бриз-122»	«Бриз-222»	«Бриз-322»
Напряжение питания, В	Три фазы, 380		
Потребляемая мощность, кВт	7,3		
Габаритные размеры, мм	2010x1193x2265	2370x1453x2265	2010x1390x1920
Масса, кг	450	500	350

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.
Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ШКАФЫ РАССТОЙНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШРЭ

Предназначены для расстойки тестовых заготовок.

ШРЭ-2.2 применяется для работы с печью ХПЭ-750/500.21, ШРЭ-2.1 — с печами ХПЭ-500, ХПЭ-750/500.31, ХПЭ-750/500.41. Оснащены воздухоподогревателем с возможностью ступенчатой регулировки мощности и емкостью для воды, которая, испаряясь, обеспечивает влажность рабочей среды.



ШРЭ-2.1

Техническая характеристика

	ШРЭ-2.1	ШРЭ-2.2
Вместимость (хлебные формы Л7), шт.	144	132
Материал дверок	Стекло/сталь	Сталь
Потребляемая мощность, кВт	1,6	
Габаритные размеры, мм	820х x1010x1635	1340х x980x900
Масса, кг	150	160

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ШКАФ РАССТОЙНЫЙ Г4-ХРГ

Предназначен для окончательной расстойки широкого ассортимента хлебобулочных изделий.

Имеет цепной Г-образный конвейер с шагом цепи 140 мм, на котором закреплены люльки со съемными поддонами шириной 350 мм. Монтируется из крупных блоков. Панели теплоизолированы. Обогрев и влажность обеспечиваются паровыми трубами. Контроль температуры и влажности осуществляется комбинированным электронным прибором. Расстойка батонообразных изделий может проводиться на платках, формового хлеба — в секциях форм. Платки и формы в комплект поставки не входят.



Техническая характеристика

	ХРГ-35	ХРГ-55	ХРГ-67	ХРГ-76
Число люлек	35	55	67	76
Временной интервал работы конвейера, с:				
время движения	7			7
время выстоя	10-60			10-60
Установленная мощность, кВт	1,1			1,1
Габаритные размеры, мм:				
длина	4590	5170	7820	7350
ширина (с приводом)		3245		3245
высота (без вытяжной трубы)		4000	3700	4000
Масса, кг	5035	5500	7200	7800

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ШКАФ РАССТОЙНЫЙ Г4-ХРП

Предназначен для окончательной расстойки круглого подового хлеба.

Имеет цепной конвейер с шагом цепи 140 мм, на котором закреплены специальные люльки. Монтируется из крупных блоков. Панели теплоизолированы. Контроль температуры и влажности осуществляется комбинированным электронным прибором. Конструкция люлек позволяет механизировать процессы загрузки и выгрузки тестовых заготовок. Люлька состоит из двух рамок. На поворотной рамке закрепляются восемь тканевых форм, которые опрокидываются при выгрузке тестовых заготовок на под тоннельной печи типа Г4-ПХС-16-01.



Техническая характеристика

	ХРП-60	ХРП-76
Число люлек	61	77
Шаг, мм:		
подвески люлек	420	
укладки тестовых заготовок на под печи	280	
Временной интервал работы конвейера, с:		
время движения	7	
время выстоя	10-60	
Габаритные размеры, мм:		
длина	5170	5700
ширина (с приводом)	3245	
высота	4000	
Масса, кг	6850	7300

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ШКАФЫ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ ШХР

Предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок различных сортов на стеллажных тележках.

Выпускаются следующих модификаций: на две тележки сквозной, на две тележки тупиковый, на четыре тележки тупиковый, на четыре тележки сквозной.

Поддержка заданных параметров температуры и влажности паровоздушной среды внутри расстойного шкафа осуществляется автоматически с помощью климатической установки ТВГ.

Удобны при транспортировке, просты в сборке и обслуживании. Изготавливаются из современных высокотехнологичных и антикоррозионных материалов с высокими теплоизоляционными качествами, позволяющими экономить тепловую энергию, а следовательно, и электроэнергию.

Размеры шкафа и его конструкция рассчитаны для применения стеллажных тележек ротационных печей мод. РТ-100 и РТ-150 и подобных типоразмеров.



Техническая характеристика

	На две тележки		На четыре тележки тупиковый
	сквозной	тупиковый	
Максимальные размеры технологических тележек, мм	1120x850x1880		
Габаритные размеры, мм	2200x x1400x x2000	1400x x2370x x2000	2300x x2370x x2000
Масса, кг	350		420

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

КАМЕРЫ РАССТОЙКИ С РЕГУЛЯТОРОМ ВЛАЖНОСТИ

Используются при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Оснащены регулятором влажности. Изготавливаются на одну и две тележки, а также двухдверные на две или четыре тележки.

Материал — нержавеющая сталь.

Техническая характеристика

Тип камеры	Вместимость в загрузке			Установленная мощность, кВт	Расход электро-энергии, кВт·ч	Габаритные размеры, мм
	число форм	противни				
		шт.	размеры, мм			
ЕМБ-К 033	36	20	330х330/400х400	2	0,5	710х1010х910
ЕМБ-К 1Т-1Д	180/270	18	660х900/1100х800	3/6	2,5/3,75	950/1030х 1350/1570х2220
ЕМБ-К 2Т-1Д	360/540	36	660х900/1100х800	6	3/6	950/1030х 2320/2760х2220
ЕМБ-К 2Т-2Д	360/540	36	660х900/1100х800	6/12	5/7,5	1940/2120х 1350/1570х2100
ЕМБ-К 4Т-2Д	720/1080	72	660х900/1100х800	8/12	8/12	1940/2120х 2320/2760х2100
ЕМБ-К 4Т-2Д	4х240	64/128	660х1320/660х660	12	12	1940х3200х2100

Обозначения: 1Т-1Д — камера расстойки на одну тележку, 2Т-1Д — на две тележки, 2Т-2Д — камера расстойки на две тележки двухдверная, 4Т-2Д — на четыре тележки двухдверная.

Изготовитель — ООО «Белкрас»: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 18.

Тел.: (861) 267-54-81, 267-54-82.

Факс: (861) 268-20-09, 267-54-78, 267-54-79, 267-54-80.

НАДРЕЗЧИК ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК НТЗ

Предназначен для надрезки верхней поверхности тестовых заготовок после окончательной расстойки.

Состоит из следующих узлов: станины, режущего механизма, механизма регулировки глубины надреза, привода и ограждений.

Для смачивания ножа водой предусмотрена ванна, куда наливается вода.

Конструкция надрезчика предусматривает возможность поворота станины с режущим механизмом вокруг ее неподвижной стойки для изменения угла надреза. Каждый последующий надрез получается при очередном обороте ножа. Тестовые заготовки, перемещаемые движущимся подом печи (или специальным ленточным транспортером), проходят под движущимся ножом.

При этом на поверхности тестовых заготовок получаются надрезы.

Для получения продольных надрезов (подмосковный батон) вместо стационарной стойки устанавливается стойка с колесами, что позволяет поворачивать и устанавливать надрезчик под углом 90° к поду печи. В данном исполнении надрезчик комплектуется пультом управления с контроллером и частотным преобразователем.



Техническая характеристика

	Место установки надрезчика			
	над пересадочным транспортером	над подом печи	над пересадочным транспортером	над подом печи
Ширина пода печи, мм	210		3000	
Высота от пола до ножа, мм:				
максимальная			1050	
минимальная			670	
Мощность электродвигателя, кВт			1,1	
Габаритные размеры, мм:				
длина	4220	4620	5100	5500
ширина	340		340	
высота (min/max)	1000/1500		1000/1500	
Масса, кг	210	230	260	280

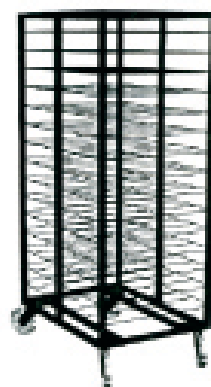
Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ШПИЛЬКА

Предназначена для складирования противней при расстойке на воздухе хлебобулочных, кондитерских изделий, а также сушки макаронных изделий.



Ходовая часть шпильки состоит из четырех чугунных поворотных колес Д-160 мм. Размеры — по эскизам заказчика.

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.

Тел.: (8362) 42-17-59, 42-51-40, 41-28-60.

Тел/факс (8362) 72-06-05.

РАССТОЙНО-ПЕЧНОЙ АГРЕГАТ Г4-РПА-20

Предназначен для выработки формового хлеба производительностью 20 т в сутки.

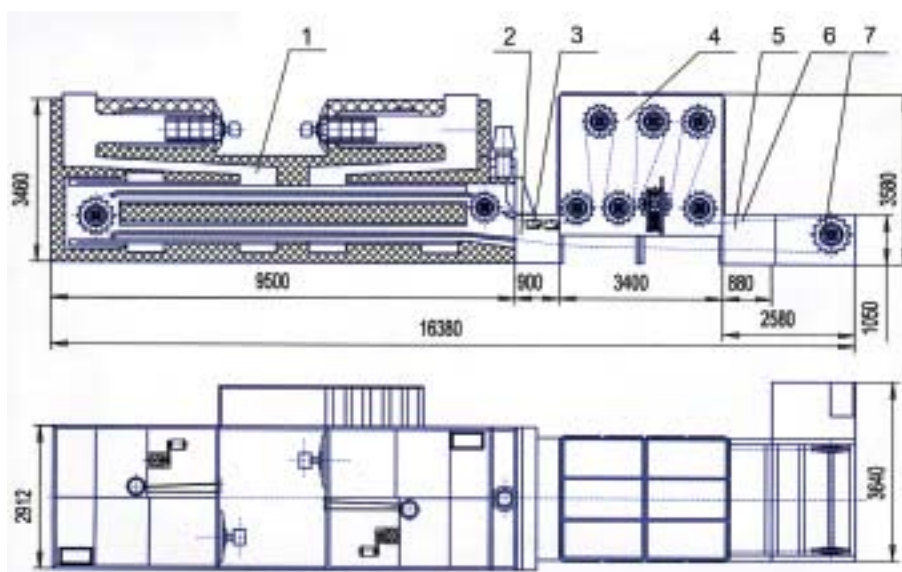
В состав агрегата входят: делитель-укладчик ШЗЗ-ХД-3У, шкаф окончательной расстойки, печь блочная люлечная.

По отдельному заказу могут поставляться секции форм, делитель-укладчик ШЗЗ-

ХД-3У, опрыскиватель хлеба, автосмазчик форм.

Техническая характеристика

Производительность по хлебу формовому ржано-пшеничному массой 0,75 кг в сутки, т	20
Потребление:	
природного газа, Нм ³ /ч	28
условного топлива, кг/ч	33,6
Время, мин:	
расстойки изделий	35-50
выпеки	35-50
Число люлек:	
общее	170
рабочих в шкафу	66
в печи	67
форм на люлке	16
Шаг цепи, мм	140
Установленная мощность, кВт	17
Габаритные размеры, мм	16840x3640x3580
Масса, кг	25000



Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-20: 1 — печь (с блочной горелкой и теплоизоляцией); 2 — разгрузочная секция; 3 — люльки (без форм); 4 — шкаф расстойный; 5 — вставка; 6 — цепь тяговая; 7 — секция приводная

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

РАССТОЙНО-ПЕЧНОЙ АГРЕГАТ Г4-РПА-30

Предназначен для выработки формового хлеба производительностью 30 т в сутки.

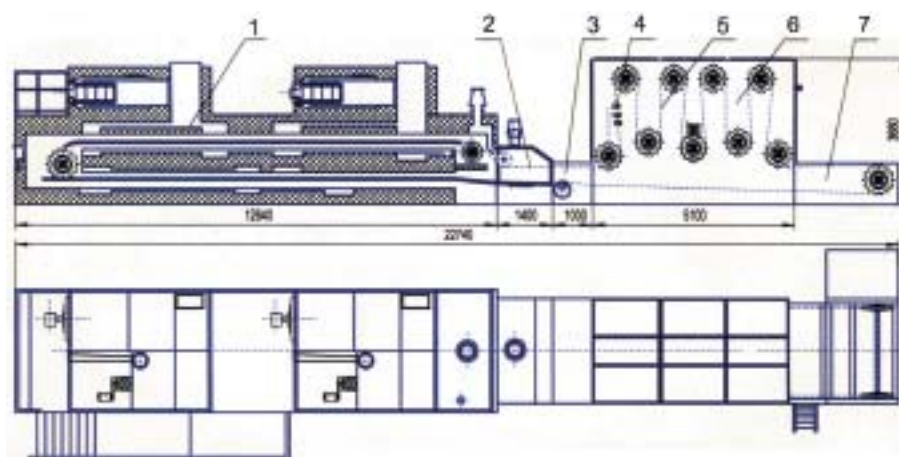
В состав агрегата входят делитель-укладчик ШЗЗ-ХД-3У, шкаф окончательной расстойки, печь блочная люлечная Г4-ХПФ-36М.

По отдельному заказу могут поставляться секции форм, делитель-укладчик ШЗЗ-ХД-ЗУ, опрыскиватель хлеба, автосмазчик форм.

Техническая характеристика

Производительность по хлебу формовому ржано-пшеничному массой 0,75 кг в сутки, т	до 30
Потребление:	
природного газа, Нм ³ /ч	38
условного топлива, кг/ч	45,6
Время, мин:	
расстойки изделий	35-60
выпечки	35-60

Число люлек:	
общее	222
рабочих в шкафу	80
в печи	88
Шаг подвески люлек, мм	280
Установленная мощность, кВт	17
Габаритные размеры, мм:	
длина	22830
ширина	3670
высота	3680
ширина с выступающими частями	4630
Масса, кг	35800



Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-30: 1 – печь (с блочной горелкой и теплоизоляцией); 2 – разгрузочная секция; 3 – вставка; 4 – люльки (без форм); 5 – цепь тяговая; 6 – шкаф расстойный; 7 – секция приводная

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

РАССТОЙНО-ПЕЧНОЙ АГРЕГАТ Г4-РПА-15

Предназначен для выработки формового хлеба на предприятиях хлебопекарной промышленности.

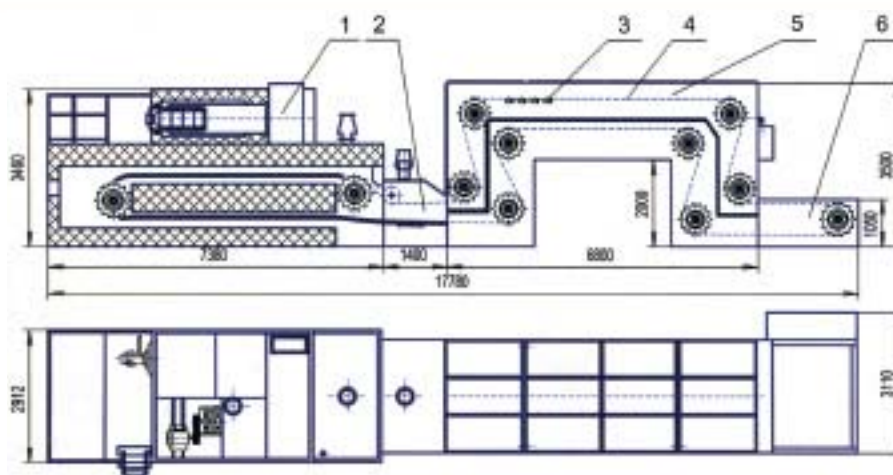
В состав агрегата входят делитель-укладчик ШЗЗ-ХД-ЗУ; шкаф окончательной расстойки Г4-ХРВ-50М; печь блочная люлечная Г4-ХПФ-20А.

По отдельному заказу могут поставляться секции форм, делитель-укладчик ШЗЗ-

ХД-ЗУ, опрыскиватель хлеба, автосмазчик форм.

Техническая характеристика

Производительность по хлебу массой 0,8 кг в сутки, кг	5
Число люлек:	
общее	155
в расстойке	48
в печи	32
форм в люлке	16
Шаг цепи, мм	140
Потребление природного газа, Нм ³ /ч	19-22
Установленная мощность, кВт	9
Габаритные размеры, мм	17780x3110x3500
Масса, кг	22000



Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-15: 1 – печь (с блочной горелкой и теплоизоляцией); 2 – разгрузочная секция; 3 – люльки (без форм); 4 – цепь тяговая; 5 – шкаф расстойный; 6 – секция приводная

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

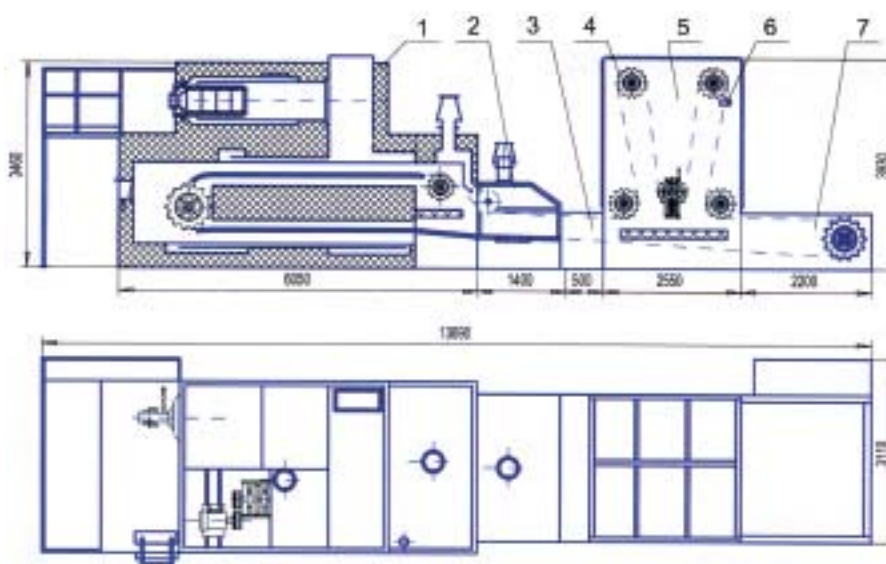
РАССТОЙНО-ПЕЧНОЙ АГРЕГАТ Г4-РПА-12

Предназначен для выработки формового хлеба на предприятиях хлебопекарной промышленности.

В состав агрегата входят делитель-укладчик ШЗЗ-ХД-ЗУ, шкаф окончатель-

ной расстойки Г4-ХРГ-40, печь блочная люлечная Г4-ХПФ-16А.

По отдельному заказу могут поставляться секции форм, делитель-укладчик ШЗЗ-ХД-ЗУ, опрыскиватель хлеба, автосмазчик форм.



Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-12: 1 – печь (с блочной горелкой и теплоизоляцией); 2 – разгрузочная секция; 3 – вставка; 4 – тяговая цепь; 5 – шкаф расстойный; 6 – люльки (без форм); 7 – приводная секция

Техническая характеристика

Производительность по хлебу формовому массой 0,75 кг в сутки, т	12
Число люлек:	
общее	126
в расстойке	45
в печи	39
Шаг цепи, мм	140
Потребление природного газа, Нм³/ч	19-22
Установленная мощность, кВт	9
Габаритные размеры, мм	13690х х3110х3930
Масса, кг	18300

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ШКАФЫ РАССТОЙНО-ПЕКАРНЫЕ ШРП-2 (3,4)

Предназначены для расстойки и выпечки хлебобулочных изделий.

Изготавливаются двух — (ШРП-2), трех — (ШРП-3) и четырехсекционными (ШРП-4).

Число форм, загружаемых в шкаф ШРП-2, — 90.



ШРП-4

Изготовитель — ЗАО «Пермтехмаш»: 614065, Пермская обл., г. Пермь, ул. Энергетиков, 39.

Тел.: (342) 226-23-00, 228-88-99.

КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА ТВГ

Предназначена для создания и автоматического поддержания заданной температуры и влажности в камерах расстойки тестовых заготовок.

Работает вместе со шкафом для окончательной расстойки заготовок ШХР.

Состоит из корпуса, парогенератора, теплового блока, вентилятора, электромагнитного клапана, шарового вентиля, концевого выключателя, пульта управления.

Устанавливается на внутренней стенке камеры расстойки. Подключается к системе водоснабжения и шкафу управления климатической установки.

Принцип работы климатора основан на принудительном обогреве и увлажнении воздуха в расстоечном шкафу, тем самым создавая рабочую среду для брожения теста. После формовки теста процесс брожения происходит в течение 30-60 мин в камере шкафа.

Климатическая установка не требует стационарного монтажа, имеет небольшие массу и габаритные размеры, что позволяет легко перемещать ее и использовать в качестве камеры расстойки любое удобное помещение.

Корпус климатической установки выполнен из коррозионностойкой листовой стали, а шкаф управления этой установки имеет индикацию включения парогенератора; индикацию включения ТЭНов; переключатели режима разогрева, питания цепей управления, остановки работы.

Шкаф управления климатором устанавливается на наружную сторону камеры расстойки.



Техническая характеристика

Регулирование температуры (t_{\max} 49°C) и влажности (max 80%) рабочей среды	автоматическое
Напряжение питания, В	380/220
Частота, Гц	50
Установленная мощность, кВт	6,5

Габаритные размеры, мм:

блок тепловлагоденератора	700x220x x600
пульта управления	250x171x x720

Масса (климатор и шкаф управления), кг

60

*Изготовитель — ЗАО «Белогорье»:
309291, Белгородская обл., г. Шебекино,
ул. Октябрьская, 11.*

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

УСТАНОВКА МИКРОКЛИМАТА

Предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок вместимостью до 10 м³ на хлебопекарных предприятиях.

Состоит из климатора, стойки и выносного электрического шкафа с пультом управления. Компактна, не требует специального монтажа.

Климатор, установленный на стойку, помещается в камеру окончательной расстойки тестовых заготовок, подключается к системе водоснабжения. Корпус климатора изготовлен из нержавеющей стали.

Шкаф электрический с панелью управления монтируется в удобном месте на стену вне камеры окончательной расстойки и соединяется с климатором электрическим кабелем.

Установка работает в автоматическом режиме. Приборы управления «Elivell» позволяют задавать и с высокой точностью поддерживать температуру и влажность в камере, что обеспечивает качественную расстойку тестовых заготовок.

Рециркуляционный вентилятор, входящий в состав климатора, обеспечивает конвекцию воздуха, увлажненного и подогретого до заданных значений внутри камеры окончательной расстойки, чем обеспечивает однородность среды в рабочем объеме.



Техническая характеристика

Максимальная вместимость камеры расстойки, м ³	10
Рабочая температура, °C	30-45
Относительная влажность воздуха, %	60-90
Время разогрева камеры вместимостью 10-40°C, мин	30
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	8,9
Габаритные размеры, мм:	
климатора	444x x404x1870
шкафа управления	300x220x x665
Масса, кг:	
климатора	50
шкафа управления	30

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

1.5. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ ТУПИКОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХПТУ-40Э

Люлочная, предназначена для выпечки формового пшеничного и ржано-пшеничного хлеба.

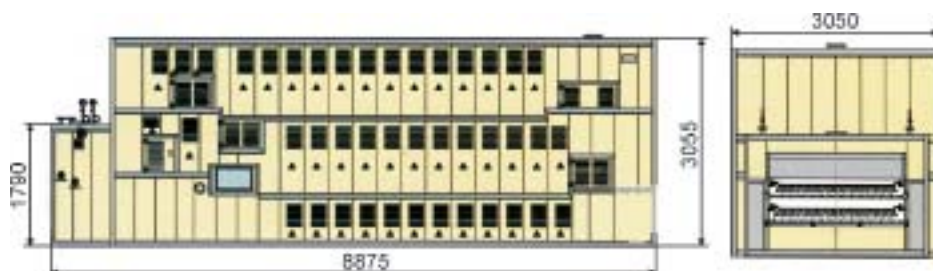
Поставляется в каркасно-блочном исполнении укрупненными секциями, это позволяет провести монтаж в сжатые сроки.

Система обогрева имеет пять регулируемых зон. В комплект входит пароувлажнительная камера. Вместе с печью возможна поставка шкафа окончательной расстойки, габаритные размеры и конфигурация ко-

торого определяются производственными площадями.

Техническая характеристика

Производительность по формовому ржано-пшеничному хлебу в сутки, т	28
Число:	
форм на люлке	15
люлек в печи	102
Установленная мощность нагревателей, кВт	432
Общая масса печи (без теплоизоляции), т	15



Изготовитель — ЗАО «Оргтехстрой-1»: 249037, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское шоссе, 59.

Тел/факс: (48439) 9-72-14, 3-27-79, 3-05-68.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ ТУПИКОВАЯ ХПТУ-40Т

Люлочная, предназначена для выпечки формового хлеба из пшеничной и ржано-пшеничной муки на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из пекарной камеры, топочного устройства, расположенного в нижней части (возможен вариант, когда топочное устройство расположено в приямке), конвейера, люлек, теплоизоляции, горелки низкого давления, пароувлажнительной камеры, систем опрыскивания и автоматики, электродвигателя рециркуляционного вентилятора и др.



Поставляется в каркасно-блочном исполнении укрупненными секциями. Вместе с печью возможна поставка шкафа окончательной расстойки.

Техническая характеристика

Производительность по ржано-пшеничному хлебу в сутки, т	28
Число:	
форм в люльке	15
люлек в печи	102
Мощность горелки, кВт	60-550
Расход газового топлива при теплоте сгорания 33310 кДж/м ³ , м ³ /ч	35
Мощность электродвигателя рециркуляционного вентилятора, кВт	9
Масса (без теплоизоляции, конвейера и люлек), кг	17565

Изготовитель — ЗАО «Оргтехстрой-1»: 249037, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское шоссе, 59.

Тел/факс: (8439) 9-72-14, 3-27-79, 3-05-68.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ ТУПИКОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХПТУ-20Э

Предназначена для выпечки широкого ассортимента изделий (формовой хлеб и батоны) на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Система обогрева имеет четыре регулируемые зоны.

В комплект входит пароувлажнительное устройство. Вместе с печью возможна поставка шкафа окончательной расстойки, габаритные размеры и конфигурация которого определяются производственными площадями.

Техническая характеристика

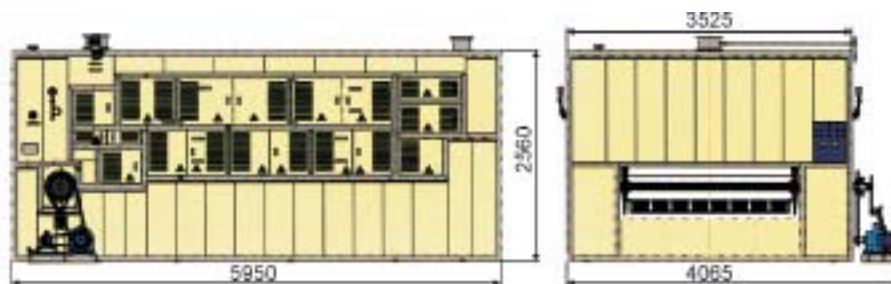
Производительность в сутки, т:	
по формовому пшеничному хлебу	13,2
по батонам	8,4
Число люлек в печи	28
Мощность установленная, кВт:	
нагревателей	168
электропривода	1,5
Масса печи (без теплоизоляции), т	9

Изготовитель — ЗАО «Оргтехстрой-1»: 249037, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское шоссе, 59.

Тел/факс: (48439) 9-72-14, 3-27-79, 3-05-68.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ ТОННЕЛЬНАЯ ТРЕХЗОННАЯ ХП1М

Предназначена для выпечки формового ржано-пшеничного хлеба, батонов из пшеничной муки на предприятиях хлебопекарной промышленности.



ХПТУ-20Э



Техническая характеристика

	ХП1М-25	ХП1М-32	ХП1М-30	ХП1М-38	ХП1М-36	ХП1М-45
Производительность, кг/ч:						
при выпечке батонов из пшеничной муки высшего сорта массой 0,45 кг	560	717	670	780	750	930
формового ржано-пшеничного хлеба массой 0,8 кг	652	830	780	910	970	1223
Часовой расход газообразного топлива при теплоте сгорания 33310 кДж/м³, м³/ч:						
при выпечке батонов из пшеничной муки массой 0,45 кг	15	19	18	20	21	26
формового ржано-пшеничного хлеба массой 0,8 кг	24	29	27	33	26	45
Удельный расход технологического пара, кг/т:						
при выпечке батонов из пшеничной муки массой 0,45 кг	150		150		150	
формового ржано-пшеничного хлеба массой 0,8 кг	50		50		50	
Общая установленная мощность электродвигателей, кВт	10		10		10	
Занимаемая площадь, м²	48	57,6	54	64,8	61,5	74
Размеры печи, мм:						
L	15000	18000	15000	18000	15000	18000
H	2100		2500		3000	
B	3700		4100		4600	
Масса, т:						
с теплоизоляцией	35	36		40	39	41
без теплоизоляции	26	27		30	27	28

Изготовитель — ЗАО «Оргтехстрой-1»: 249037, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское шоссе, 59.

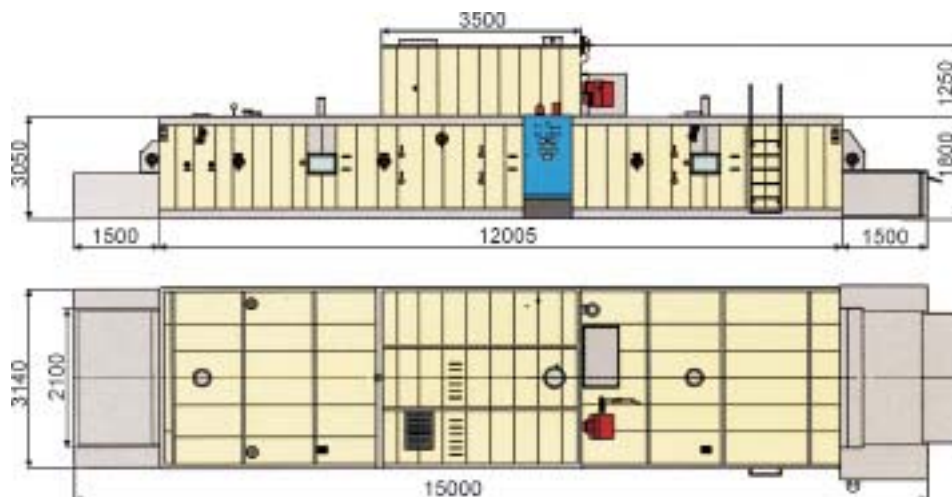
Тел/факс: (48439) 9-72-14, 3-27-79, 3-05-68.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ТОННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ ХПТО-25

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба и батонов на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Для обогрева тоннельной пекарной камеры применяются однорядные трубчатые каналы.

По желанию заказчика могут изготавливаться либо с одним топочным устройством и тремя зонами, либо модульными — при наличии в каждом модуле автономного топочного устройства, связанного с двумя зонами пекарной камеры. Ширина сетчатого конвейера от 1 до 3,5 м. Имеют облегченный каркас.



Изготовитель — ЗАО «Оргтехстрой-1»: 249033, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское шоссе, 59.

Тел/факс: (48439) 9-72-14, 3-27-79, 3-05-68.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ С ЭЛЕКТРООБОГРЕВОМ А2-ХПЯ-25, -50

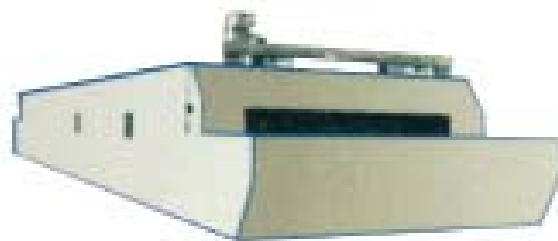
Сквозные, с сетчатым подом, предназначены для выпечки широкого ассортимента хлеба и булочных изделий. Изготавливаются правого и левого исполнений.

Обогрев производится электронагревателями ТЭН280-Ж-2,5/220. Температурный режим по зонам выпечки обеспечивается регуляторами температуры и напряжения.

Техническая характеристика

	А2-ХПЯ-25	А2-ХПЯ-50
Производительность, кг/ч:		
при выпечке нарезных батонов массой 0,4 кг	642	1100
подового хлеба массой 0,8 кг	520	1045
Площадь пода (в пекарной камере), м ²	25	50
Ширина сетчатого пода, мм	2100	

	А2-ХПЯ-25	А2-ХПЯ-50
Установленная мощность, кВт:		
электронагревателей	240	460
электродвигателей	1,5	3
Габаритные размеры, мм	15200х х3052х1420	2730х х3052х1420
Масса без теплоизоляции, кг	13900	23170



Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248)3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ ХП1, ХП2

Тоннельные, предназначены для выпечки формового и подового ржано-пшеничного

хлеба, батонов на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Изготавливаются левого и правого исполнений.



Печь хлебопекарная тоннельная ХП1-2,1/25



Печь хлебопекарная тоннельная ХП1-3,0/36



Печь хлебопекарная тоннельная ХП1-3,0/45



Печь хлебопекарная тоннельная ХП1-3,0/54



Печь хлебопекарная тоннельная ХП1-3,0/63



Печь хлебопекарная тоннельная ХП1-3,0/72Б



Печь хлебопекарная тоннельная двухъярусная ХП2-3,0/72

Техническая характеристика

	ХП1-2,1/25	ХП1-3,0/36	ХП1-3,0/45	ХП1-3,0/54	ХП1-3,0/63	ХП1-3,0/72Б	ХП1-3,0/72
Производительность (при выпечке батонов из пшеничной муки высшего сорта массой 0,5 кг), кг/ч	585	770	962	1365		1956*	3112
Продолжительность выпечки, мин	24		24		24	53	24
Удельный расход, кг/т:							
условного топлива	30		30		30	40	60
технологического пара	150		150		150	50	300
Площадь пода, м ²	25	36	42	63		72	144
Масса, т	35	39	41	55		62	130

* При выпечке формового ржано-пшеничного хлеба массой 0,8 кг.

Изготовитель — ОАО «Металлист»: 249037, Калужская обл., г. Обнинск, Киевское шоссе, 35.

Тел. (48439) 3-66-55.

Тел/факс: (48439) 4-22-48, 4-00-71.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ Г4-ПХЗС-25, Г4-ПХС-50

Сквозные, с сетчатым подом, предназначены для выпечки подового хлеба, батонов, мелкоштучных и бараночных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности. Состоят из топочной и приводной секций, пекарной камеры.

Имеют две топки. Принцип работы печей основан на подаче греющих газов от топок в пекарные камеры. Вид топлива: природный газ низкого давления. Поставляются без теплоизоляции.



Техническая характеристика

	Г4-ПХЗС-25	Г4-ПХС-50
Производительность, кг/ч:		
при выпечке нарезных батонов массой 0,4 кг	568	1130
подового пшеничного хлеба массой 0,75 кг	302	604

	Г4-ПХЗС-25	Г4-ПХС-50
Площадь пода, м ²	26,2	51,4
Ширина сетчатого пода, мм	2100	
Расход топлива:		
природного газа, Нм ³ /г	17,9	29,6
условного топлива, кг/г	21,4	35,5
Установленная мощность, кВт	12,5	14
Габаритные размеры, мм:		
длина	15290	27300
ширина с приводом, без горелок	3500	
высота	2930	2615
Масса печи с теплоизоляцией, кг	21920	29640
В том числе теплоизоляция	8300	9500

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ТОННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ Г4-ХПН-3,0-45, Г4-ХП-2,1-25

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (батонов, подовых сортов хлеба) на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Обогревательные каналы печи разделены

на восемь отдельных продольных газоходов по ширине пекарной камеры, что обеспечивает равномерность окраски выпекаемых изделий.

Конструкция шиберов надежная и современная. Оснащены системой регулирования количества тепла и распределения его по ширине и длине пекарной камеры. Греющие каналы-радиаторы имеют уменьшенную высоту канала, что позволяет увеличить скорость движения газов и интенсифицировать процесс теплопередачи, а следовательно, уменьшить расход топлива на выпечку и повысить КПД печи.

В печах установлены современные автоматические газовые горелочные устройства фирмы «Weishaupt», соответствующие российским и европейским стандартам безопасности и позволяющие автоматически в бесступенчатом плавном модулируемом режиме изменять их мощность от 40 до 350 кВт в зависимости от количества потребляемого тепла для выпечки.

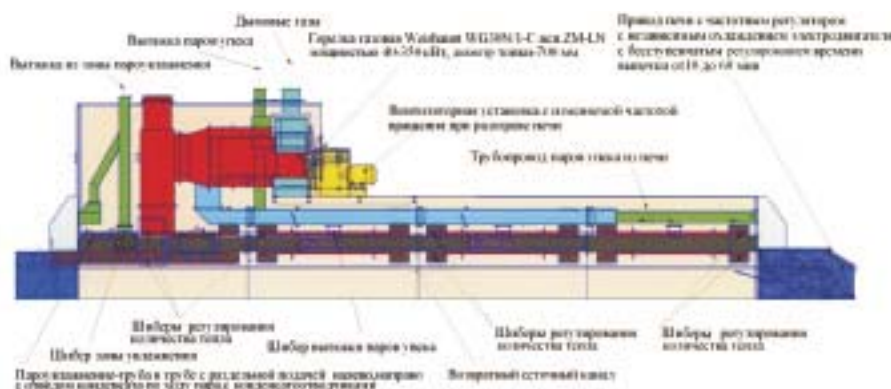
Мощный вентилятор циркуляции газов с преобразователем частоты позволяет в момент их запуска и работы на холодном воздухе преодолевать большие нагрузки на малых оборотах. В дальнейшем обороты двигателя автоматически увеличиваются при достижении греющими газами определенной температуры, что позволяет расходовать меньше электроэнергии при разогреве печи.

Система пароувлажнения имеет четыре трубы для подачи пара. Две трубы подведены с правой стороны, а две — с левой, что обеспечивает более равномерное пароувлажнение по всей ширине пода печи.

Пароувлажнительная труба выполнена по принципу «труба в трубе». Отвод конденсата предусмотрен по наружной трубе по ходу движения пара, что исключает попадание конденсата внутрь зоны увлажнения. В системе использованы регулирующие устройства и конденсатоотводчики, изготовленные европейскими производителями. Каждый корпус пекарной камеры оснащен системой вытяжки паров упека. Внутри каждого корпуса установлена поворотная заслонка, позволяющая устанавливать в зоне выпечки оптимальную влажность и уменьшать сквозняки в тоннельных печах при выпечке. Печи оборудованы дополнительным выносным устройством пароувлажнения, устанавливаемым на входе печи под вытяжным зонтом и используемым (при необходимости) для увеличения зоны пароувлажнения.

Конвейерный под печи выполнен из сетчатой ленты улучшенной конструкции с соединительными стержнями, фиксирующими шаг спирали. Сетчатая лента, независимо от температуры в печи, обладает постоянным натяжением за счет имеющегося в конструкции приводной станции автоматического натяжного устройства. Сетчатый под в возвратной ветви конвейера максимально приближен к пекарной камере, что позволяет прогревать его до необходимой температуры к моменту посадки тестовых заготовок. В первом корпусе пекарной камеры снизу имеется дополнительный канал для обогрева пода.

Оборудованы системой автоматизации на базе программируемых контроллеров TVIDO компании «Schneider Electric» и



сенсорных панелей оператора, обеспечивающими управление модулируемой газовой горелкой; ввод необходимых технологических параметров (температура, время выпечки) для выпечки конкретных видов хлебобулочных изделий; графическое изображение общего вида печи с индикацией работы основных узлов печи и параметров процесса выпечки; архивирование технологических режимов по различным видам продукции, а также при аварийных ситуациях; автоматическое управление работой печи в различных режимах (разогрев, выпечка, охлаждение).

Обшивка печей выполнена из нержавеющей шлифованной стали.

Техническая характеристика

	Г4-ХП-2,1-25	Г4-ХПН-3,0-45
Производительность, кг/ч:		
при выпечке нарезных батонов массой 0,4 кг	560-600	850
хлеба ржанопшеничного подового массой 0,75 кг	340	-
пшеничного подового массой 0,75 кг	360	630
Площадь пода, м ²	25	45
Ширина сетчатого пода, мм	2100	3000
Расход топлива при выпечке батонов:		
природного газа, м ³ /ч	16	28,6
условного топлива, кг/ч	19,5	34,6
Установленная мощность, кВт	10,4	14,4
Габаритные размеры, мм:		
длина	14800	17200
ширина	3140	4000
высота по топочной секции	3300	3300

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ Г4-ПХС-16, Г4-ПХ4С-25

Сквозные, с сетчатым подом и продольным расположением топок, предназначены для выпечки хлеба подового, батонов, мелкоштучных и бараночных изделий, пряников на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоят из топочной секции, приводной секции, пекарной камеры.

Принцип работы печей основан на подаче греющих газов от топок в нужные части пекарной камеры.

Вид топлива — природный газ низкого давления.



Техническая характеристика

	Г4-ПХС-16	Г4-ПХ4С-25
Производительность, кг/ч:		
при выпечке нарезных батонов массой 0,4 кг	490	650
хлеба подового пшеничного массой 1 кг	370	550
Площадь пода (в пекарной камере), м ²	18,9	25
Ширина сетчатого пода, мм		2100
Расход топлива, Нм ³ /ч		27,5
Установленная мощность, кВт		7,15
Габаритные размеры, мм	11750хх3420хх2730	14750хх3420хх2730
Масса (без теплоизоляции), кг	10800	13500

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ Г4-ПХС-16-01

Тоннельного типа, предназначена для выпечки подовых сортов хлебобулочных изделий, в том числе ржано-пшеничного хлеба на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из приводной (1) и топочной (3) секций, пекарной (2) и ошпарочной камер (4).

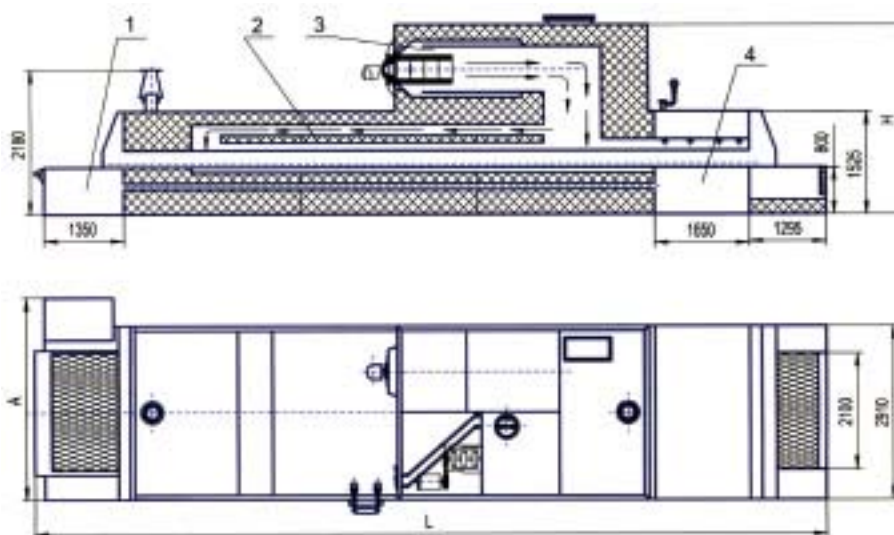
Интенсивная гигрометрическая обработка тестовых заготовок проводится в ошпарочной камере.

В первой зоне выпечки при выработке ржано-пшеничного хлеба обжарка тестовых заготовок обеспечивается греющими каналами и дополнительно шестью электронагревателями.

Оснащена автоматизированной блочной горелкой, работающей на природном газе низкого давления.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	
при выпечке нарезных батонов	
массой 0,4 кг	490
хлеба подового пшеничного	
массой 1 кг	370
ржано-пшеничного массой 1 кг	300
Площадь пода (в пекарной камере), м ²	18,9
Ширина сетчатого пода, мм	2100
Расход топлива, Нм ³ /ч	41
Установленная мощность, кВт	22
Габаритные размеры, мм:	
длина, L	13800
ширина, A	3420
высота, H	2730
Масса без теплоизоляции, кг	12800



Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/ факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧЬ ТОННЕЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ХПН-25

Предназначена для выпечки широкого ассортимента подовых сортов хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности в составе комплектов оборудования или автоматизированных линий.

Состоит из топочного блока с вентилятором рециркуляции и газовой горелкой, камеры распределения греющих газов,

трех секций с греющими каналами радиационного обогрева и секции радиационно-конвективного обогрева, соединяющиеся в пекарную камеру, регулировочной станции, пароувлажнительного устройства, обшивки, состоящей из облицовочных панелей и приставных каркасов, щитов управления.

Выполнена по блочному принципу и представляет собой агрегат тоннельного типа с канальным обогревом, системой рециркуляции паровоздушной смеси.

Изготовлена из унифицированных секций, объединенных в строгой последовательности с топочными блоками.

Блок представляет собой функционально законченную единицу с автономным контуром обогрева.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:

при выпечке хлеба белого из муки первого сорта массой 800 г	450
ржано-пшеничного подового массой 1 кг типа «Украинский»	490
нарезных батонов из пшеничной муки высшего сорта массой 0,5 кг	600
Рабочая площадь пода, м ²	25
Ширина сетчатого пода, мм	2100
Вид топлива	природный газ или жидкое топливо

Горелка:

тип	MG-10
минимальная мощность при расходе газа от 12,7 м ³ /ч, кВт	110
максимальная мощность при расходе газа до 48 м ³ /ч, кВт	420
вид газа	природный LL + E
масса, кг	45
Установленная мощность, кВт	7,5
Габаритные размеры, мм	1500х3500х3500
Масса, кг	19500

Изготовитель — ОАО «Нежинский механический завод»: 16600, Украина, г. Нежин, ул. Б. Хмельницкого, 37.

Тел.: 8-10-38-(04631) 5-47-36, моб.: 8-10-38 (096) 747-53-54.

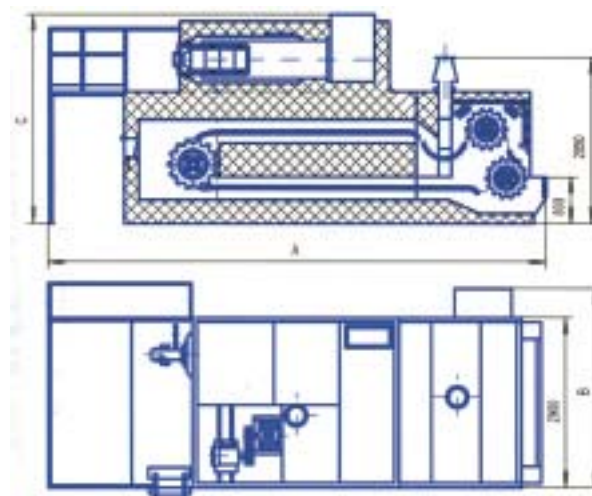
ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ Г4-ХПФ-21, Г4-ХПФ-21М

Предназначены для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, требующих улучшенной гигротермической обработки на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Блочно-каркасные, цельно-металлические с пекарной камерой тупикового типа, внутри которой расположен цепной конвейер с люльками и съемными подиками. Зона пароувлажнения выполнена в виде «парового мешка» при подъеме конвейера на третьем валу. Предусмотрена регулировка температуры печи по зонам выпечки. Применена двухпроводная автоматизированная газовая

горелка, работающая на низком давлении газа.

Вид топлива: природный газ низкого давления.



Г4-ХПФ-21М

Техническая характеристика

	Г4-ХПФ-21	Г4-ХПФ-21М
Производительность, кг/ч:		
при выпечке нарезных батонов массой 0,4 кг	460	440
хлеба формового ржано-пшеничного массой 0,7 кг	620	504
Площадь пода, м ²	21	23
Число люлек	32	35
Расход топлива:		
газ природный, Нм ³ /г		17,9
условное топливо, кг/г		21,48
Установленная мощность, кВт		6,6
Габаритные размеры, мм:		
длина, А	7770	8230
ширина с приводом, В		3400
высота, С		3560
Масса металлоконструкций, кг	10450	10500

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел./факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ТОННЕЛЬНАЯ Г4-ХПН-25

Предназначена для выпечки широкого ассортимента подовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Сквозная, с сетчатым подом шириной 2100 мм, с продольным расположением топочной секции.

Регулирование температуры в пекарной камере осуществляется по трем зонам выпечки. Время выпечки контролируется автоматически. По заказу возможна поставка механизма опрыскивания готовой продукции.

По желанию заказчика печь комплектуется газовыми горелками низкого давления производства фирм Беларуси, швейцарской фирмы «Elko», а также горелками на жидком топливе (дизельное топливо).



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:	
при выпечке нарезных батонov массой 0,4 кг	568
хлеба подового пшеничного массой 0,75 кг	323
хлеба ржано-пшеничного массой 0,75 кг	304
Площадь пода, м ²	25
Ширина сетчатого пода, мм	2100
Расход топлива при выпечке батонov:	
природного газа (8500 ккал/Нм ³), Нм ³ /ч	16,9
условного топлива, кг/ч	20,3
Установленная мощность, кВт	7,5
Габаритные размеры, мм:	
длина	14795; 15295; 16295

ширина с приводом	3500
высота	2915
Масса, кг:	24000
печи с теплоизоляцией	24000
теплоизоляции	8500

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел./факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ Г4-ХПФ-16, Г4-ХПФ-20

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и пшеничной муки на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Блочно-каркасные, цельнометаллические с пекарной камерой тупикового типа, внутри которой расположен цепной конвектор с люльками и съемными подиками. Предусмотрена регулировка печи по зонам выпечки. Двухпроводная автоматизированная газовая горелка работает на газе низкого давления.



Техническая характеристика

	Г4-ХПФ-16	Г4-ХПФ-20
Производительность, кг/ч:		
при выпечке нарезных батонov массой 0,4 кг	374	460
хлеба формового ржано-пшеничного массой 0,7 кг	504	620
Площадь пода, м ²	16	20
Число люлек	26	32
Расход топлива:		
газ природный, Нм ³ /ч	14,3	17,9
условное топливо, кг/ч	17,9	21,48

	Г4-ХПФ-16	Г4-ХПФ-20
Установленная мощность, кВт	6,6	
Габаритные размеры, мм:		
длина	7080	7380
ширина с приводом	3400	
высота	3560	
Масса металлоконструкций, кг	9000	9995

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ Г4-ХПФ-12С

Предназначена для выпечки подового и формового хлеба и батонобразных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Является новой модификацией тупиковых люлечных печей.

Топочная секция расположена в нижней части печи, что позволяет добиться более рационального распределения тепла в газозаходах и пекарной камере, а также облегчает обслуживание горелки и вентилятора рециркуляции, улучшает условия работы подшипниковых узлов.

Поставляется в каркасно-блочном исполнении укрупненными секциями. Комплектуется системой автоматики с блочной горелкой низкого давления газа мощностью 180 кВт. Имеет встроенную систему опрыскивания готового хлеба. Вместе с печью возможна поставка шкафа окончательной расстойки Г4-ХРГ-54.

Может устанавливаться в помещениях с невысокими потолками.

Техническая характеристика

Производительность при выпечке хлеба, кг/ч:

формового пшеничного массой 0,75 кг 369

формового ржано-пшеничного массой 0,8 кг 347

подового ржано-пшеничного массой 0,8 кг 124

нарезных батончиков массой 0,4 кг 185

Площадь пода печи, м² 12,4

Число люлек 28

Размеры люльки, мм:

ширина 350

длина 1400

Потребление:

газа, Нм³/ч 12

электроэнергии, кВт·ч 6,6

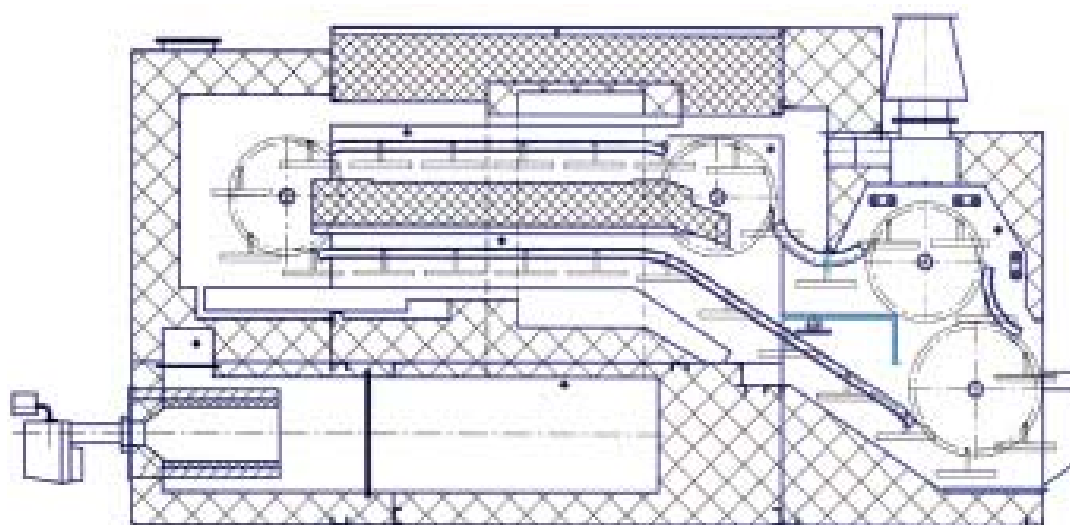
Габаритные размеры, мм:

длина (по вентилятору) 5400 (6310)

ширина (по приводу) 2500 (3000)

высота 2955

Масса металлоконструкций, кг 8800



Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ Ш2-ХПА-10,-16,-25

Тупиковые, с электрообогревом, предназначены для выпечки широкого ассортимента хлеба и булочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Разработаны в блочно-каркасном исполнении с пекарной камерой тупикового типа, внутри которой размещен прямой двухниточный цепной конвейер. Могут устанавливаться в состав расстойно-печного агрегата. Обогрев печи осуществляется от электронагревателей типа ТЭН 280Ж. Тепловой режим в каждой зоне может регулироваться автоматически и вручную.



Техническая характеристика

	Ш2-ХПА-25	Ш2-ХПА-16	Ш2-ХПА-10
Производительность, кг/ч			
при выпечке нарезных батонов			
массой 0,4 кг	533,9	384,7	234,7
массой 0,8 кг	882,4	673	409,6
Площадь пода (рабочая), м ²	25,2	18,2	11,2
Число:			
люлек размерами 2000x350 мм	36	26	16
нагревателей	72	48	30
Удельный расход электроэнергии на 1 кг готовой продукции, Вт·ч/кг:			
при выпечке нарезных батонов			
массой 0,4 кг	179,8	187,93	209,62
массой 0,8 кг	154	150	143,31
Установленная мощность нагревателей, кВт	180	120	75
Габаритные размеры, мм:			
длина	8445	6340	4235
ширина (с приводом)	3540	3540	3540
высота	1920	1920	1920
Масса печи, кг	12860	9435	6820

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ФТЛ-2-66, - 81, - 93

Тупиковые, люлечно-подиковые с канальным обогревом и кирпичной облицовкой, предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (формовой и подовый хлеба, батонов, мелкоштучных изделий).

Работают на газе, угле, дровах.



Техническая характеристика

	ФТЛ-2-66	ФТЛ-2-81	ФТЛ-2-93
Производительность, кг/ч:			
при выпечке нарезных батонов массой 0,4 кг	340	432	200
хлеба формового массой 1 кг	640	785	225-240
Площадь пода, м ²	15,35; 16	20	8,82
Число люлек	24; 36	30	18
Расход кирпича, шт.:			
красного	14000	18000	10000
огнеупорного	6000	6400	5000
Габаритные размеры, мм	5840х х4500х х3900	7060х х4500х х3900	4460х х2970х х3640
Масса металлоконструкций, кг	5500	6100	3800

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ «МУССОН-РОТОР» мод. 350

Конвекционная, разборная, предназначена для высококачественной выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, формового и подового хлеба из пшеничной и ржаной муки на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Состоит из пекарной камеры; пола пекарной камеры с поворотной платформой; верхнего привода вращения технологических тележек; двери с улучшенной термоизоляцией, двухуровневыми регулируемые запорами и петлями; теплообменника, расположенного над пекарной камерой; систем закатывания стеллажных тележек, циркуляции воздуха с центробежным вентилятором, пароувлажнения, управления и др.

Комплектуется блочными горелками «Weishaupt» (Германия), ЗИП.

Топка и теплообменник изготовлены из жаростойких высоколегированных сталей, облицовка печи, пояс, порог, потолок пекарной камеры — из нержавеющей стали.



Техническая характеристика

Производительность за одну выпечку, шт.:			
хлеба формового при использовании кассет 5Л7,			
5Л10	288***		360***
батонов массой 0,3 кг (13 шт. на противне)		468***	
массой 0,5 кг (11 шт. на противне)		352**	
мелкоштучных изделий массой 0,15 кг (28 шт. на противне)		1008***	
Стеллажные тележки*:			
марка	ТС-7		ТС-8
вместимость		2	
Общая площадь выпечки, м ²	20,46***		21,6***
Размеры противня, мм	580x980		600x1000
Максимальная вместимость, шт.:			
противней		36***	
хлебных форм Л7, Л10 (в кассетах 5Л7, 5Л10)	288***		360***
Напряжение питания, В		380	
Мощность тепловая, кВт		170	
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С		100-300	
Время разогрева до 250°С, мин		25	
Вид топлива	дизельное ГОСТ 305-82, природный газ низкого давления 1,3-2 кПа		
Максимальный расход:			
газа, м ³ /ч		19	
жидкого топлива, кг/ч		14,5	
воды за один цикл пароувлажнения, л		12	
Потребляемая мощность, кВт		8	
Габаритные размеры (без козырька), мм	2350x2268x3138		
Масса, кг	3100		

*Возможно применение стеллажных тележек ТС-2 (противень размерами 600x900 мм, вместимостью 180 хлебных форм).

**При использовании 16-ярусных стеллажных тележек.

***При использовании 18-ярусных стеллажных тележек.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.
Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С АВТОРЕВЕРСОМ «МУССОН-РОТОР» мод. 250 СУПЕР (газ, жидкое топливо)

Конвекционная, предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества в условиях интенсивной эксплуатации на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Имеет верхний привод технологической тележки, которая устанавливается в пекарной камере на вращающуюся платформу. Управление микроконтроллерное с возмож-

ностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.



Техническая характеристика

Производительность за одну выпечку, шт.:	
хлеба формового при использовании кассет 6Л7, 6Л10	270**
батонov массой 0,3 кг (14 шт. на противне)	252**
0,5 кг (12 шт. на противне)	192*
мелкоштучные изделия массой 0,15 кг (35 шт. на противне)	630**
Общая площадь выпечки, м²	14,85**
Марка:	
стеллажной тележки	ТС-4
горелок	«Weishaupt»
Размеры противня, мм	1100x750 (550x750)
Максимальная вместимость, шт.:	
противней размерами 1100x750 мм	18**
хлебных форм Л7, Л10 (в кассетах 6Л7, 6Л10)	270**
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-300
Время разогрева до 250°С, мин	35
Вид топлива	дизельное ГОСТ 305-82, природный газ давлением 1,3-2 кПа
Максимальный расход:	
газа, м³/ч	11,5
жидкого топлива, кг/ч	10
воды за один цикл пароувлажнения, л	9-10
Мощность тепловая, кВт	110
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	3,4
Габаритные размеры (без козырька), мм	2000x x1862x2785
Масса, кг	2700

*При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-4-16.

**При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-4-18.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-5-87, 72-15-84.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ С АВТОРЕВЕРСОМ «МУССОН-РОТОР», мод. 99К, 99ЭК, 99, 99Э

Конвекционные, предназначены для высококачественной выпечки формового и подового хлеба из пшеничной и ржаной муки, хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе бисквитов и безе на хлебопекарных и кондитерских предприятиях, пекарнях, кондитерских цехах и участках.

Цельносварная конструкция пекарной камеры и воздухопроводов обеспечивает долговечность эксплуатации и гарантирует отсутствие утечек паровоздушной смеси, компоновку с фронтальным расположением горелки (ТЭНового блока) и зоной обслуживания спереди и сверху, что позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором между ними (5 см). Топка и теплообменник изготовлены из жаропрочных легированных сталей, что обеспечивает надежную безаварийную работу блока воздухоподогревателя в течение длительного срока эксплуатации. ТЭНы нержавеющей стали с длительным сроком службы. Дверь пекарной камеры с улучшенной термоизоляцией имеет двухуровневые регулируемые запоры и петли для точной установки по высоте и степени прилегания к проему, что исключает повреждение силиконового уплотнителя при закатывании-выкатывании стеллажной тележки. Низкий порог пекарной камеры, оригинальная конструкция пандуса, система фиксации тележки на поворотной платформе (не шар) позволяют избежать встряски тестовых заготовок при закатывании тележки, исключают ее смещение во время выпечки. Печи имеют также верхний привод вращения стеллажной тележки; опору поворотной платформы — подшипниковый узел повышенной нагрузочной способности, максимально простой в обслуживании. Облицовка печи, стенки, потолок, порог пекарной камеры — из нержавеющей стали, сертифицированной для изготовления пищевого оборудования. В комплект поставки входит ЗИП.

Система пароувлажнения состоит из двух парогенераторов, расположенных в пекарной камере непосредственно в потоке горячего воздуха и не требующих для нагрева дополнительных устройств.

Конструкция парогенераторов позволяет проводить техническое обслуживание и чистку в короткое время. Количество воды, подаваемой в них, задается автоматически с помощью таймера или вручную с помощью клавиш на панели управления.

Пароудаление предусмотрено вниз и вверх пекарной камеры.

Модели 99, 99Э оснащены полуавтоматической системой управления на базе промышленного контроллера «Siemens», мод. 99К, 99ЭК — автоматической микроконтроллерной системой управления, позволяющей работать со 100 программами выпечки.



«Муссон-ротор» мод. 99К, 99ЭК



«Муссон-ротор» мод. 99, 99Э

Техническая характеристика

	Мод. 99Э (99ЭК)	Мод. 99 (99К)
Вид энергоносителя	Электричество	Газ 1,3-2 кПа, дизельное топливо
Производительность за одну выпечку, шт.:		
хлеб формовой при использовании кассет 5Л7, 5Л10	180*	

	Мод. 99Э (99ЭК)	Мод. 99 (99К)
батоны массой:		
0,5 кг (10 шт. на противне)	160**	
0,3 кг (12 шт. на противне)	216*	
мелкоштучных изделий массой 0,15 кг (24 шт. на противне)	432*	
Общая площадь выпечки, м ²	9,7*	
Марка используемой стеллажной тележки	ТС-2	
Размеры противня, мм	600x900	
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-300	
Время разогрева до 250°С, мин	35	
Тепловая мощность, кВт		80
Марка горелок		ELCO
Максимальный расход:		
газа, м ³ /ч		8,5
жидкого топлива, кг/ч		6,8
Напряжение питания, В		380
Потребляемая мощность, кВт	75	3,2
Габаритные размеры, мм	2140x1952x2480 (2140x2010x2480)	
Масса, кг	1950	2000

*При использовании 18-ярусных стеллажных тележек ТС-2-18.

**При использовании 16-ярусных стеллажных тележек ТС-2-16.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ РТ-100, РТ-150, РР-200Г

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных (подовый и формовой хлеб, батоны различных сортов) и кондитерских изделий (булочки, пряники, печенье, изделия из слоенного теста и др.).

Состоят из пекарной камеры, газогорелочного устройства, механизма вращения тележки, системы водоснабжения, теплового блока, вентилятора рециркуляции, трубы сброса избыточного давления в пекарной камере, рампы, панели управления, трубы отходящих газов, поворотной платформы, вытяжного зонта.



Система пароувлажнения каскадного типа, имеет ручной и автоматический режимы работы.

Равномерное пропекание изделий в пекарной камере достигается за счет использования вентилятора циркуляции центрального типа (турбина). Данный узел выгодно отличается от традиционных вентиляторов консольного типа: имеет больший срок службы и равномерное поступление паровоздушной среды в пекарную камеру.

Тепловой блок, расположенный над пекарной камерой, значительно уменьшает габаритные размеры печи, обеспечивает экономию площади, необходимой для ее размещения. Компоновка теплового блока

печи — его конструктивная схема — также обеспечивает равномерное распределение паровоздушной среды в зоне выпечки.

Герметизации двери в целях уменьшения теплопотерь в зоне дверного проема пекарной камеры, наблюдающихся в аналогичных печах других производителей, выполнена с использованием новых методов уплотнения. В печах замкнутый контур уплотнения расположен по периметру проема двери (уплотнительный материал позволяет полностью устранить этот недостаток и не подвергается повреждениям при закатывании тележки в пекарную камеру).

Печи оснащены нижним приводом вращения поворотной платформы. Учитывая преобладание максимальных температур в верхней части пекарной камеры, привод, вынесенный в зону более «мягких» температурных режимов, размещен внизу и отделен стенкой пекарной камеры и теплоизоляцией. Нижнее расположение привода вращения поворотной платформы также влияет на увеличение срока эксплуатации редуктора, цепи привода и подшипника поворотной платформы в пекарной камере (в том числе отпадает необходимость подбора высокотемпературных смазок для подшипника и цепи), что улучшает эксплуатационные качества печи в целом.

Рампа печи и фиксирующий шар положения тележки на поворотной платформе изготовлены с учетом особых технических решений, исключающих встряхивание тележки с находящимися на ней тестовыми заготовками, при этом масса тележки распределена на ее опорные колеса без ее отрыва от поворотной платформы.

Техническая характеристика

	РТ-150	РТ-100	РР-200Г
Производительность, кг/ч:			
при выпечке батонov			
массой 0,4 кг	250	125	300
хлеба массой 0,8 кг	227	115	284
Размеры поддона, мм:			
ширина	750	590	
длина	1040	790	
Максимальная загрузка, шт.:			
на 17 направляющих тележек (для батонov массой 0,4 кг)	238	104	272

	РТ-150	РТ-100	ПР-200Г
на 10 (для хлеба мас- сой 0,7 кг)	180	120	200
Расход топлива:			
газообразного, м³/ч	8	6	10
жидкого, кг/ч	8	4,5	-
воды	23	6	23
Рабочее давление:			
газа, кПа		2-4,5	
воды, кг/см²	3	3	3
Установленная мощ- ность, кВт:			
с электрообогревом	85	54	-
на газовом топливе	3	2,2	3
на дизельном топливе	2,6	2	-
Габаритные размеры печи, мм:			
длина (глубина)	1800	1600	1900
ширина	1870	1600	2020
высота	2480	2152	2480
с трубой отвода газов	2749	2306	2749
Масса печи, кг	1750	1460	1900

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»:
309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул.
Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ С АВТОРЕВЕРСОМ «МУССОН-РОТОР» мод. 77, 77Э

Конвекционные, предназначены для высококачественной выпечки хлебобулочных изделий, хлеба формового и подового из пшеничной и ржаной муки, кондитерских изделий, в том числе бисквитов и безе, в условиях интенсивной эксплуатации на хлебопекарных и кондитерских предприятиях, а также в пекарнях, кондитерских цехах и участках.

Цельносваренная конструкция пекарной камеры и воздухопроводов обеспечивает долговечность эксплуатации, гарантирует отсутствие утечек паровоздушной смеси, компоновку с фронтальным расположением горелки (ТЭНового блока) и зоной обслуживания спереди и сверху, что позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором между ними (5 см). Топка и теплообменник, изготовленные из жаропрочных легированных сталей, что обеспечивает надежную безаварийную работу блока воздухоподогревателя в течение длительного срока эксплуатации. ТЭНы нержавеющие — с длительным сроком службы.

Полуавтоматическая система управления позволяет задавать параметры выпечки и повторять их в цикле. Дверь пекарной камеры — с улучшенной термоизоляцией, имеет двухуровневые регулируемые запоры и петли для точной установки по высоте и степени прилегания к проему, что исключает повреждение силиконового уплотнителя при закатывании-выкатывании технологической тележки (ТС-1). Низкий порог пекарной камеры, оригинальная конструкция пандуса, система фиксации тележки на поворотной платформе (не шар) позволяют избежать встряски тестовых заготовок при закатывании тележки, исключают ее смещение во время выпечки. Печи имеют также верхний привод вращения технологической тележки; опору поворотной платформы — подшипниковый узел повышенной нагрузочной способности, максимально простой в обслуживании. Облицовка печи, пояс, потолок, порог пекарной камеры — из нержавеющей стали, сертифицированной для изготовления пищевого оборудования. В комплект поставки входит ЗИП.



«Муссон-ротор» мод. 77



«Муссон-ротор» мод. 77Э

Система пароувлажнения расположена в пекарной камере непосредственно в потоке горячего воздуха и не требует для нагрева дополнительных устройств.

Техническая характеристика

	Мод. 77Э	Мод. 77
Производительность, шт.:		
при выпечке хлеба формового и использовании кассет 5Л17, 5Л10	135*	
батонов массой 0,5 кг (шт. на одном противне)	96** (6)	
массой 0,3 кг (шт. на одном противне)	144* (8)	
мелкоштучных изделий массой 0,15 кг (шт. на одном противне)	288* (16)	
Вид энергоносителя	Электричество	Газ 1,3-2 кПа, дизельное топливо
Общая площадь выпечки, м ²	7,1*	
Размеры противня, мм	660x600	
Напряжение питания, В	380	
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-300	
Время разогрева до 250°С, мин	30	35
Мощность, кВт:		
тепловая		60
потребляемая	52	2,5
Марка горелок		«ELCO»
Максимальный расход:		
газа, м ³ /ч		6
жидкого топлива, кг/ч		5,1
Габаритные размеры (с пандусом), мм	1650x x1649x x2470	1800x x1659x x2447
Масса, кг	1300	1350

* При использовании 18-ярусных стеллажных тележек ТС-1-18.

** При использовании 16-ярусных стеллажных тележек ТС-1-16.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ЛЮЛЕЧНАЯ ПЕЧЬ «ЦИКЛОН-РОТОР-216»(газ, жидкое топливо)

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба (подового и формового) и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий из пшеничной, ржаной, ржано-пшеничной муки в стационарной воздушной среде на предприятиях хлебопекарной промышленности и пекарнях. Используется взамен устаревших моделей тупиково-люлечных и тоннельных печей.

Топка и теплообменник печи изготовлены из жаропрочных легированных сталей, имеют высокий КПД и обеспечивают надежную работу печи в течение длительного срока эксплуатации. Предусмотрено смотровое отверстие для визуального контроля пламени горелки.

Комплектуется автоматическими дутьевыми горелками «ELCO», обладающими оптимальными характеристиками надежности, экономичности, ремонтпригодности, хорошо зарекомендовавшими себя в эксплуатации.

В комплект поставки включен ЗИП.



Техническая характеристика

Производительность, шт.:	
при выпечке хлеба формового и использовании кассет 3Л17, 3Л10	216
батонов массой 0,3 кг (5 шт. на подовом листе)	135
Марка стеллажной тележки для расстойки тестовых заготовок	ТС9-К3
Число:	
люлек	9
подовых листов 300x635 мм	27
кассет 3Л17, 3Л10	72
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-300

Время разогрева до 250°C, мин	70
Тепловая мощность, кВт	65
Вид энергоносителя	газ 1,3-2 кПа, дизельное топливо
Максимальный расход топлива:	
газа, м³/ч	6,5
жидкого топлива, кг/ч	5,5
Расход топлива при выпечке хлеба формового:	
газа, м³/ч	4,7
жидкого топлива, кг/ч	3,9
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	3140x x2050x x2050
Масса, кг	2000

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ «ЭлСи УНИВЕРСАЛ 10»

Разборная, предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Изготавливается в трех вариантах: электрическая, газовая, жидкотопливная. Может оснащаться системой управления «Фактор-Мег» (20 программ задания режимов выпечки) или системой управления «Unitronics».

Оснащена парогенератором высокой эффективности и простой, надежной конструкции. Равномерность выпечки осуществляется системой вертикальной регулировки воздушных потоков. Конструкция паросброса имеет две точки пароудаления и рассчитана на выпечку широкого ассортимента изделий. Имеет верхний привод вращения тележки, что упрощает обслуживание механизма привода. Обслуживание печи проводится с фронтальной стороны, что позволяет максимально использовать полезное пространство пекарни.

В газовом варианте печи используется автоматизированная горелка фирмы «ELCO»,

также возможно использование горелки «Weishaupt». Теплообменник печи выполнен из специальных жаропрочных сталей и имеет высокий КПД. Силовая часть печей, оснащенных системой управления «Unitronics», выполнена на твердотельных реле, что значительно повышает надежность печи.



Техническая характеристика

Производительность, шт.:	
при выпечке хлеба формового (форма № 7)	180
батончиков массой 0,5 кг	160
массой 0,3 кг	216
мелкоштучных изделий массой 0,15 кг	430
Вместимость хлебных форм № 7, шт.	180
Размеры противня, мм	600x900
Число противней на стеллажной тележке (в стандартном исполнении)	18
Время разогрева печи до 250°C, мин	30
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	100-300
Тепловая мощность, кВт	80
Максимальный расход топлива:	
газообразного, м³/ч	8,3
жидкого, кг/ч	6,5
Напряжение питания, В	380
Частота тока, Гц	50
Мощность печей, кВт:	
электрических	78
газовых	3
Средняя потребляемая электрическая мощность, кВт	26-37

Габаритные размеры (без пандуса), мм:

глубина	1730
ширина	2270
высота	2350
Масса, кг	1800

Изготовитель — ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, 1.

Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50, 31-20-40.

ПЕЧИ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-ЗД, ПВТ-ЗД-1

С программным управлением, предназначены для выпечки полного ассортимента хлебобулочных изделий, включая кондитерские (торты, пирожные, пряники и т.д.), на предприятиях торговли, общественного питания, в пекарнях.

Состоят из камеры, теплоизоляции, двери, козырька, порога, тележки, герконового привода вращения тележки, трех вентиляторов, два из которых рециркуляционного типа, парогенератора, пульта управления, в конструкции которого применены комплектующие зарубежных фирм.

В печи ПВТ-ЗД дверь и козырек вы-



полнены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПВТ-ЗД-1 пекарная камера, дверь, передняя облицовка и козырек — из нержавеющей стали, а боковые панели — из углеродистой конструкционной. Время и температура выпечки задаются программой в зависимости от вида выпекаемых изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	200
Суммарная мощность ТЭНов, кВт	72
Диапазон автоматического поддержания температуры, °С	30÷290
Точность поддержания температуры в зоне датчиков, °С	±2
Частота вращения тележки, мин ⁻¹	3-5
Число:	
нагревательных элементов в печи	18
вентиляторов	3
программ	100
возможных промежуточных точек температуры	10
возможных точек увлажнения	5
ярусов в тележке	17
волн в волнообразном поддоне	7
форм, склепанных в комплекте	5
Размеры поддона, мм	590х900
Напряжение питания, В	380+10-15%
Номинальная мощность, кВт:	
печи	75
привода вращения тележки	0,37
вентилятора	0,55
Габаритные размеры, мм	2685х1804х x2460
Масса, кг	1850

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»: 644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72, 44-86-94.

Тел/факс (3812) 41-72-67.

ПЕЧИ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-2Д, ПВТ-2Д-1

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий, включая кондитерские (торты, пирожные, пряники и т.д.), на предприятиях торговли, общественного питания, в пекарнях.

Состоят из пекарной камеры, двери, козырька, облицовки, герконового привода

вращения тележки, двух вентиляторов рециркуляционного типа, парогенератора, пульта управления, в конструкции которого применены импортные комплектующие, и др.

В печи ПВТ-2Д дверь и козырек выполнены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПВТ-2Д-1 пекарная камера, дверь, передняя облицовка и козырек — из нержавеющей стали, боковые панели — из углеродистой конструкционной.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	150
Суммарная мощность ТЭНов, кВт	48
Диапазон автоматического поддержания температуры, °С	30-300
Точность поддержания температуры в зоне датчиков, °С	±2
Частота вращения тележки, мин ⁻¹	3-5
Число:	
нагревательных элементов в печи	12
программ	100
возможных промежуточных точек температуры/увлажнения	10/5
Напряжение питания, В	380+10-15%
Номинальная мощность, кВт:	
привода вращения тележки	0,25
вентилятора	0,55

печи	50
Габаритные размеры, мм	2470х1604х2460
Масса, кг	1250

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»: 644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72, 44-86-94.

Тел./факс (3812) 41-72-67.

ПЕЧИ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-2Г, ПВТ-2Г-1

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (ржано-пшеничные сорта, нарезные батоны, мелкоштучные изделия), а также кондитерских (торты, пирожные, пряники и т.д.) на предприятиях торговли, общественного питания, в пекарнях.

Эксплуатируются в помещениях с температурой окружающего воздуха от 10 до 35°С и относительной влажности не более 80%.

Состоят из пекарной камеры, козырька, двери с двойным остеклением и термостойким уплотнением по всему контуру; встроенных светильников; поворотной люльки; двух вентиляторов для принудительной циркуляции горячего воздуха; привода вращения тележки (размещен на крыше печи); систем — паровувлажнения каскадного типа, пароудаления и вентиляции пекарной камеры; пульта управления и др.



В печи ПВТ-2Г дверь и козырек выполнены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПВТ-2Г-1 пекарная камера, дверь, передняя облицовка и козырек — из нержавеющей стали, боковые панели — из углеродистой конструкционной.

Время и температура выпечки устанавливаются таймером в зависимости от вида выпекаемых изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	150
Число:	
нагревательных элементов в печи	12
ярусов в тележке	17
возможных промежуточных точек температуры	10
Суммарная мощность ТЭНов, кВт	48
Частота вращения тележки, мин ⁻¹	5
Диапазон автоматического поддержания температуры, °С	30-290
Точность поддержания температуры (в зоне датчиков), °С	±10
Время работы таймера, мин	0-99
Напряжение сети, В	380
Номинальная мощность, кВт:	
печи	51
привода вращения тележки	0,25
вентилятора	0,55
Габаритные размеры, мм	2470х х1604х2460
Масса, кг	1650

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»:
644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-89-79, 44-85-59, 44-89-72,
44-86-94.

Тел/факс: (3812) 44-87-71, 41-72-67.

ПЕЧИ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-1К, ПВТ-1К-1

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батонов), кондитерских (булочек, пряников, печенья, изделий из слоеного теста и др.) на предприятиях торговли, общественного питания, в пекарнях.

Состоят из пекарной камеры; двери с двойным остеклением и уплотнением; козырька; автоматической газовой горелки СГ70 производства «Сормово» (Н. Новгород); встроенных светильников; по-

воротной платформы; съемного порожка; систем — пароувлажнения каскадного типа, пароудаления и вентиляции пекарной камеры, а также системы управления, выполненной на базе микропроцессора с применением комплектующих импортного производства.

В печи ПВТ-1К дверь и козырек выполнены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПВТ-1К-1 пекарная камера, дверь, передняя облицовка и козырек — из нержавеющей стали, боковые панели — из углеродистой конструкционной. Время выпечки задается программой в зависимости от вида выпекаемых изделий.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	120
Диапазон автоматического поддержания температуры по заданной программе, °С	25-300
Расход газа, м ³ /ч	2,2-7,5
Число:	
вентиляторов	2
возможных промежуточных точек задания температуры/увлажнения программ	10/5
Частота вращения тележки, мин ⁻¹	100
Напряжение питания, В	380
Номинальная мощность, кВт:	
тепловая	20-70

электрическая	1,5
привода вращения тележки	0,25
вентилятора	0,55
Габаритные размеры, мм	2183х х1760х2400

*Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»:
644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.*

*Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72,
44-86-94.*

Тел/факс (3812) 41-72-67.

ПЕЧИ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-1Г, ПВТ-1Г-1

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батона), и кондитерских на предприятиях общественного питания, в пекарнях.

Состоят из пекарной камеры; двери с двойным остеклением и термостойким уплотнением по всему контуру; козырька; поворотной платформы с люлькой; систем — пароувлажнения каскадного типа, пароудаления и вентиляции пекарной камеры; встроенных светильников; пульта управления и др.

В печи ПВТ-1Г дверь и козырек выполнены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПВТ-1Г-1 пекарная камера,



дверь, передняя облицовка и козырек — из нержавеющей стали, боковые панели — из углеродистой конструкционной.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	120
Число:	
нагревательных элементов	
в печи	12
вентиляторов	2
Суммарная мощность ТЭНов, кВт	36
Диапазон поддержания температуры, °С	25-300
Частота вращения тележки, мин ⁻¹	3-5
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт:	
привода вращения тележки	0,25
вентилятора	0,55
печи	39
Габаритные размеры, мм	1510х1983х2400

*Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»:
644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.*

*Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72,
44-86-94.*

Тел/факс (3812) 41-72-67.

ПЕЧИ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-1Д, ПВТ-1Д-1

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батоны), на предприятиях торговли, общественного питания, в пекарнях. Возможна выпечка кондитерских изделий (булочки, пряники, печенье, изделия из слоеного теста и др.).

Состоят из пекарной камеры, теплоизоляции из базальтового волокна, козырька, двери, имеющей двойное остекление и термостойкое уплотнение, поворотной платформы, двух вентиляторов рециркуляционного типа, встроенных светильников, системы управления, выполненной на базе микропроцессора с применением комплектующих импортного производства.

В печи ПВТ-1Д дверь и козырек изготовлены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПВТ-1Д-1 пекарная камера, дверь, передняя облицовка и козырек — из нержавеющей стали, а боковые панели — из углеродистой конструкционной.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	120
Число:	
нагревательных элементов в печи	12
вентиляторов	2
программ	100
возможных промежуточных точек задания температуры/увлажнения	10/5
Диапазон автоматического поддержания температуры по заданной программе, °С	25-300
Частота вращения тележки, мин ⁻¹	3-5
Время выпечки	задается программой в зависимости от разновидности выпекаемых изделий
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт:	
номинальная	39
потребляемая	13-18
вентилятора	0,55
привода вращения тележки	0,25
Габаритные размеры, мм	1510x1983x2400

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»: 644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72, 44-86-94.

Тел./факс (3812) 41-72-67.

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ РОТАЦИОННАЯ «РОТОР-АГРО» 101

Сборно-разборная, предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на хлебозаводах и в пекарнях.

Работает на различных энергоносителях (электричество, газ, жидкое топливо). Возможен переход с одного вида топлива на другое.

Состоит из пекарной камеры, двери, козырька, платформы, двухскоростного вентилятора, нагревательного блока, трех регулируемых шиберных блоков, расположенных вертикально по всей длине боковой стенки внутренней камеры, парогенератора, верхнего привода вращения тележки с системой защиты от перегрузок, электрооборудования, панели управления.

Пекарная камера, облицовка печи и воздуховоды выполнены из нержавеющей стали.



Техническая характеристика

Используемые тележки	TX101
Число:	
форм на тележку (№ 7; 10)	135 (девять ярусов)

ярусов /расстояние между направляющими тележек, мм	15/104; 18/87,5
Размеры подового листа, мм	600x675
Подовая площадь, м ²	7,3
Диапазон рабочих температур, °С	60-300
Давление воды в водопроводе, присоединенном к печи, МПа	0,3*
Средний расход:	
природного газа, м ³ /ч	4
жидкого топлива, кг/ч	3,2
воды, л/ч	18-25
Среднее потребление электроэнергии (для электрической печи), кВт·ч	26
Напряжение питания (для электрической печи), В	380 (с нулевым проводом)
Потребляемая мощность, кВт:	
для электрической печи (в зависимости от числа ТЭНов)	69,3
для газовой и дизельной печи	2,2
Глубина печи с трапом, мм	2530
Габаритные размеры без трапа, мм	1680x x2275x2570
Масса, кг	1050

* При меньшем давлении рекомендуется применение внешнего накопительного бака с насосом.

Разработчик и изготовитель — ООО «Агро-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.

Тел. (495) 721-20-77 (многоканальный).

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ «РОТОР-АГРО» 202, 302

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на хлебозаводах, в кондитерских цехах, пекарнях.

Являются вторым поколением хорошо себя зарекомендовавших ротационных печей «Ротор-Агро» 201, 301. При разработке печей был учтен опыт производства и эксплуатации печей «Ротор-Агро» первого поколения, что позволило улучшить некоторые характеристики печей при сохранении всех положительных качеств прежней конструкции, которые относятся к аэродинамике и продуваемости, т.е. к равномерности выпечки.

Модульной конструкции, обеспечивающей сокращение сроков монтажа и запуска

печи в 4-5 раз при сохранении возможности ее установки в любых помещениях со стандартными дверными проемами. Имеют модернизированную дверь с дополнительными элементами жесткости, двойным запором, новой конструкцией уплотнения, предотвращающей повреждение уплотнителя, галогеновым освещением, новыми петлями с возможностью оперативной регулировки и двойным остеклением с естественной продувкой холодным воздухом. Дополнительное сальниковое уплотнение вала привода поворотной рамки (на потолке) исключает возможность прорыва горячего воздуха вдоль вала. Увеличена толщина теплоизоляции. Высота пола 2,4 см облегчает закатывание тележек и предотвращает встряхивание тестовых заготовок; эргономичный пульт управления «High Tech» с графическим дисплеем позволяет организовать удобный интерфейс с большим количеством информации. Управление осуществляется одной круглой ручкой, что упрощает работу с печью.



Техническая характеристика

	Мод. 202	Мод. 302
Используемые тележки	TX 201	TX 301
Число:		
форм на тележку	150	180/225
(№ 7; 10)	(10 ярусов)	(9 ярусов)

	Мод. 202	Мод. 302
ярусов/расстояние между направляющими тележек, мм	15/104; 18/87,5; 20/79,5	
Размер подового листа, мм	600x810	600x1100
Подовая площадь, м ²	8,7	11,9
Диапазон рабочих температур, °С	60-300	
Давление воды в водопроводе, присоединенном к печи, МПа	0,3*	
Средний расход:		
природного газа, м ³ /ч	5	6
жидкого топлива, кг/ч	4,6	5
воды, л/ч	18-25	
Среднее значение потребления электроэнергии, кВт/ч (для электропечи)	35	
Напряжение питания (для электропечи), В	380 (с нулевым проводом)	
Потребляемая мощность, кВт:		
для электрической печи (зависит от числа ТЭНов)	69,3	78,9
для газовой печи/дизельной	2,2	
Глубина печи с трапом, мм	2565	2815
Габаритные размеры (без трапа), мм	1720x x2520x x2505	1945x x2770x x2605
Масса, кг	1500	1850

* При меньшем давлении рекомендуется применять внешний накопительный бак с наносом.

Разработчик и изготовитель — ООО «АГРО-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.

Тел. (495) 721-20-77 — многоканальный.

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ «ЭЛ СИ УНИВЕРСАЛ» (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на хлебокомбинатах, в пекарнях и кондитерских цехах.

Оснащена системами автоматического управления, выполненной на импортной элементной базе (ATMEL, HIN), вертикального распределения воздушных пото-

ков, пароудаления и вентиляции пекарной камеры.

Имеет верхний привод вращения тележки, парогенератор каскадного типа, внутреннее освещение пекарной камеры, двойное остекление и теплостойкое уплотнение двери по всему контуру.

Доступ к ТЭНовым блокам, силовой элементной базе осуществляется с фронтальной стороны.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч:	
при выпечке хлеба формового (форма №7)	135
батонов массой 0,5 кг	140
массой 0,3 кг	180
мелкоштучных изделий массой 0,15 кг	280
Вместимость по хлебным формам № 7, шт.	135
Число противней на тележке (в стандартном исполнении)	18
Размер противня, мм	600x660
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	100-290
Точность поддержания температуры, °С	от -7 до +3
Время разогрева печи до 250°С, мин	25
Режим увлажнения	автоматический / ручной
Напряжение питания, В	380
Частота тока, Гц	50
Номинальная мощность, кВт	53
Габаритные размеры (без пандуса), мм	1530x1670x2550
Масса, кг	1300

Изготовитель — ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, 1.

Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50, 31-20-40.

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ЛЮЛЕЧНЫЕ «ПОИСК»

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий.

Состоят из облицовки, теплоизоляции, дверки, топки, горелки, пекарной камеры, роторного конвейера, люлек, горизонтального и вертикального газоходов, съемного дымохода, электродвигателя, редуктора, пульта управления и др.

В конструкции предусмотрена возможность выпечки хлеба при аварийном отключении электроэнергии (есть ручной привод вращения люлек), а также взаимозаменяемость газовой и дизельной горелок.



Техническая характеристика

Номинальная производительность по пшеничному хлебу, шт/ч	120	180	240
Вместимость форм Л10, Л7, шт.	120	180	240
Тепловая мощность, кВт	20-35	30,6-56,3	
Расход, м³/ч:			
природного газа давлением 130 мм вод. ст.	2-3,6	3,1-5,7	
дизельного топлива	3	4,5	
Время разогрева печи до 240°C, мин		30	
Ток		переменный	
Напряжение питания, В		380	
Частота, Гц		50	
Установленная мощность, кВт		1	
Габаритные размеры, мм	1655х х2280х х2350	2155х х228х х2350	2710х х2280х х2350
Масса, кг	820	1250	1525

Изготовитель — ООО ПКП «БАК»: 347900, Ростовская обл., г. Таганрог, пер. Б. Садовый, 13.

Тел. (8634) 62-61-35.

Тел/факс (8634) 62-32-62.

ПЕЧИ «КУБАНОЧКА» ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Тележечные, универсальные, предназначены для производства хлебобулочных и кондитерских изделий на хлебозаводах, в пекарнях и кондитерских цехах.

Возможна переделка с одного вида топлива на другой.

Гарантия на печи — два года.

Техническая характеристика

Печь	Вместимость в загрузке			Установленная электрическая мощность, кВт	Расход электроэнергии, кВт·ч	Габаритные размеры, мм
	форм*, шт.	шт.	размеры, мм			
ЕМБ 053/3 ТРЭ	108	18	530х660	38	24	1170х1700х2360
ЕМБ 066/2 ТРЭ	105	14	660х660	38	24	1250х1920х1940
ЕМБ 066/3 ТРЭ	135	18	660х660	56	30	1250х1920х2300
ЕМБ 090/3 ТРЭ	180	18	900х660	74	40	1450х2100х2360
ЕМБ 080/3 ТРЭ	216	18	900х800	92	48	1550х2200х2360
ЕМБ 110/3 ТРЭ	270	18/36	1100х800/500х800	111	60	1750х2450х2360
ЕМБ 132/3 2ТРЭ	480	32/64	1320х660/660х660	147	107	2410х3200х2360

* А также производительность, кг/ч (по формовому хлебу — 0,8 кг/шт.).

Изготовитель — ООО «Белкрас»: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 18.

Тел.: (861) 267-54-81, 267-54-82.

Факс: (861) 268-20-09, 267-54-78, 267-54-79, 267-54-80.

ПЕЧИ «КУБАНОЧКА» НА ГАЗЕ ИЛИ ЖИДКОМ ТОПЛИВЕ

Конвекционно-ротаторные, предназначены для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Монтаж и наладка жидкотопливного и газогорелочного устройств выполняются специализированной организацией, привлекаемой и оплачиваемой заказчиком самостоятельно.

Техническая характеристика

Печь	Вместимость при загрузке			Мощность, кВт		Расход топли- ва в час		Габаритные разме- ры, мм
				установлен- ная электри- ческая	тепловая горелки			
	форм*, шт.	противней						
		шт.	размеры, мм			м³	л	
ЕМБ 066/1 РГ-Ж	75	10	660x660	1	50	3	3	1250x1920x1350
ЕМБ 053/3 ТРГ-Ж	108	18	530x660	2,8	60	4,2	4,2	1170x1700x2360
ЕМБ 066/2 ТРГ-Ж	105	14	660x660	2	60	4	4	1250x1920x2000
ЕМБ 066/3 ТРГ-Ж	135	18	660x660	2,8	70	5,2	5,2	1250x1920x2360
ЕМБ 090/3 ТРГ-Ж	180	18	660x900	28	90	7	7	1450x2100x2360
ЕМБ 080/3 ТРГ-Ж	216	18	800x900	2,8	110	8,32	8,32	1540x2200x2360
ЕМБ 110/3 ТРГ-Ж	270	18/36	1100x800/ 550x800	3,5	120	10	10	1750x2450x2360
ЕМБ 132/3 2ТРГ-Ж	480	32/64	1320x800/ 660x660	4	200	18,5	18,5	2410x3200x2360

Примечание. Г – газовая горелка; Ж – жидкотопливная горелка; Т – тележечная печь.

* Производительность (при выпечке формового хлеба массой 0,8 кг/шт.), кг/ч.

Изготовитель — ООО «Белкрас»: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 18.

Тел.: (861) 267-54-81, 267-54-82.

Факс: (861) 268-20-09, 267-54-78, 267-54-79, 267-54-80.

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПХП-6, ПКЭ-9 «СМОЛЯНКА»

Мод. ПХП-6 предназначена для выпечки хлебобулочных изделий, а ПКЭ-9 — мелкоштучных, хлебобулочных и мучных кондитерских.

Оснащены резервной системой регулирования температуры, позволяющей работать бесперебойно в случае отказа цифрового электронного регулятора; цифровым регулятором температуры; системой пароувлажнения; звуковой и световой сигнализацией; лампами подсветки пекарной камеры.

Дополнительно могут комплектоваться фильтром для умягчения воды, подаваемой на устройство пароувлажнения устройством объемного дозирования воды, обеспечивающего получение оптимального количества пара и позволяющего расширить технологические возможности печи, так как взамен воды можно применять ароматические жидкости. Печи могут работать при отсутствии

давления воды в водопроводе, так как ее можно залить вручную.

Техническая характеристика

	ПКЭ-9	ПХП-6
Общая площадь подовых листов, загружаемых в печь на одной тележке, м²	9	6
Масса выпекаемых изделий за одну загрузку, кг:		
кондитерских и мелкоштучных		
булочных	45	-
булочных	-	60
по ржано-пшеничному формовому хлебу	-	90
Потребляемая мощность, кВт	35,5	49,5
Время разогрева печи до 220°C, мин	30	25
Диапазон рабочих температур, °C	100-300	
Напряжение питания, В	380 (с нулевым проводом)	
Ток:		
род		Трехфазный переменный
частота, Гц		50

	ПКЭ-9	ПХП-6
Габаритные размеры, мм	2000х1620х х2250	
Масса, кг	1100	

Изготовитель – ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

ПЕЧЬ ПЕКАРНАЯ ППКГ-1

Ротационная, однокамерная с принудительной конвекцией, газовая. Предназначена для выпечки хлебобулочных изделий.

Для выпечки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий может использоваться печь пекарная конвекционно-ротаторная (разборная) ППК-Р.

Число загружаемых хлебных форм — 216 шт.

Расход топлива (природный газ) — 7 кг/ч.

Изготовитель — ЗАО «Пермтехмаш»: 614065, Пермская обл., г. Пермь, ул. Энергетиков, 39.

Тел.: (342) 226-23-00, 228-88-99.

ПЕЧИ СТЕЛЛАЖНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ MV-100, MV-180

Предназначены для выпечки подового (ржаного и ржано-пшеничного) формового хлеба, батонных изделий и др.

В печах используется циклическая нагревательная система, в которой греющие газы (продукты сгорания газа) не попадают в пекарную камеру и не находятся в контакте с выпекаемыми изделиями. Греющие газы, имеющие высокую температуру, проходят через газоходы, расположенные вокруг пекарной камеры, и передают свое тепло находящемуся внутри нее продукту.

Движение греющих газов по газоходам осуществляется за счет работы вентилятора рециркуляции, который направляет эти газы по газоходам, затем в камеру сгорания, где происходит смешение с новой «порцией» продуктов сгорания, и далее — в газоходы. Этот процесс повторяется постоянно во время работы печи.

Данная схема работы позволяет максимально использовать тепло, полученное при сжигании топлива, что обеспечивает высокую экономическую эффективность.

Под печи выполнен из огнеупорного керамического материала, металлоконструкция печи — из нержавеющей стали, что значительно увеличивает ресурс ее работы. Вытяжной зонт обеспечивает удаление продуктов упека из зоны обслуживания.

Системы пароувлажнения и шиберов в газоходах позволяют распределять пар равномерно на каждый ярус печи либо в необходимом количестве на каждый ярус в зависимости от выпекаемого продукта.

Работа печи в автоматическом режиме при поддержании температуры в пекарной камере обеспечивается с помощью приборов панели управления.

Безопасность эксплуатации печи обеспечена терморегулятором, контролирующим температуру отходящих газов.



Техническая характеристика

	MV-100	MV-180
Производительность, кг/ч:		
по хлебу ржаному подовому массой 1,15 кг	150	330
по батону нарезному массой 0,4 кг	256	480
Число пекарных камер	4	
Общая пекарная площадь пода, м²	10	18
Тепловая мощность (нагревательная способность), ккал/ч	68000	99000
Мощность, кВт	3	3,5
Габаритные размеры, мм:		
стеллажа		
ширина	1200	1800
длина	2070	2470
высота	224 (2 шт.); 199 (2 шт.)	

	MV-100	MV-180
печи	1880х х3205х х2150	2400х х3600х х2170
Масса, кг	3650	5270

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ПЕЧИ ЖАРОЧНЫЕ С РАССТОЙНЫМ ШКАФОМ ПРШ-1, ПРШ-11

Предназначены для расстойки и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных, кондитерских и мелкоштучных изделий из теста (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, хот-догов, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных и др.) в небольших кондитерских цехах, барах, ресторанах, магазинах.

Состоят из жарочной печи и расстойного шкафа. Имеют систему пароудаления и вентиляции пекарной камеры, встроенные све-



тильники для освещения камеры, систему управления, выполненную на базе микропроцессора с применением комплектующих импортного производства. Двери имеют двойное остекление и термостойкое уплотнение.

В печи ПРШ-1 дверь и передняя облицовка жарочной камеры выполнены из нержавеющей стали, остальные части конструкции — из углеродистой конструкционной; в ПРШ-11 пекарная камера, дверь, передняя облицовка жарочной камеры, расстойная камера изготовлены из нержавеющей стали, боковые панели жарочной камеры — из углеродистой конструкционной.

По желанию заказчика может поставляться отдельно без расстойного шкафа.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	40
Число:	
форм для выпечки хлеба массой 700 г	36
поддонов:	
в печи	9
в расстойном шкафу	18
программ в памяти	100
промежуточных точек задания температуры	10
промежуточных точек задания увлажнения	5
Диапазон автоматического поддержания температуры по заданной программе, °С:	
жарочной печи	30±300
расстойного шкафа	30±50
Время выпечки	задается программой
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Номинальная мощность, кВт	14,5
Размеры поддонов, мм	400х600
Габаритные размеры, мм:	
жарочной печи	
(ширина×длина×высота)	940х1618х1104
расстойного шкафа	782х х1146х863
Масса, кг	390

Изготовитель — ФГУП ОмПО «Иртыш»: 644060, г. Омск, ул. Гуртьева, 18.

Тел.: (3812) 44-85-59, 44-89-79, 44-89-72, 44-86-94.

Тел/факс (3812) 41-72-67.

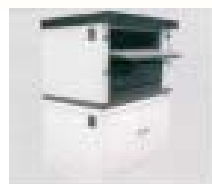
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ЯРУСНЫЕ ПЕЧИ ХПЭ

Предназначены для выпечки хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового, хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, просфор, куличей, для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд.

Применяются в пекарнях малой и средней мощности и кондитерских цехах, на участках и предприятиях общественного питания.

В пекарных камерах печей ХПЭ создается равномерное тепловое поле, обеспечивающее однородную термообработку продуктов или равномерную выпечку в неподвижной воздушной среде.

Печь ХПЭ-750/500.21 комплектуется расстойным шкафом ШРЭ-2.2.



ХПЭ - 750/500.21,
ШРЭ - 2.21



ХПЭ - 500



ХПЭ - 750/500.31



ХПЭ - 750/500.41



ХПЭ - 750/4

Техническая характеристика

	ХПЭ-500	ХПЭ-750/ 500.21	ХПЭ-750/ 500.31	ХПЭ- 750/500.41	ХПЭ- 750/3	ХПЭ- 750/4
Производительность за одну выпечку, шт.:						
хлеб формовой (форма Л7)	72	48	72	96	72	96
батон 0,3 кг (7 шт. на противне)	42	28	42	56	42	56
Число:						
пекарных камер	3	2	3	4	4	4
ТЭНов	24	16	24	24	24	32
Вместимость подового листа 700x460, шт.	6	4	6	8	6	8
Общая площадь выпечки, м ²	1,932	1,288	1,932	2,576	1,932	2,576
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	965x760x250		965x760x250		965x760x250	
Номинальное напряжение, В	3 NPE~380		3 NPE~380		3 NPE~380	
Регулировка температуры в каждой камере	Есть		Есть		Регулировка температуры нижней и верхней групп ТЭНов	
Опции:						
«отключение верхних ТЭНов»	Есть		Есть			
«отключение нижних ТЭНов»	Есть		Есть			
Экраны-отражатели крышек пекарных камер	Нет	Есть			Есть	
Пароувлажнение каждой камеры		Есть		Есть		Есть
Таймер	Нет		Есть		Есть для каждой камеры	

	ХПЭ-500	ХПЭ-750/ 500.21	ХПЭ-750/ 500.31	ХПЭ- 750/500.41	ХПЭ- 750/3	ХПЭ- 750/4
Расположение органов управления относительно пекарных камер	Снизу	Справа		Справа		Справа
Вытяжной козырек	Нет	Есть		Есть		Есть
Материал крышек пекарных камер	Нержавеющая сталь / оцинковка	Углеродистая сталь с эмаль-покрытием	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь / углеродистая сталь с эмаль-покрытием		
Верхние ТЭНы в пекарных камерах	Открыты	Закрыты экраном		Закрыты экраном		
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,2	12,8	19,2	25,6	19,2	25,6
Габаритные размеры, мм	1050х х1160х х1625	1340х х1075х х1010	1340х х1075х х1720	1340х х1075х х1800	1367х х1075х х1790	1367х х1075х х1790
Масса, кг	370	300	430	540	442	540

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.
Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ «МУССОН- ТУРБО-2,5» С РАССТОЙНЫМ ШКАФом «БРИЗ-П»

Предназначена для выпечки хлеба, ба-
тонов, булочек, кондитерских изделий из
дрожжевого, бездрожжевого, слоеного, би-
сквитного и других видов теста, изделий из
замороженных полуфабрикатов, а также для
приготовления мясных, рыбных, овощных
блюд в отделах «горячая выпечка» супер-
маркетов, кондитерских цехах и на участках,
в кафе, ресторанах, кондитерских.

Может комплектоваться расстойным
шкафом «Бриз-П» или стеллажом-под-
ставкой.

Печь «Муссон-турбо-2,5» имеет систему
распределения и регулирования воздушных
потоков, обеспечивающую одинаковую про-
пекаемость и колер изделий при выпечке с
максимальной загрузкой печи, в том числе
изделий с высоким содержанием сахара; по-
луавтоматическое управление печи на базе
промышленного контроллера «Siemens»;
систему пароувлажнения, пароудаления и
вентиляции пекарной камеры; дверку пе-
карной камеры из двойного термостойкого
ударопрочного стекла с уплотнением из си-
ликонового резинового профиля; освещение
пекарной камеры. Пекарная камера и обли-

цовка лицевой панели выполнены из нержа-
вующей стали.

Расстойный шкаф «Бриз-П» состоит из
системы управления, позволяющей авто-
матически поддерживать заданную темпе-
ратуру и обеспечивающей необходимую
влажность рабочей среды; дверки шкафа
из ударопрочного стекла с уплотнением из
силиконового резинового профиля; осве-
щения камеры; четырех поворотных ко-
лес, два из которых снабжены тормозами-
фиксаторами.

Камера и облицовка лицевой панели из-
готовлены из нержавеющей стали.

«Муссон-турбо» и «Бриз-П» изготавли-
ваются с применением передовых техноло-
гий металлообработки, позволяющих полу-
чать точные фасонные детали, не требующие
подгонки и доработки при сборке.



Техническая характеристика

«Муссон-турбо-2,5»

Производительность за выпечку, шт.:	120*
мелкоштучных изделий 0,1 кг (20 шт. на противне)	24**
батонов 0,3 кг (8 шт. на противне)	
Общая площадь выпечки, м ²	2,4*
Максимальная вместимость противней 600х660 мм, шт.	6
Шаг установки противней, мм	86*
Напряжение питания, В	220/380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-290
Время разогрева до температуры 250°С, мин	20
Потребляемая мощность, кВт	14,2
Габаритные размеры, мм	1250х1040х800
Масса, кг	200

«Бриз-П»

Максимальная вместимость при использовании противней, шт.:	
600х660 мм	7
400х600 мм	14
Шаг установки противней, мм	86
Напряжение питания, В	220
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	30-50
Время разогрева до температуры 40°С, мин	20
Потребляемая мощность, кВт	2,4
Габаритные размеры, мм	1095х1030х1055
Масса, кг	130

* При загрузке шести противней 600х660 мм.

** При загрузке трех противней 600х660 мм.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХПМ-1000

Предназначена для выпечки хлеба в пекарнях малой мощности.

Состоит из нижнего расстойного шкафа с четырьмя подами, двух пекарных модулей камерного типа.

Производительность в смену 1000 кг.



Изготовитель — ОАО «Завод «Проммаш»:
410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87.

Тел.: (8452) 27-70-27, 27-70-28, 52-07-93,
27-70-30, 29-91-77, 27-70-31, 29-91-21.

Факс: (8452) 27-70-31, 27-70-30, 27-70-32.

ПЕЧИ ЯРУСНЫЕ ХПЭ

Предназначены для выпечки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в пекарнях средней и малой мощности; для приготовления изделий из мяса, рыбы, овощей и других продуктов на предприятиях общественного питания.

В стандартном исполнении печи ХПЭ имеют: бесступенчатые регуляторы температуры; индивидуальную регулировку температуры в каждом ярусе; таймер времени выпекания изделий в диапазоне до 60 мин со звуковой сигнализацией; фронтальную облицовку печи из нержавеющей стали; ручное пароувлажнение; возможность отключения верхних ТЭНов; комплект подовых листов 700х460 мм (по два листа на каждый ярус). Высота пекарной камеры 250 мм позволяет при помощи вставок производить выпечку в два яруса.

Варианты исполнения дверей: с термостойким стеклом в металлической раме, с наружной обшивкой из нержавеющей стали, с наружной обшивкой из оцинкованной стали, с наружной обшивкой из стали с порошковым покрытием.

Могут комплектоваться системой раздельной плавной регулировки температуры верхней и нижней зон пекарной камеры, поставляться в комплекте с расстойными шкафом ШРЭ, предназначенными для расстойки тестовых заготовок.



ХПЭ 750/500. 41



ХПЭ 500 (ХПЭ 750/500. 31)



ХПЭ 750/500. 11

Техническая характеристика

	ХПЭ 750/500.41	ХПЭ 500 (ХПЭ 750/500.31)	ХПЭ 750/500.11
Производительность по хлебу в смену (хлебная форма № 7), кг	750	500	160
Число пекарных камер	4	3	1
Вместимость (хлебная форма № 7), шт.	96	72	24

	ХПЭ 750/500.41	ХПЭ 500 (ХПЭ 750/500.31)	ХПЭ 750/500.11
Диапазон регулирования температуры, °С	100-290		
Время разогрева до температуры 290°С, мин	50		
Электропитание	Трехфазный ток, 380 В		
Номинальная мощность, кВт	25,6	19,2	6,4
Габаритные размеры, мм	1035х х1275х х1700	1035х х1275х х1600	1035х х1275х х530
Масса, кг	460	380	200

Изготовитель — ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Уни-версальная, 1.

Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50, 31-20-40.

**ПЕЧЬ ЯРУСНАЯ ХПЭ 750/500.21
С РАССТОЙНЫМ ШКАФОМ ШРЭ 2.2**

Предназначена для выпечки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в пекарнях средней и малой мощности, кондитерских цехах; на предприятиях общественного питания — для приготовления изделий из мяса, рыбы, овощей и других продуктов.



Техническая характеристика

	ХПЭ 750/500.21	ШРЭ 2.2
Производительность по хлебу в смену (хлебная форма №7), кг	350	—

	ХПЭ 750/500.21	ШРЭ 2.2
Число пекарных камер	2	—
Вместимость (хлебная форма №7), шт.	48	132
Диапазон регулирования температуры, °С	100-290	30-50
Время разогрева, мин:		
до температуры 290°С (для печи)	50	
до 40°С (для расстойного шкафа)		25
Напряжение питания, В	380	220
Номинальная мощность, кВт	12,8	1,6
Габаритные размеры, мм	1035x1275x x1010	1340x980x x900
Масса, кг	300	100

Изготовитель — ООО «Научно-производственная фирма»: 410080, г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, 1.
Тел/факс: (8452) 62-38-11, 62-98-50, 31-20-40.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ «МУССОН-ТЕРМИК-1,6» (ЭЛЕКТРООБОГРЕВ)

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба формового и подового из пшеничной и ржано-пшеничной муки, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд на предприятиях хлебопекарной промышленности, общественного питания, в кондитерских цехах и участках, ресторанах.

Состоит из двух пекарных камер, основания, дверок камер, изготовленных из ударопрочного термостойкого стекла, освещения, пульта управления.

Пекарные камеры имеют герметичную цельносварную конструкцию, уплотнение дверок выполнено профилем из силиконовой резины.

Предусмотрена автоматическая фиксация дверок в положении «открыто».

Каждая пекарная камера оснащена автономным парогенератором, который нагревается индивидуальными источниками тепла и не использует для нагрева тепловую энергию пекарных камер.

Предусмотрены дозированная подача пара в камеры и его равномерное распределение в рабочем объеме.

Для облегчения установки (выемки) подовых листов на поду каждой камеры имеются направляющие решетки. Время выпечки в каждой пекарной камере устанавливается таймером со звуковой сигнализацией.

Для увеличения производительности возможно устанавливать друг на друга два модуля «Муссон-термик-1,6».

Все элементы конструкции легкодоступны для технического обслуживания и ремонта.

В комплект поставки включен ЗИП.



Техническая характеристика

Производительность за одну выпечку, шт.:

батоны 0,3 кг (8 шт. на одном противне) 32

хлеб формовой (форма № 7) 60

Площадь пода печи, м² 1,6

Размеры подового листа, мм 660x600

Число листов в пекарной камере 2

Высота пекарной камеры, мм 226

Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С 100-300

Напряжение питания, В 380

Потребляемая мощность, кВт 21

Габаритные размеры, мм 1670x980x
x766

Масса, кг 460

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ЭЛЕКТРОПЕЧИ ПОДОВЫЕ

Производится несколько видов электропечей:

ЭВХБ-6,5 — разовая загрузка — 24 буханки;

ЭВХБ-20 — трехсекционная, каждая из секций оснащена независимым терморегулятором и пароувлажнением, разовая загрузка — 72 буханки;

ЭВХБ-30 — пятисекционная, каждая секция оснащена независимым терморегулятором, парогенератором, подсветкой и вытяжной вентиляцией, разовая загрузка — 90 буханок;

ЭВХБ-42 — четырехсекционная, каждая секция оснащена независимым терморегулятором и пароувлажнением, разовая загрузка — 144 буханки.



Техническая характеристика

	ЭВХБ-6,5	ЭВХБ-20	ЭВХБ-30	ЭВХБ-42
Регулируемый диапазон температуры, °C		120-300		120-300
Время выпечки, мин		45		45
Напряжение питания, В		3x380		3x380
Номинальная мощность, кВт	6,5	20	30	42
Габаритные размеры, мм	1420x990x495	1420x1050x1875	1410x1245x2265	1930x1250x2020
Масса, кг	120	420	950	800

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ МОДУЛЬНАЯ ЭМВХБ-3/220-10

Предназначена для выпечки хлеба. Используется в минипекарнях.

Разовая загрузка — десять буханок.

Техническая характеристика

Регулируемый диапазон температуры, °C	120-300
Время выпечки, мин	40
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, кВт	2,8
Габаритные размеры, мм	980x890x420
Масса, кг	90

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭВХБ-15/380-45

Предназначена для выпечки хлеба в минипекарнях.

Используется закатная тележка на 50 буханок.

Техническая характеристика

Регулируемый диапазон температуры, °C	120-300
Время выпечки, мин	40
Напряжение питания, В	3x380
Номинальная мощность, кВт	15
Габаритные размеры, мм	1200x900x2150
Масса, кг	420

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭВХБ-21/380-65

Предназначена для выпечки хлеба в мини-пекарнях.

Используется закатная тележка на 75 буханок.



Техническая характеристика

Регулируемый диапазон температуры, °С	120-300
Время выпечки, мин	45
Напряжение питания, В	3х380
Номинальная мощность, кВт	21
Габаритные размеры, мм	1400х1000х х2200
Масса, кг	520

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ПЕЧЬ ПЕКАРНАЯ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ ППК-2

Предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Техническая характеристика

Производительность по хлебу формовому, кг/ч	190
Число загружаемых хлебных форм	126
Продолжительность выпечки, мин	25-30

Изготовитель — ЗАО «Пермтехмаш»: 614065, Пермская обл., г. Пермь ул. Энергетиков, 39.

Тел.: (342) 226-23-00, 228-88-99.

ЭЛЕКТРОПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ ЭРВХБ-29/380, ЭРВХБ-42/380

Предназначены для выпечки хлеба на закатных тележках.

Используются в мини-пекарнях.



Техническая характеристика

	ЭРВХБ-29	ЭРВХБ-42
Число буханок на тележке	120	162
Регулируемый диапазон температуры, °С	120-300	
Время выпечки, мин	45	
Напряжение питания, В	3х380	
Номинальная мощность, кВт	26	42
Габаритные размеры, мм	1800х х1350х х2510	1650х х1600х х2440
Масса, кг	900	870

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ЯРУСНЫЕ ПЕЧИ (ШКАФЫ ПЕКАРНЫЕ) ШПЭСМ

Предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, жарки мяса, птицы, рыбы, запекания кулинарных изделий, блюд из овощей, круп, фруктов, полуфабрикатов.

Применяются в небольших хлебопекарнях, кондитерских цехах, столовых.

Во всех печах каждая камера работает независимо друг от друга.

Снабжены переключателями для регулирования мощности ТЭНов, могут быть укомплектованы пароувлажнением, сенсорными электронными приборами ОВЕН, позволяющими задавать и выдерживать в жарочных камерах любую температуру (до 330°C) с точностью до 0,1°C.

Устанавливаются на подставке, обеспечивающей оптимальный уровень камер для работы персонала; возможна установка на колеса.

Корпус шкафа, двери и ручки жарочных камер выполнены из нержавеющей стали, противни и внутренние поверхности камер — из углеродистой стали.



Техническая характеристика

	ШПЭСМ-3МН	ШПЭСМ-3-02МН
Производительность (по батонам), шт/ч	60	40
Число камер	3	2
Температура в камерах, °C	До 330	
Напряжение питания, В	380	
Мощность, кВт	15,6	10,4
Габаритные размеры, мм:		
камеры	1000x760x180	
печи (шкафа)	1200x	1200x
	x1040x	x1040x
	x1500	x1205
Масса, кг	382	340

Изготовитель — ООО «Торгмаш»: 140002, Московская обл., г. Люберцы-2, Октябрьский просп., 112, а/я 22.

Тел. (495) 741-81-43.

Тел/факс: (495) 503-72-77, 503-73-81.

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЙ ЭШП.07/ ЭШП.10

Предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов.

Оснащен системой пароувлажнения и освещения.

Конструкция обеспечивает возможность визуального контроля процесса выпечки за счет оснащения камер стеклянными дверьми с фиксацией в верхнем крайнем положении и наличия системы освещения пекарных камер. Пекарные камеры оснащены системами дополнительной регулировки ТЭНов по мощности: исполнение 07 — верхняя группа, исполнение 10 — верхняя и нижняя группа.

На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

Техническая характеристика

Число:	
камер	3
противней жарочных в комплекте	6
одновременно загруженных хлебных форм № 7	72
Диапазон регулирования температур, °C	100-300
Время разогрева камер до 300°C, мин	60
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	758x960x220
Полезная площадь кондитерских листов, м²	1,71
Род тока	трехфазный переменный
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт (исп.10/ 07)	15,6/ 20,4
Габаритные размеры, мм	1325x1270x x1650
Масса, кг	380

Изготовитель — ООО «Техком»: 302025, г.Орел, Московское шоссе, 154.

Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.

Факс (4862) 333-999.

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЙ ЭШП.08/ ЭШП.09

Предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, пригото-

ния блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов в кафе, ресторанах и на различных предприятиях общественного питания. Может использоваться в составе мини-пекарен для выпечки хлеба из ржаной, пшеничной и смесовой муки.

Три камеры с отдельной установкой температуры обеспечивают приготовление одновременно нескольких блюд, экономя время и позволяя разнообразить меню.

Оснащен системой пароувлажнения.

Пекарные камеры оснащены системой дополнительной регулировки ТЭНов по мощности: исполнение 08 — верхняя группа, исполнение 09 — верхняя и нижняя группа.

На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

Техническая характеристика

Число:	
камер	3
одновременно загруженных хлебных форм № 7	72
противней жарочных в комплекте	6
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	964x760x220
Полезная площадь кондитерских листов, м ²	2,2
Диапазон регулирования температур, °С	100-300
Время разогрева камер до 300°С, мин	60
Род тока	трехфазный переменный
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт (исп.08/09)	15,6/ 14,4
Габаритные размеры, мм	1200x1040x1615
Масса, кг	375

Изготовитель — ООО «Техком»: 302025, г. Орел, Московское шоссе, 154.
Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.
Факс (4862) 333-999.

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЙ ЭШП.11

Предназначен для расстойки и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов.

Конструкция обеспечивает возможность

визуального контроля процесса расстойки и выпечки за счет оснащения расстоечной и пекарных камер стеклянными окнами в дверях и наличия системы освещения. Система пароувлажнения и возможность регулирования температурного режима позволяют получать высококачественную продукцию.

Пекарные камеры оснащены системой дополнительной регулировки ТЭНов по мощности: исполнение 11 — верхняя и нижняя группы. На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

Стеллажи в камере расстойки изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Число:	
камер:	
пекарных	3
расстоечных	1
противней жарочных:	
в пекарной камере	1
в расстоечной камере	3
стеллажей в расстоечной камере	7
одновременно загруженных хлебных форм № 7	36
Диапазон регулирования температуры, °С	100-300
Время разогрева камер, мин:	
пекарной до 300°С	60
расстоечной до 40°С	30
Внутренние размеры камеры, мм:	
пекарной	542x760x180
расстоечной	542x760x540
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	10,4 (9,6+0,8)
Габаритные размеры, мм	792x1025x1750
Масса, кг	220

Изготовитель — ООО «Техком»: 302025, г. Орел, Московское шоссе, 154.
Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.
Факс (4862) 333-999.

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЙ ЭШП.12

Предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в мини-пекарнях, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов на предприятиях общественного питания.

Имеет системы освещения и пароувлажнения.

Двери пекарных камер выполнены со стеклянными окнами.

Пекарные камеры оснащены системой дополнительной регулировки ТЭНов по мощности: верхняя и нижняя группы. На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

Техническая характеристика

Число:

пекарных камер	3
противней жарочных в пекарной камере	1
одновременно загружаемых хлебных форм № 7	36
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	542x760x180
Время разогрева пекарной камеры до 300°C, мин	60
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9,6
Габаритные размеры, мм:	
без упаковки	792x1025x1570
в упаковке	960x1190x1760
Масса нетто/ брутто, кг	160/250

*Изготовитель — ООО «Техком»: 302025, г. Орел, Московское шоссе, 154.
Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.
Факс (4862) 333-999.*

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЙ ЭШП.03

Предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в мини-пекарнях, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов на предприятиях общественного питания.

Оснащен системами освещения и пароувлажнения. Двери камер выполнены со стеклянными окнами.

По желанию клиента могут быть оснащены съемными блоками для выпечки на противнях в два яруса.

Пекарные камеры имеют систему дополнительной регулировки ТЭНов по мощности (верхняя группа).

На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

Техническая характеристика

Число:

камер пекарных	2
одновременно загружаемых хлебных форм № 7	24
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	542x760x220
Диапазон регулирования температур, °C	100-300
Время разогрева пекарной камеры до температуры 300°C, мин	60
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9
Габаритные размеры, мм	792x1025x1340
Масса, кг	140

*Изготовитель — ООО «Техком»: 302025, г. Орел, Московское шоссе, 154.
Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.
Факс (4862) 333-999.*

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЙ ЭШП.02

Предназначен для расстойки и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов.

Конструкция обеспечивает возможность визуального контроля процесса расстойки и выпечки за счет оснащения расстоечной и пекарных камер стеклянными окнами в дверях и наличия системы освещения.

Система пароувлажнения и возможность регулирования температурного режима позволяют получать высококачественную продукцию.

Пекарные камеры оснащены системой дополнительной регулировки ТЭНов по мощности (верхняя группа). На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка.

Стеллажи в камере расстойки изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Число:

камер:	
пекарных	2
расстоечных	1
противней жарочных:	
в пекарной камере	1
в расстоечной камере	2
стеллажей в расстоечной камере	7

одновременно загружаемых хлебных форм № 7	24
Время разогрева камер, мин:	
пекарной до температуры 300°C	60
расстоечной до температуры 40°C	30
Диапазон регулирования температур, °C	100-300
Внутренние размеры камеры, мм:	
пекарной	542x760x220
расстоечной	542x760x540
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9 (8+1)
Габаритные размеры, мм	792x1025x1520
Масса, кг	190

Изготовитель — ООО «Техком»: 302025, г. Орел, Московское шоссе, 154.
Тел.: (4862) 33-16-01, 33-55-31.
Факс (4862) 333-999.

МИНИ-ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МХП-100

Предназначена для выпечки хлебобулочных изделий в пекарнях малой мощности.

Состоит из расстойного и жарочного шкафов.



Техническая характеристика

Производительность по хлебу в смену (формы № 7), кг	100
Напряжение питания, В	380 (с нулевым проводом); 220

Номинальная мощность шкафа, кВт:	
расстойного	1,25
пекарного	5
Масса, кг	170

Изготовитель — ОАО «Завод «Проммаш»:
410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87.
Тел.: (8452) 27-70-27, 27-70-28, 52-07-93,
27-70-30, 29-91-77, 27-30-31, 29-91-21.
Факс: (8452) 27-70-31, 27-70-30, 27-70-32.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ПО ОХЛАЖДЕНИЮ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначена для охлаждения хлебобулочных изделий после их выпечки.

Применяется на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Состоит из автомата выравнивания продукта, транспортеров, автомата ориентации, спирального конвейера (кулера) и др. Комплектуется современными системами автоматизации и санитарной обработки.

Во время работы линии батоны, выпекаемые одновременно на двух печах, с ленты печи поступают на автомат выравнивания продукта, поскольку они движутся не идеально ровно и на транспортер попадают неодновременно. Автомат выравнивает ряд батонов и выкладывает их на ленту транспортера, по которой они поступают на автомат ориентации, где меняют положение с продольного на поперечное (для более полного заполнения ленты и спирального кулера) и далее идут перпендикулярно движению ленты.

Поступив на кулер, батоны находятся на нем 80 мин, охлаждаясь при этом от температуры +96°C до +27°C. Конечная температура позволяет производить нарезку и упаковку батона без риска запотевания.

После спирального кулера батоны по транспортеру поступают на резательную и упаковочную машины и далее по спиральному спуску в экспедицию.

Производительность по батонам массой 0,4 кг — 550-580 кг/ч.

Изготовитель — ИПК «Континент плюс»:
Санкт-Петербург, ул. Белоостровская, 22, офис 512.

Тел.: (812) 327-63-24, 327-63-25.

СУШИЛКА КАМЕРНАЯ Г4-ХСК

Предназначена для сушки сухарей из пшеничного хлеба, а также для сушки брака и отходов производства хлебопекарной промышленности.



Техническая характеристика

Производительность техническая по сухарям из пшеничного хлеба, кг/ч	130
Установленная мощность, кВт	4,2
Габаритные размеры, мм	4088x2260x3090
Масса, кг	4650

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ КОНВЕЙЕР (ДИСКОВЫЙ) КЦ

Непрерывного типа, предназначен для приема из конвейерной печи выпеченных подовых изделий.

Состоит из каркаса, по полкам которого движется пластинчатый дисковый конвейер, состоящий из круглых пластин. Оси пластин конвейера вставляются во втулки тяговой цепи.

Движение цепь получает от горизонтально расположенной на валу редуктора звездочки.

Конвейер устанавливается вдоль выгрузочного устья тоннельной сетчатой печи и увлекает за собой выпеченные изделия, распределяя их равномерно по всей поверхности.

Техническая характеристика

Скорость движения конвейера, м/с	0,128
Диаметр пластины (диска), мм	380
Число пластин на конвейере	24/ 34
Мощность электродвигателя, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	2430(3600)x1680x713
Масса, кг	622

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, ул. Бауманская, 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОПРЫСКИВАНИЯ ХЛЕБА А2-Х0А

Предназначено для создания мелкодисперсной фракции воды при опрыскивании наружной поверхности свежее выпеченного хлеба на выходе его из пекарной камеры.

Применяется на хлебозаводах при выпечке хлебобулочных изделий в тоннельных печах.

Состоит из агрегата электронасосного дозирующего плунжерного, распределительной гребенки с закрепленными на ней форсунками, бака воды постоянного уровня, шкафа управления, опорной стойки, клапана предохранительного.

Распределительная гребенка представляет собой трубу из нержавеющей стали с нарезной резьбой на торцах. Вдоль трубы установлены три штуцера, соединенные с форсунками посредством резиновых рукавов. Один конец трубы заглушен резьбовой пробкой, а второй соединен с тройником, установленным на насосе. С тройником соединен предохранительный клапан, форсунки закреплены на телескопических клеммных зажимах.

Сочетание клеммных зажимов и телескопических штанг позволяет регулировать положение форсунок в процессе наладки устройства.

Водопроводная вода через вентиль подается в емкость бака, после заполнения которого оператор с пульта управления включает агрегат электронасосный, подающий воду из бака через штуцер в распределительную гребенку и к форсункам. Постоянный уровень воды в баке поддерживается поплавком.

вым клапаном, регулирующим подачу воды из водопровода в зависимости от ее расхода. При переполнении бака излишек воды сливается в заводскую канализацию.

В процессе работы агрегата электронного в распределительной гребенке создается избыточное давление. Проходя через вкладыш и распылитель, поток воды трансформируется в мелкодисперсный факел, увлажняющий поверхность свежее выпеченного хлеба.

Техническая характеристика

Производительность, л/мин	0,2-0,4
Установленная мощность, кВт	0,37
Занимаемая площадь, м ²	1,54
Габаритные размеры, мм	2740x550x x780
Масса, кг	72

Изготовитель — ОАО «Нежинский механический завод»: 16600, Украина, г. Нежин, ул. Б. Хмельницкого, 37.

Тел.: (3804631)5-47-36, моб. тел. 8-10-38-(096)747-53-54.

ХЛЕБОДРОБИЛЬНАЯ МАШИНА РЗ-ХДО

Молоткового типа, предназначена для измельчения брака хлебопекарного производства в сухарную крошку.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	100-300
Средняя фракция после дробления, мм	0,5-3
Частота вращения дробильного барабана, мин ⁻¹	900
Установленная мощность привода, мм	4
Габаритные размеры, мм	1090x840x1480
Масса, кг	300

Изготовитель — «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-33, 337-09-02, 337-69-84. Факс (343) 331-87-24.

ЛЮЛЬКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Предназначена для выпечки хлеба, батон в печах ФТЛ-2, ХПА-10, может устанавливаться на РПА.

Представляет собой сварную конструкцию, выполненную из уголка 35x35x4, с полкой из листа толщиной 5-6 мм.

Блок из хлебных форм крепится к люльке при помощи замков различной конструкции. Размеры люльки зависят от номера хлебных форм или противней. Масса 8-10 кг.



Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15. Тел.: (8326) 42-17-59, 42-51-40, 41-28-60. Тел/факс (8362) 72-06-05.

ТЕЛЕЖКИ

Предназначены для загрузки на них поддонов с тестовыми заготовками для дальнейшей выпечки в хлебопекарных печах РТ-100, РТ-150 и ПР-200.

Изготовлены из конструкционной стали, имеют сборно-разборную конструкцию.



Техническая характеристика

Тележка	Габаритные размеры, мм	Число направляющих	Расстояние между направляющими, мм	Масса, кг
Тележка печи РТ-100	647х776х1542	13	100	64,2
Тележка печи РТ-100	647х776х1542	8	160	62,3
Тележка печи РТ-150	807х988х1811	17	94	88,5
Тележка печи РТ-150	807х988х1811	10	160	84,7
Тележка печи ПР-200	613х804х1645	17	91	66,7
Тележка печи ПК-5Е (16Т)	445х645х1480	9/16	160/ 90	47,3

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ТЕЛЕЖКА ЗАКАТНАЯ

Используется при производстве хлеба в минипекарнях.

Техническая характеристика

Загрузка буханок, шт.	Габаритные размеры, мм
50	670х610х1215
75	670х735х1215
120	670х735х1660
144	775х735х1640

Изготовитель — НПО «Росс»: Украина, 61017, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.



ТЕЛЕЖКИ СТЕЛЛАЖНЫЕ

Предназначены для работы в качестве технологических тележек в ротационных печах, а также для расстойки и транспортировки тестовых заготовок при работе с печами других типов.

Техническая характеристика

	ТС-1*	ТС-2*	ТС-4*	ТС-9-КЗ**	ТС-16-Р**
Модель печи	«Муссон-ротор» мод. 77, 77Э	«Муссон-ротор» мод. 99, 99Э, 99К, 99ЭК	«Муссон-ротор» мод. 250 «Супер»	«Циклон-ротор-216»	ХПЭ
Максимальные габаритные размеры подового листа, мм	660х х660х20	900х х600х20	1100х х750х20	загрузка 3Л7(3Л10) 72 шт.	700х х460х40
Число направляющих:					
в стандартном исполнении		18		9	16
в исполнении по заказу		14, 16, 18, 20, 24 и др.			
Габаритные размеры, мм	662х670х х1777	670х902х х1777	820х1100х х1777	760х928х х1777	526х730х х1828
Масса, кг	51	63	81	85	50

* Для расстойки и выпечки.

** Для расстойки.

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ТЕЛЕЖКИ СТЕЛЛАЖНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ «СМОЛЯНКА»ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26

Предназначены для транспортировки форм, подовых листов с тестовыми заготовками для осуществления процесса расстойки в шкафах ШТР-18, ШТР-18П и выпечки в печах типов ПХП-6 и ПКЭ-9.

Оснащены надежными поворотными чугунными колесами Ø125 мм на подшипниках качения. Изготавливаются из углеродистой стали.

По желанию заказчика стеллажные тележки могут быть изготовлены из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

	ТС-10	ТС-13	ТС-18	ТС-26
Число:				
пар направляющих принадлежностей для выпекания, устанавливаемых в тележку:				
лист подовый 650х530 мм кондитерский	-	-	18	26
лист подовый перфорированный	-	-	18	26
лист волнистый на семь батонов	-	-	18	-
лист волнистый перфорированный	-	-	18	-

	ТС-10	ТС-13	ТС-18	ТС-26
секции форм:				
5Мк12	40	52	-	-
4Мк7	30	-	-	-
3Мк10, 4Мк10	30	39	-	-
2Шс17	30	39	-	-
3Шс12	40	52	72	
Габаритные размеры, мм	660х603х1895			
Масса, кг	33	35	38	43

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-79, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

КАССЕТЫ ХЛЕБНЫХ ФОРМ

Предназначены для эффективной загрузки стеллажных тележек ротационных печей при выпечке формового хлеба и обеспечения высокого качества продукции.

Выпускаются без покрытия или с термостойким сталафлонным покрытием (аналог тефлона).



Техническая характеристика

	5Л7 (пятерчатка)	6Л7 (шестерчатка)	5Л10 (пятерчатка)	6Л10 (шестерчатка)
Используемая тележка стеллажная	ТС-1-18 ТС-2-18	ТС-4-18	ТС-1-18 ТС-2-18	ТС-4-18
Максимальная масса одного изделия, кг	0,75	0,75	0,61	0,61
Число форм	5	6	5	6
Габаритные размеры, мм	595х218х115	750х218х115	595х215х105	750х215х105
Масса, кг	3,2	3,95	2,9	4,1

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.
Тел./факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

СЕКЦИИ ФОРМ № 10

Предназначены для выпечки формового хлеба в хлебопекарных печах.

Представляют собой закрепленные в металлической рамке формы.



Техническая характеристика

Число форм в секции	6	4	6	5
Марка печи	РТ-150	РТ-100	РТ-150	РТ-100
Расчетная масса выпекаемого хлеба, кг	0,56-1,04		0,33-0,62	
Масса, кг	4,95	3,51	6,7	5,16

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ФОРМЫ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

Предназначены для выпечки формового хлеба разных сортов и кондитерских изделий (ромовых баб, куличей, кексов) в цехах и пекарнях малой мощности в печах ПХП-6, ПКЭ-9, ПМЭ-20.

Выполнены из листовой конструкционной стали.

Техническая характеристика

Обозначение секций форм	Вместимость одиночной формы, дм ³	Габаритные размеры, мм	Масса, кг
2Шс17 (круглая)	2	530x210x83	2
3Шс12 (круглая)	0,75	530x153x65	1,2
4Мк7 (прямоугольная)	2,1	530x218x115	2,8
№ 18	1,9	Ø 225x85	0,7
5Мк12 (прямоугольная)	0,75	530x169x70	1,6
ФКГ-001 (гофрированная для кексов)	0,1	Ø 92x37	0,1
ФКГ-002 (гофрированная для ромовых баб)	0,25	Ø 128x50	0,17

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-67-57, 55-61-79, 55-55-50.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

ХЛЕБНЫЕ ФОРМЫ И ПРОТИВНИ

Хлебные формы (ГОСТ 17327-95)

Изготовлены методом литья в кокиль из пищевых сплавов алюминия АК5М2П.

По желанию заказчика формы собираются в секции по 2 шт. и более, могут быть с ручками и без них.



Хлебные формы под тостовый хлеб

Изготавливаются по эскизам заказчика.

Для их изготовления используется конструкционная сталь 0,8 кп толщиной 1 мм. Для исключения образования корки на поверхности тостового хлеба форма снабжена съемной крышкой из стали. Могут быть предусмотрены отверстия на крышке для выхода пара.



Противни

Изготавливаются по эскизам заказчика.

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.

Тел.: (8362) 42-17-59, 42-51-40, 41-28-60.
Тел/факс (8362) 72-06-05.

ПЛОСКИЕ ПРОТИВНИ

Предназначены для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

Выполнены из стали 08пс.

Размеры, мм	Число бортов	Высота борта, мм
0,7х400х600	4	20
0,7х400х600	3	20
1х400х600	4	40
1х450х700	4	30
1х460х660	3	60
1х470х530	2	30
0,7х500х600	4	20
1х500х600	4	20
1х500х750	4	20

Изготовитель — ООО «Перфоком»: 603950, г. Н. Новгород, просп. Гагарина, 178.
Тел/факс: (8314) 61-87-80, 69-37-78.

ПЛОСКИЕ ПЕРФОРИРОВАННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРОТИВНИ

Предназначены для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

Техническая характеристика

Число бортов	4		3	
Материал	Сталь 08пс	Алюминий А6М	Сталь 08пс	Алюминий А6М
Толщина, мм	1	1,5	1	1,5
Тип перфорации	Rv3-5			
Размеры, мм	300х600			
	300х660			
	400х600			
	500х600			
	460х750			
	600х660			
	550х750			
	600х800			
	560х960			
	600х900			
	750х1040			
	800х900			
	750х1100			

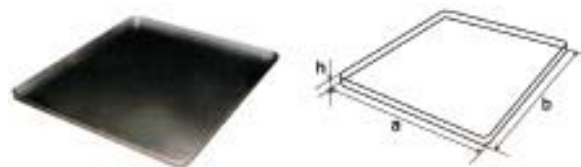
Изготовитель — ООО «Перфоком»: 603950, г. Н. Новгород, просп. Гагарина, 178.
Тел/факс: (8314) 61-87-80, 69-37-78.

ПОДОВЫЕ ЛИСТЫ

Предназначены для выпечки хлебобулочных, кондитерских изделий.

Выпускаются без покрытия или с термостойким сталафлонным покрытием (аналог тефлона).

Возможно изготовление под заказ крупных партий стальных подовых листов иных размеров и конфигураций.



Техническая характеристика

Наименование	Габаритные размеры (ахbхh), мм	Используемая тележка
Лист плоский	660х600х20	ТС-1
алюминиевый	900х600х20	ТС-2
штамповочный	750х550х20	ТС-4

Наименование	Габаритные размеры (ахбхх), мм	Используемая тележка
Лист плоский стальной	660х600х10	ТС-1
	900х600х10	ТС-2
	1100х750х20	ТС-4
	550х750х20	
	700х460х20	ТС-16-Р**
	700х460х40*	

Изготовитель — ЗАО НПП фирма «Восход»: 410012, г. Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, 14.

Тел/факс: (8452) 27-44-75 (пять линий), 72-15-87, 72-15-84.

ЛИСТЫ ПODOVЫЕ К ПЕЧАМ

Предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в печах ПХП-6, ПКЭ-9, ПМЭ-20.

Изготовлены из листовой конструкционной стали.

Техническая характеристика

Лист	Габаритные размеры, мм	Масса, кг
Кондитерский	530х650	2,51
Кондитерский перфорированный	530х650	1,68
Волнистый на семь батонов	530х654	3,4
Волнистый перфорированный на семь батонов	530х654	2,64

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-67-57, 55-61-79, 55-55-50.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

СЕТКА СПИРАЛЬНО-СТЕРЖНЕВАЯ ПХС-25М 00.300

Предназначена для хлебопекарных печей с сетчатым подом.

Ширина 2100 мм. Масса 1 пог. м 26,8 кг.

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ЦЕПЬ ТЯГОВАЯ ПЛАСТИНЧАТАЯ МС 80-3-140-3

Предназначена для конвейерных тупиковых хлебопекарных печей.

Изготавливается отрезками по 5,04 пог. м.

Техническая характеристика

Разрушающая нагрузка, кН (кгс)	80 (8000)
Шаг цепи, мм	140
Масса 1 м цепи, кг	12,4

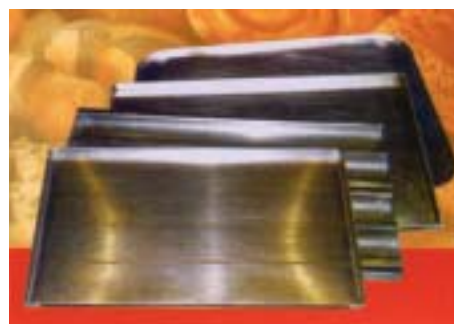
Изготовитель — ООО Фирма «РЭП»: 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 95, корп. 122.

Тел/факс: (8362) 42-70-21, 42-69-37.

ПОДДОНЫ

Предназначены для выпечки хлебобулочных изделий в хлебопекарных печах марок РТ-100, РТ-150, ПФС-9Э и ПК-5Э.

Изготавливаются из стали и алюминия.



Техническая характеристика

Поддон	Марка печи	Габаритные размеры (длина, ширина, высота), мм	Материал, толщина, мм	Масса, кг
Волнистый с перфорацией	РТ-100	595х750х27	Алюминий, 1,5	1,3
Плоский с перфорацией	РТ-100	590х790х23	Алюминий, 1,2	1,33
Плоский без перфорации	РТ-100	590х790х23	Алюминий, 1,2	2,94
Плоский с перфорацией	РТ-150	465х750х25	Алюминий, 1-1,2	0,88
Плоский без перфорации	РТ-150	465х750х25	Алюминий, 1-1,2	1,47
Волнистый с перфорацией	РТ-150	455х750х40	Алюминий, 1,5	1,7
Цельный с перфорацией	РТ-150	750х1040х23	Алюминий, 2	2,72

Поддон	Марка печи	Габаритные размеры (длина, ширина, высота), мм	Материал, толщина, мм	Масса, кг
Цельный без перфорации	РТ-150	750x1040x23	Алюминий, 2	4,54
Плоский	ПФС-9Э ПК-5Э	396x596x25	Алюминий, 1,5, сталь, 0,8	1,21 1,8
Цельный с перфорацией	ПФС-9Э ПК-5Э	396x596x25	Алюминий, 1,5	0,73
Плоский	ПФС-9Э ПК-5Э	400x600x20	Сталь, 0,8	1,86

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

ЦЕПИ ТЯГОВЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ Г4-ХКС-140

Предназначены для конвейерных тупиковых хлебопекарных печей, расстойно-печных агрегатов.



Техническая характеристика

	Г4-ХКС-140-4	Г4-ХКС-140-5	Г4-ХКС-140-6
Шаг цепи, мм	140		
Толщина пластин, мм	4	5	4 и 6
Диаметр катка, мм	80		
Расстояние между внутренними пластинами, мм	27		
Допустимая рабочая нагрузка, кН	10,3	15,56	20,83
Разрушающая нагрузка, кН	72,5	90	127
Габаритные размеры, мм:			
ширина пластин	50		
длина полого валика	50	54	
Масса 1 пог. м цепи, кг	10,5	11,4	11,5

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ СТОЛ (ГРИБОВИДНЫЙ) ЦС

Предназначен для сортировки хлеба крупного развеса.

Представляет собой конус Ø 2; 2,2; 2,8 м, закрепленный на вертикальном вращающемся валу.

Техническая характеристика

Скорость вращения стола, мин ⁻¹	4		
Диаметр стола, мм	2000	2200	2800
Мощность электродвигателя, кВт	1,5		
Габаритные размеры (высота), мм	920		
Масса, кг	250	275	320

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел/факс (495) 267-48-63.

ТРУБКИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ

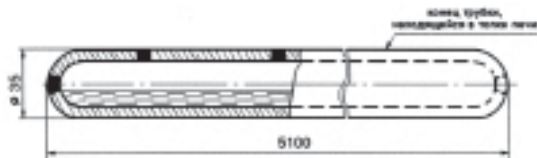
Предназначены для обогрева пекарной камеры и выпечки хлеба. Теплоносителем в них является дистиллированная вода.

Тепловая работа нагревательных трубок заключается в непрерывном процессе парообразования и конденсации паровоздушной смеси.

Тепловой режим трубки определяется конструкцией печи, видом сжигаемого топлива, условиями теплообмена в топке и те-

плоотдачи в пекарной камере, а также ассортиментом выпускаемой продукции.

Трубки рассчитаны на рабочее давление до 18 МПа (при температуре пароводяной смеси в трубке +355°C).



Техническая характеристика

Диаметр трубок, мм	35
Длина трубок, мм	2300, 3600, 5100, 5300
Масса, кг	24 (для трубки 5100 мм)

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-механический комбинат»: 105005, Москва, Бауманская ул., 16.

Тел. (495) 261-98-49.

Тел./факс (495) 267-48-63.

БЛОКИ ТОПОЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ФТЛ2-66, ХПА-40

Предназначены для перевода печей ФТЛ и ХПА на газ низкого давления.

Оборудованы горелочными устройствами, пультами управления и муфелями производства ЗАО «Белогорье».

Состоят из муфеля с горелкой ГБГ 16/32 и электрического щита управления (для печи ФТЛ2-66) и муфеля с горелкой ГБГ 15/60 (для печи ХПА-40).

Техническая характеристика

	Для печи ФТЛ2-66 с горелкой ГБГ 16/32	Для печи ХПА-40 с горелкой ГБГ 15/60
Расход газа, м³/ч	18-22	28-30
Род тока	Трехфазный, переменный	
Частота, Гц	50	
Напряжение питания, В	380/220±10%	
Потребляемая мощность, кВт	1,9	
Габаритные размеры, мм:		
топочного блока	955x870x480	955x870x480
электрического щита	446x226x550	
горелки	736x525x636	

Изготовитель — ЗАО «Белогорье»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.

Факс (47248) 2-32-47.

1.6. ПЕКАРНИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МОБИЛЬНЫЕ ПЕКАРНИ НА БАЗЕ ПЕЧЕЙ РТ-100, РТ-150, РР-200, ПК-5Е (16Т), ПФС-9

Предназначены для выпуска широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий.

В комплект входят: печь хлебопекарная ротационная (в зависимости от объема производства — РТ-100, РТ-150, или РР-200), печь хлебопекарная стеллажная (MV-100, MV-180), печь кондитерская конвекционная (ПФС-9, ПК-5Е(16Т)), мукопросеиватель ЕЛМ-50, тестомесильная машина серии МТМ (объем дежи от 30 до 330 л), тестоделительная машина КТМ (может комплектоваться несколькими машинами, развесом деления от 50 до 800 г), тестоокруглитель (КУМ-2000, БТО-50, БТО-50У), шкаф предварительной расстойки (АДМ-2000, АДМ-2000М), тестозакаточная машина (ТЗМ, УЗМ), шкаф окончательной расстой-

ки тестовых заготовок (ШХР) в комплекте с климатической установкой (ТВГ).

Комплектность мобильной пекарни может варьироваться в зависимости от потребностей заказчика и ассортимента выпекаемой продукции.

Имеют короткий срок окупаемости (около одного года).

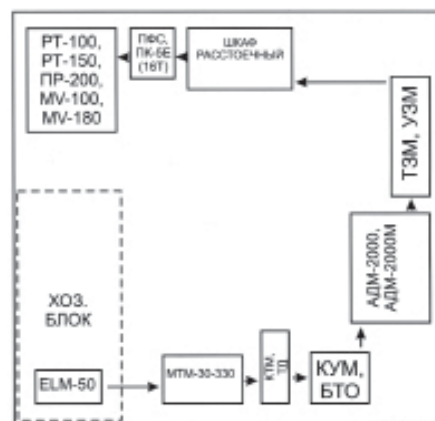


Схема мобильной пекарни ЗАО «Белогорье»



Изготовитель — ЗАО «Белогорье»:
309291, Белгородская обл., г. Шебекино,
ул. Октябрьская, 11.
Тел.: (47248) 2-30-76, 2-30-78.
Факс (47248) 2-32-47.

ХЛЕБОПЕКАРНЯ МАЛОГАБАРИТНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХПМЭ-500, ХПМЭ-1000, ХПМЭ-1500

Предназначена для приготовления и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий (формовой и подовый хлеб, булки, батоны, пряники и прочее) с обеспечением автономного регулирования и поддержания заданного теплового режима в каждой секции пекарного шкафа.

Может использоваться в сельской местности и городах для снабжения хлебом отдельных поселков и микрорайонов.

Состав хлебопекарен

	ХПМЭ-500	ХПМЭ-1000	ХПМЭ-1500
Шкаф пекарный электрический типа ШПЭ-3	1	2	3
Контейнер хлебный лотковый КХЛ	3	5	6
Шкаф расстойный	1	1	1
Машина тестомесильная ТММ-140	1	1	1
Дежа подкатная 140 л	2	4	8
Стол разделочный для теста типа СРТ	1	1	2
Машина для просеивания муки типа МПМ-800М	1	1	1
Форма хлебная ЗЛ7	54	108	162
Лоток хлебный ЛХ	48	80	96

Производительность хлебопекарен по формовому хлебу в смену, шт.: ХПМЭ-500 — 486, ХПМЭ-1000 — 972, ХПМЭ-1500 — 1458.

Шкаф пекарный электрический ШПЭ-3

Предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Состоит из трех пекарных камер и панели управления.

Шкаф оборудован регуляторами температуры, которые обеспечивают регулирование и поддержание задаваемой температуры в пекарной камере путем отдельной регулировки нижних и верхних нагревательных элементов. Панель управления терморегуляторов оснащена органами управления и индикацией. В шкафу установлена система пароувлажнения.

Техническая характеристика

Производительность по формовому хлебу в смену, шт.	486
Число форм, помещаемых в пекарную камеру	27
Установленная мощность, кВт	22,7
Диапазон регулирования температуры, °С	±10
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	1460x1060x1660

Шкаф расстойный

Предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок.

Техническая характеристика

Число:	
контейнеров, входящих в шкаф за одну загрузку	1
нагревателей	4
Тип нагревателей	ТЭН
Параметры питающей сети:	
напряжение, В	220
частота тока, Гц	50
Установленная мощность, кВт	2,5
Пределы термостатирования, °С	20-60
Габаритные размеры, мм	1010x1225x2020
Масса, кг	200

Контейнер хлебный лотковый КХЛ

Техническая характеристика

Число загружаемых лотков	16
Габаритные размеры, мм:	
лотка	740x450x90
контейнера	810x920x1700

Стол разделочный для теста

Габаритные размеры 1000x500x845 мм.

Машина тестомесильная ТММ-140, ТММ-330

Предназначена для замешивания теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% для ТММ-140 и не менее 35% для ТММ-330 в невращающихся дежах вместимостью 140 и 330 л соответственно.

Применяется на хлебопекарных предприятиях малой мощности, цехах общественного питания и т.п.

Оба типа машин оборудованы таймером для отсчета времени замеса теста, кроме того, машина ТММ-330 имеет устройство

для реверсивного вращения месильного органа по окончании работы для снятия с него теста. Спиральный месильный орган, вращаясь вокруг собственной оси, совершая круговое движение вокруг оси дежи, производит эффективное замешивание теста по всему объему дежи.

Техническая характеристика

	ТММ-140	ТММ-330
Производительность замешивания теста (при загрузке муки в дежу в кг), кг/ч	550 (50)	1350 (120)
Время замешивания теста влажностью 35%, мин	6 (из 50 кг муки)	6,5 (из 120 кг муки)
Максимальная потребляемая мощность, кВт:		
в режиме замешивания	1,5	4
в режиме подъема-опускания рамы	0,37	1,1
Установочные номинальные размеры под дежу, мм:		
диаметр обода дежи под крышку	795	1080
глубина погружения месильного органа	444	560
высота дежи (с тележкой)	720	880
ширина колеи (размер внутри/снаружи колес)	400/456	630/692
Габаритные размеры (при опущенной раме/при поднятой раме), мм	1280x850x x1020/1510	1786x1096x x1260/1530
Масса, кг	500	700

Машина для просеивания муки МПМ-800М

Предназначена для просеивания муки на предприятиях малой мощности, общественного питания.

Осуществляет рыхление (аэрацию) муки и отделение посторонних примесей. Магнитная ловушка исключает попадание в муку металлических предметов.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	500
Вместимость бункера, кг	40

Размер стороны ячейки сита, мм	1,2; 1,4
Род тока и частота, Гц	трехфазный, переменный, 50
Установленная мощность, кВт	1,1
Максимальная длина с опущенным подъемником, мм	1350
Габаритные размеры, мм	860x670x1310
Масса, кг	155

Изготовитель — ОАО «Пензмаш»: 440052, г. Пенза, ул. Баумана, 30.

Тел.: (8412) 3-96-26, 33-98-13, 33-98-47, 33-96-22, 33-96-52.

Факс: (8412) 33-32-73, 33-47-05, 55-15-98.

1.7. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА

УСТАНОВКА ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И ЗЕРНОВЫХ СМЕСЕЙ УСБ-3

Предназначена для переработки зерна и зерновых смесей в готовый для употребления продукт за одну технологическую операцию без помола зерна, закваски теста и последующих традиционных операций, используемых в хлебопекарном производстве.

Зерновые брикетки (зебрики), полученные на установке УСБ-3, можно использовать как самостоятельный продукт с пивом,

молоком или чаем и как основу для образования закусок с пищевыми добавками в школьных обедах, кондитерских изделиях, диетическом питании. С помощью установки можно перерабатывать рис, гречку, пшеницу и другие зерновые продукты и смеси.

Техническая характеристика

Производительность, шт/ч	до 1000
Параметры изделия:	
диаметр, мм	70
толщина, мм	5-10

масса, г	3-8
Число позиций спекания	2
Время спекания, с	3-15
Температура спекания, °С	290-350
Удельное давление спекания, МПа	2,5-5
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт:	
установленная	5
нагревателей	2,5
Габаритные размеры, мм	1340x746x1786
Масса, кг	740



Изготовитель — Ногинский филиал ГУП
ФНПЦ «ПРИБОР»: г. Ногинск, Московская
обл., ул. Совнархозная, 3.

Тел. (49651) 75-380.

Тел/факс (49651) 56-374.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТОВОЙ МАССЫ ИЗ ЗЕРНА (ММЗ-500, УО-5000, МПТМ-300/600)

ММЗ-500 — предназначена для мойки
зерна пшеницы. Машина непрерывного дей-
ствия.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	500
Расход воды, л/мин	16,7
Мощность электродвигателя, кВт	0,25
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	1300x730x1350
Масса, кг	60

УО-500 — предназначена для поверх-
ностной очистки (шелушения) зерен злако-
вых культур и круп.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	500
Установленная мощность элек- тродвигателя, кВт	4,0
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	1370x1020x1520
Масса, кг	200

МПТМ-300 (МПТМ-600) — предназ-
начена для измельчения замоченного зерна
при производстве зернового хлеба, исполь-
зуется в составе технологического оборудо-
вания.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	300 (600)
Установленная мощность элек- тродвигателя, кВт	4 (7,5)
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	960x650x1330 (1310x630x1480)
Масса, кг	200 (300)

Технология производства зернового хле-
ба состоит из следующих операций:

поверхностная очистка зерна, промывка,
замачивание, приготовление тестовой мас-
сы из зерна, замес теста, расстойка, выпечка
хлеба.

Площадь, занимаемая оборудованием,
10 м².

При приобретении данного оборудова-
ния покупателю предоставляется докумен-
тация по технологии производства зерново-
го хлеба.

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031,
г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-67-57, 55-61-79, 55-55-50.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

1.8. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УПАКОВКИ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

КОМПЛЕКС УПАКОВОЧНЫЙ РТ-УК-03

Предназначен для автоматической подачи и упаковки пищевых штучных продуктов (печенье, хлебцы, вафли и т.п.), а также непищевых продуктов в пакеты из рулонного термосвариваемого материала (полипропилен, комбинированные пленки) и материалов холодной склейки.

Состоит из упаковочной машины РТ-УМ-ГШ (-01, -02) и устройства поштучной загрузки.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	80/140*
Размеры упаковываемых продуктов (длина, ширина, толщина), мм	50-100хх40-80х5-10
Установленная мощность, кВт	1,6 (2,6*)/1,7 (2,7*)
Расход воздуха (с термопринтером), л/мин	70
Рабочее давление воздуха в пневмосистеме, МПа	0,6
Габаритные размеры, мм	4050х1050хх1700

* При комплектации двухпозиционными губками.

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В. О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА «ЛИНЕПАК Ф»

Предназначена для упаковки штучных изделий (глазированные сырки, шоколадные батончики, печенье, вафли, рулеты, хлебобулочные изделия, мороженое, котлеты,

мыло, губки и т.п.) в трехшовные пакеты типа «Flow Pack».

Состоит из подающего горизонтального транспортера, упаковочного модуля с универсальным формователем пакета, системы работы по фотометке и центрированию рулона, термопринтера, отводящего транспортера.

Дополнительное оборудование: транспортировочные столики, стол-накопитель после отводящего транспортера, холодный стол, устройство формирования боковых складок, счетчик готовой продукции, система подачи инертного газа.



Техническая характеристика

Производительность (кинематическая) в минуту, упаковки:

с фотометкой	до 60	до 100
без фотометки	до 80	до 120

Размеры упаковываемых предметов, мм:

длина	50-350
ширина	15-220
высота	10-80

Привод электро-механический

Ток:

тип	трехфазный
частота, Гц	50
напряжение, В	380

Потребляемая мощность, кВт 3,5

Габаритные размеры, мм 3700х1000х1750

Масса, кг 310

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Фенкс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

ЛИНЕЙНЫЙ ФАСОВЩИК

Горизонтальная упаковочная машина, предназначенная для упаковки штучных изделий (упаковка типа «Flow Pack») в термосвариваемые полимерные пленки (полипропилен, ламинированная бумага и т.д.).

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковок	80
Размеры упаковываемых предметов, мм:	
длина	50-350
ширина	20-220
высота	до 80
Толщина пленки, мкм	20-40
Размеры рулона, мм:	
диаметр	350
ширина	500
Установленная мощность, кВт	3,5
Габаритные размеры, мм	2850x850x1600
Масса, кг	310

Изготовитель — ООО «Акмалько»: 125599, Москва, ул. Ижорская, 6.

Тел. (495) 933-07-73 — многоканальный.

Тел/факс: (495) 486-66-25, 486-65-96.

АВТОМАТ УПАКОВОЧНЫЙ А5-АУД

Предназначен для упаковки штучных изделий (шоколадные батончики, зефир, гематоген, халва, вафли, хлебобулочные изделия и т.д.) в комбинированные термосвариваемые материалы (полипропилен, ламинированная бумага, лавсан-фольга-полиэтилен, кроме ПЭ-пленки).

Техническая характеристика

Производительность в час, упаковок	до 60
Размеры упаковываемых предметов, мм:	
длина	20-350

ширина	20-100
высота	5-60
Минимальная ширина рулона, мм	300
Потребляемая мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм	3500x1100x1900
Масса, кг	1200

Изготовитель — ООО «Воронежский Центр «Упаковочные машины»: 394000, г. Воронеж, ул. К. Маркса, 67.

Тел.: (4732) 52-45-55, 52-49-04, 52-43-31.

Тел/факс (4732) 52-43-35.

УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «БЕСТРОМ-65»

Горизонтальный, предназначен для упаковки в полимерные пленки штучных продуктов.

Сварка производится под действием постоянного нагрева.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 60
Размеры пакета, мм:	
длина	60-600
ширина	10-220
высота	до 120
Пленка	полипропилен, ламинаты
Потребляемая мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм	3490x900x1800
Масса, кг	500

Изготовитель — компания «Бестром»: 143400, Московская обл., г. Красногорск-5, Ильинское шоссе.

Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78, 561-84-82.

Факс (495) 563-86-34.

УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «БЕСТРОМ-45»

Горизонтальный, предназначен для упаковки в полимерные пленки штучных продуктов.

Дополнительные устройства — принтер горячей печати, фотоэлемент.

Сварка происходит при постоянном нагреве.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 45
Размеры пакета, мм:	
длина	60-600
ширина	10-220
высота	до 80
Пленка	полипропилен, ламинаты
Потребляемая мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, мм	2750x770x1820
Масса, кг	380

Изготовитель — компания «Бестром»: 143400, Московская обл., г. Красногорск-5, Ильинское шоссе.

Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78, 561-84-82.

Факс (495) 563-86-34.

МАШИНА УПАКОВОЧНАЯ УМГ-38

Предназначена для упаковки изделий хлебобулочного, кондитерского, молочного производства и мороженого.

Непрерывного действия.

Производительность 2040 упаковок в час.

Изготовитель — научно-производственная компания «Неста»: 410600, г. Саратов, ул. Б. Казачья, 69/73, корп. 33.

Тел/факс: (845) 251-06-67, 256-46-03.

УПАКОВОЧНЫЕ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ МАШИНЫ СЕРИИ «КОВРИГА»

Предназначены для упаковки подового и формового хлеба, батонов, французских багетов и т.д. в полурукавные пленки из ПВХ, ПЭ, полиолефина в пекарнях и на небольших хлебозаводах.

Выпускаются четыре модели. Базовая — «Коврига-старт». Модели «Коврига-КР» и «Коврига-макс» имеют дополнительную комплектацию («Коврига КР» — подъемно-отводной конвейер, «Коврига-макс» — конвейер и этикетировщик). Удешевленный вариант — «Коврига-мини» не имеет конвейера, и возможность установки его не предусмотрена.

Прижим сварочного устройства, его удержание во время сварки и подъем происходят автоматически за десятые доли секунды.

Машины не требуют переналадки при упаковке хлебобулочных изделий разного размера, формы и массы.

Комплектуются быстросменной запасной сварочной шиной в сборе.

Техническая характеристика

Производительность в час, упаковки	1200
Длина сварочных шин (рабочая), мм:	
поперечная	350
продольная	250
Размеры рулона пленки, мм:	
ширина максимальная (рекомендуемая для хлеба)	340 (320)
диаметр	до 300
Толщина пленки, мкм:	
ПВХ и полиолефин	до 30
ПЭ	до 50
Скорость конвейера, (регулируемая), мм/с	100-300
Ток	однофазный
Напряжение, В	220

Установленная мощность, кВт	0,8
Габаритные размеры, мм:	
машины	1300 (2200)*х- х760х1400
упаковки (максимальные)	250х350х120
Масса, кг	85

* С подъемно-отводным конвейером.

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургорское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

Факс (3513) 24-16-06.

УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА «КОВРИГА-ТЕРМО»

Предназначена для упаковки в любые термоусадочные пленки хлебобулочных изделий, полуфабрикатов на лоточках, книг, журналов и других изделий.

Скорость конвейера регулируется частотным преобразователем. Регулировка температуры термокамеры в широких пределах позволяет усаживать пленки не только ПВХ и ПЭ, но и полиолефин. Отводной конвейер — непрерывного действия. Каждая последующая упаковка сдвигает на конвейер предыдущую. Для того, чтобы шов на пленке получался аккуратным и посередине упаковки, на посту сварки предусмотрено регулируемое по высоте дно.

Удержание сварочной рамы, сварка и подъем шин — автоматические.

Переналадка при переходе на другое изделие не требуется.

Может комплектоваться автоматическим наклейщиком этикеток-самоклеек.

Техническая характеристика

Производительность в час, упаковки	до 900
Скорость конвейера (регулируемая), мм/с	100-300
Длина сварочных шин (рабочая), мм:	
поперечная	350

продольная	250
Пленка	полурукав
Размеры рулона пленки, мм:	
ширина (максимальная)	450
диаметр	до 300
Диаметр шпули, мм	любой
Толщина пленки, мкм:	
ПВХ и полиолефин	до 30
ПЭ	до 50
Ток	однофазный
Напряжение, В	220
Установленная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм:	
машины	2500х760х1400
упаковки (max)	250х350х120
Масса, кг	85

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургорское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

Факс (3513) 24-16-06.

УПАКОВОЧНЫЕ УСТРОЙСТВА ИТН-240, ИТН-450

Предназначены для упаковки различной пищевой продукции (кондитерские, хлебобулочные изделия, мясные и рыбные продукты и полуфабрикаты, фрукты и овощи), а также любых непродовольственных товаров в термоусадочную пленку.



ИТН-240



ИТН-450

Техническая характеристика

	ИТН-240	ИТН-450
Производительность в час, упаковки	До 200	До 300
Максимальный размер упаковки, мм	380x240x x150	420x250x x180
Электропитание, В/Гц	220/50	
Потребляемая мощность, кВт	0,95	2,5
Габаритные размеры, мм	700x490x x305	1060x580x x1140
Масса, кг	30	55

Изготовитель — НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

АППАРАТ ТПЦ-200М

Предназначен для упаковки различных видов продукции (овощи, фрукты, сухофрукты, орехи, кондитерские изделия, шоколад, конфеты, булочки, видео-, аудиокассеты) в термоусадочную пленку.

Применяется для индивидуального и частного производства.



Техническая характеристика

Производительность в час, упаковки	до 250
------------------------------------	--------

Максимальные габаритные размеры упаковки, мм	350x250x105
Используемая пленка	ПВХ, ПП, ПЭ
Ширина пленки, мм	до 300
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	2,3
Габаритные размеры, мм	620x440x210
Масса, кг	30

Изготовитель — Московский завод упаковочных машин «Термопак»: 129329, Москва, ул. Кольская, 1.

Тел/факс: (495) 189-27-84, 189-67-30, 189-44-51, 189-44-72.

ПОЛУАВТОМАТ ДЛЯ НАРЕЗКИ И УПАКОВКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПАКЕТЫ С КЛИПСОЙ

Предназначен для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий в пакеты из полиэтиленовой и полипропиленовой пленки (прозрачные и с печатью).

Состоит из хлебоборезки и клипсатора.

Хлебоборезка имеет два конвейера для подачи хлеба.

Клипсатор надежно запечатывает пакет с упакованным продуктом клип-лентой и наносит дату.

Опции: конвейер удаления пакетов, поворотный стол, термопринтер для печати даты.

Техническая характеристика

Хлебоборезка

Производительность, шт/ч	до 1000
Установленная мощность привода, кВт	0,5
Ширина реза, мм:	
Е-VA 42	420
Е-VA 54	540
Высота реза, мм	40-130
Регулируемая толщина кусочков, мм	от 10-12 до 20
Габаритные размеры, мм	1750x600x1200

Клипсатор

Производительность в минуту, упаковки	до 30
Максимальный размер пакета, мм	500x300
Электропитание, В/Гц	220/50
Воздух:	
давление, МПа	0,5
расход, нл/мин	250
Клип-лента, мм:	
ширина	8
расход на один пакет	38-40
Габаритные размеры, мм	1634x1190x820
Высота рабочего стола, мм	870



Изготовители — «Свердловский экспериментальный механический завод»: 620039, г. Екатеринбург, ул. Лукиных, 3а.

Тел.: (343) 337-09-33, 337-09-02, 337-69-84.

Факс (343) 331-87-24.

Компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

Тел/факс: (3437) 372-65-65, 372-65-66.

УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «КОЛИБРИ»

Горизонтальный, предназначен для упаковки в полимерные пленки штучных продуктов.

Дополнительные устройства — принтер горячей печати, фотоэлемент.

Сварка производится с помощью постоянного нагрева.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 30
Размер пакета, мм:	
длина	50-500
ширина	10-180
высота	до 60

Тип пленки	полипропилен, ламинаты
Потребляемая мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, мм	1820x620x760
Масса, кг	250

Изготовитель — компания «Бестром»: 143400, Московская обл., г. Красногорск-5, Ильинское шоссе.

Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78, 561-84-82.

Факс (495) 563-86-34.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА «ДИАПАК»

Предназначена для упаковки продуктов питания (хлебобулочные изделия, коробки конфет, тушки птицы, фрукты, овощи, кондитерские изделия и т.д.) и различных предметов (галантерейные и хозяйственные изделия, газеты, журналы, аэрозольные баллоны, канцелярские товары, посуда, сувениры и т.д.) в термоусадочную пленку — рукав из ПЭ и ПВХ.

Состоит из опор, устройства подачи пленки с рулона, стола формирования упаковки, термоусадочной камеры.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	8-15
Толщина пленки, мкм	15-50
Максимальная ширина рулона пленки, мм	500
Питание:	
ток	трехфазный
частота, Гц	50
напряжение, В	380
Установленная мощность, кВт	4,5
Габаритные размеры, мм:	
машины	1150x1440x1110
термоусадочной камеры	510x460x210
Масса, кг	120

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НАСТОЛЬНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ УПАКОВКИ ХЛЕБА И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначен для ручной упаковки в предварительно заготовленные целлофановые, бумажные или полиэтиленовые пакеты хлебобулочных изделий.

С помощью надувного устройства пакет приоткрывается, продукт легко и быстро рукой вталкивается в него.

Клипсатор надежно и точно защемляет пакет.

Техническая характеристика

Производительность, шт/ч (кг/ч)	600 (180)
Напряжение питания, В	220
Потребляемая мощность, кВт	0,28
Габаритные размеры, мм	850x420x200
Масса, кг	20

Изготовитель — ООО «Воплощение»: 142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, 55.

Тел.: (495) 715-91-74, 715-93-55.

Тел/факс: (4967) 54-29-79, 54-16-98.

ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ МАШИНЫ «УРАЛПАК-ТЕРМО», «УРАЛПАК-ТЕРМО-2»

Настольные, полуавтоматические, предназначены для упаковывания хлебобулочных изделий, баночек, бутылочек и других изделий в групповую упаковку, полиграфической продукции, различных продуктов на лоточках, парфюмерии, косметики, фармацевтической продукции и других изделий.

Имеют защиту ТЭНов от перегрева. Крышки камеры изготовлены из жаропрочного стекла, удерживаются электромагнитом. Выдержка времени автоматическая. Элементная база блока управления — на основе PIC-процессора.

Техническая характеристика

	«УралПак-Термо»	«УралПак-Термо-2»
Производительность в час, упаковки	До 360	
Пленки:		
тип	ПВХ	
толщина, мкм	До 20	
Напряжение питания, В	220	
Установленная мощность, кВт	2	
Габаритные размеры, мм:		
машины	840x500x280	1000x520x280
камеры	370x250x150	460x280x150
упаковки	350x220x100	440x250x120
Масса, кг	25	

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургоякское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

Факс (3513) 24-16-06.

УПАКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКС УТ-400

Предназначен для упаковки в термоусадочную пленку продуктов питания (хлебобулочные и кондитерские изделия, мясная продукция, фрукты и овощи на подложках), аудио/видеокассет, компакт-дисков и т.п.

Устройство обеспечивает полуавтоматический цикл упаковки с высокой производительностью.

В состав комплекса входят устройства термоусадки УТ-02 и упаковки УУ-02, которые могут быть установлены в ряд или под углом, работают в составе конвейерной линии.

В зависимости от типа и толщины пленки, возможна регулировка температуры в камере устройства УТ-02.



Техническая характеристика УТ-02

Производительность в час, упаковки	до 600
Скорость конвейера, м/мин	4,5
Диапазон устанавливаемых температур, °С	100-180
Упаковочный материал:	
тип	термоусадочная пленка ПЭ, ПВХ
толщина, мкм	15-50
ширина, мм	до 400
Размеры термокамеры, мм:	
ширина	400
высота	250
Частота тока, Гц	50
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	5
Габаритные размеры, мм	1265x500x1380
Масса, кг	120

Техническая характеристика УУ-2

Производительность в час, упаковки	до 200
Упаковочный материал:	
тип	термоусадочная пленка ПЭ, ПВХ
толщина, мкм	15-50
ширина, мм	400
Максимальные размеры упаковки, мм	420x310x200
Частота тока, Гц	50
Напряжение питания, В	220
Потребляемая мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры, мм	1120x550x1000
Масса, кг	400

Изготовитель — НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

ТЕРМОУСАДОЧНЫЙ УПАКОВОЧНЫЙ АППАРАТ «ПРОГРЕСС-СТРЕЛА»

Предназначен для мелкооптовой и штучной упаковки в термоусадочную пленку хлебобулочной, кондитерской, типографской и другой продукции.

Состоит из термокамеры, двигателя, вентилятора обдува камеры, концевого выключателя, импульсного термонोजа, электромагнитов ножа, блока расправки пленки, клавишных переключателей, опорной стойки, пруткового конвейера, регулятора температуры и кнопки аварийной остановки конвейера.



Техническая характеристика

Производительность шт/ч	350
Используемая пленка:	
тип	ПВХ, полиолефин
ширина, мм	450
толщина, мкм	до 30
Максимальные габаритные размеры, мм	500x400x300
Напряжение питания, В (Гц)	220 (50)
Габаритные размеры, мм	2400x800x1400
Масса, кг	100

Изготовитель — завод «Прогресс»: 129329, Москва, Игарский пр., 4.

Тел. (495) 225-33-00 — многоканальный.

*Отдел реализации — Москва, ул. Гости-
ничная, д. 10, корп. 5.*

Тел.: (495) 482-13-68, 482-11-01.

ТЕРМОУСАДОЧНЫЙ АППАРАТ ТПЦ-370М «ЮНИОР»

Предназначен для упаковки хлеба, хлебо-
булочных, кондитерских и других изделий в
термоусадочную пленку.

В состав входят прозрачная термокамера
и универсальный тефлонированный термо-
нож постоянного нагрева.

Плавная регулировка температуры дает
возможность упаковывать широкий набор
изделий и использовать для этого пленки
различных типов и толщины.

Техническая характеристика

Производительность в час, упа- ковки	до 300
Максимальные габаритные раз- меры упаковки, мм	580x350x220
Тип пленки	ПВХ, ПП, ПЭ
Ширина пленки, мм	до 450
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	4,2
Габаритные размеры, мм	2010x860x670
Масса, кг	115

*Изготовитель — Московский завод упако-
вочных машин «Термопак»: 129329, Москва,
ул. Кольская, 1.*

*Тел/факс: (495) 189-27-84, 189-67-30,
189-44-51, 189-44-72.*

АППАРАТ ТПЦ-370

Предназначен для упаковки хлеба, хлебо-
булочных, кондитерских и других изделий в
термоусадочную пленку.

Плавная регулировка температуры дает
возможность упаковывать широкий набор
изделий в пленки различных типов и тол-
щины.

Выпускается с импульсным ножом.



Техническая характеристика

Производительность в час, упа- ковки	до 300
Максимальные габаритные раз- меры упаковки, мм	580x350x220
Тип пленки	ПВХ, ПП, ПЭ
Ширина пленки, мм	до 450
Электропитание, В/Гц	220/50
Габаритные размеры, мм	2200x570x880
Масса, кг	115

*Изготовитель — Московский завод упако-
вочных машин «Термопак»: 129329, Москва,
ул. Кольская, 1.*

*Тел/факс: (495) 189-27-84, 189-67-30,
189-44-51, 189-44-72.*

МАШИНА УПАКОВОЧНАЯ «УралПак 1Г34»

Предназначена для упаковки хлебобу-
лочных изделий в любые термосвариваемые
пленки, свернутые в полурукав.

Может использоваться самостоятельно и
в составе термоусадочных линий совместно
с тоннельными машинами серии Т250КР.

Настольная, с Г-образной сварочной ши-

ной размерами 300х450 мм. Прижим сварочной рамки — ручной.

Рекомендуется для мини-пекарен с выпечкой до 1 т.

Техническая характеристика

Время сварки (выдерживается автоматически), с	от 0,5 до 3,5
Ток	однофазный
Напряжение питания, В	220
Потребляемая мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	1000х540х200
Масса, кг	17

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургоякское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

Факс (3513) 24-16-06.

МАШИНЫ УПАКОВОЧНЫЕ «УралПак 1Г55», «УралПак 1Г64»

Предназначены для упаковки хлебобулочных изделий в любые термосвариваемые пленки, свернутые в полурукав.

Могут применяться самостоятельно и в составе термоусадочных линий совместно с тоннельными машинами серии Т250КР.

Настольная, с Г-образной сварочной шиной. Прижим сварочной рамки — ручной.

Рекомендуется для пекарен с выпечкой от 1 до 1,5 т.

Техническая характеристика

	«УралПак 1Г55»	«УралПак 1Г64»
Время сварки (выдерживается автоматически), с	От 0,5 до 3,5	
Размеры сварочных шин, мм	500х500	600х400
Ток	Однофазный	
Напряжение питания, В	220	
Потребляемая мощность, кВт	0,3	
Габаритные размеры, мм	1300х650х950	
Масса, кг	24	

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургоякское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

Факс (3513) 24-16-06.

МАШИНЫ УПАКОВОЧНЫЕ «УралПак 1Г55ЭМ», «УралПак 1Г64ЭМ»

Предназначены для упаковки хлебобулочных изделий в любые термосвариваемые пленки, свернутые в полурукав.

Могут применяться самостоятельно и в составе термоусадочных линий совместно с тоннельными машинами серии Т250КР.

Настольная, с Г-образной сварочной шиной, с полуимпульсным нагревом сварочных шин и электромагнитным прижимом. Удержание во время сварки и подъем рамки — автоматические. Усилие прижима всегда одинаковое и от человека не зависит.

Сварочные шины и тефлоновые антипригарные ленты имеют увеличенный ресурс.

Рекомендуется для пекарен с выпечкой от 1,5 до 3 т.

Техническая характеристика

	«УралПак 1Г55ЭМ»	«УралПак 1Г64ЭМ»
Время сварки (выдерживается автоматически), с	От 0,5 до 4,5	
Размеры сварочных шин, мм	500х500	600х400
Ток	Однофазный	
Напряжение питания, В	220	
Потребляемая мощность, кВт	0,35	
Габаритные размеры, мм	1400х700х950	
Масса, кг	38	

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургоякское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

Факс (3513) 24-16-06.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА «УНИПАК РАПИД»

Предназначена для упаковки продуктов питания (хлебобулочные изделия, коробки конфет, тушки птицы, фрукты, овощи, кондитерские изделия и т.п.) и различных предметов (галантерейные, хозяйственные изделия, газеты, журналы, посуда и т.д.) в термоусадочную пленку-полурукав из ПВХ.

Состоит из опоры, термоусадочной камеры, транспортерной ленты.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	4-8
Скорость транспортной ленты, м/с	0,55
Толщина пленки, мкм	15-30
Размеры рулона пленки, мм:	
диаметр	220
ширина	450
Ток	трехфазный
Частота, Гц	50
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм:	
машины	1050x600x440
термоусадочной камеры	450x300x150
Масса, кг	50

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

ТЕПЛОВОЙ УПАКОВОЧНЫЙ СТОЛ ТУС-1

Переносной, предназначен для упаковки в термоусадочную пленку хлебобулочных

изделий, пельменей, вареников и других пищевых продуктов и полуфабрикатов, предварительно уложенных в картонную подложку или ванночку.

Используется для ручной гигиеничной упаковки продуктов питания на мелких и средних предприятиях.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	3-6
Размер поверхности горячего элемента, мм	380x120
Длина горячего резака, мм	450
Максимальная температура, °C:	
нагрева горячего элемента	170
резака	120
Упаковочная пленка, мм:	
ширина (max)	400
толщина (max)	0,03
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,29
Габаритные размеры, мм	595x485x138
Масса (без учета массы пленки), кг	6

Изготовитель — завод «Прибой»: 347913, г. Таганрог, ул. Б. Бульварная, 13.

Тел.: (8634) 39-33-95, 39-32-16, 39-32-72.

АВТОМАТ ДЛЯ НАКЛЕЙКИ ЭТИКЕТОК «УралТикет-Люкс»

Предназначен для наклейки этикеток на упакованные продукты.

Работает совместно с машинами для упаковки хлебобулочных изделий серии «Коврига».

Оснащен шаговым бесколлекторным электроприводом, оптическими бесконтактными датчиками упаковки и этикетки. Работает в широком диапазоне скоростей конвейера с продукцией. Считает число сделанных наклеек от момента последней замены рулона и сумму наклеек от начала смены.

Может комплектоваться универсальной стойкой, регулируемой по высоте, или специальными устройствами для установки на различные конвейеры, а также переходником с одного диаметра шпули на другой.

Техническая характеристика

Производительность в сутки, этикетки	до 30000
Диаметр, мм:	
рулона наклеек (max)	280
шпули рулона	22 и 45
Ширина рулона (основы), мм	от 25 до 60
Этикетка:	
форма	любая
длина, мм	от 30 до 150
Допустимая скорость конвейера с продукцией, мм/с	от 40 до 300
Отступ начала наклейки от края упаковки (регулируемый), мм	от 0 до 150
Скорость выдачи наклейки (регулируемая), мм/с	от 80 до 200

Допустимая разница:

между скоростью выдачи наклейки и скоростью конвейера с продукцией, %	± 50
в высоте продукции, не требующая регулировки, мм	50
Габаритные размеры, мм:	
высота	530
ширина	470
толщина	200
Масса, кг	23

Изготовитель — ООО «УралПак»: 456320, Челябинская обл., г. Миасс, Тургорское шоссе, 1, а/я 472.

Тел.: (3513) 28-60-37, 28-61-23.

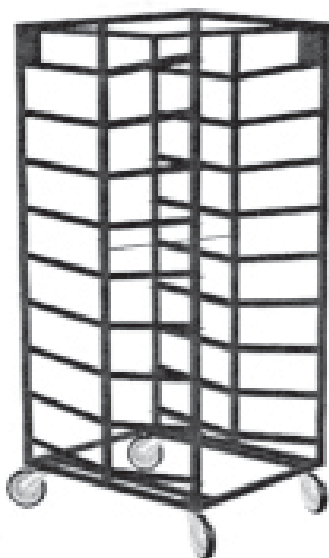
Факс (3513) 24-16-06.

1.9. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХЛЕБОХРАНИЛИЩ И ЭКСПЕДИЦИЙ

ТАРА-ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБНАЯ ТОКХ-1-40-А

Предназначена для хранения на хлебозаводах хлебобулочных изделий в лотках размером 450x740 мм, доставки их специальным автотранспортом и продажи из них хлебобулочных изделий в торговом предприятии.

Ходовая часть состоит из четырех поворотных колес $\varnothing 160$ мм.



Техническая характеристика

Число вмещаемых лотков	18
Нагрузка хлеба, кг:	
на один лоток	12
общая на всю тару	216
Усиление перемещения тары с массой брутто по ровному керамическому полу, кгс	15
Габаритные размеры, мм	924x808x1778
Масса, кг	72

Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.

Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.

Тел./факс (8362) 72-06-05.

ТАРА-ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБНАЯ ТОКХ-1-00, ТОКХ-1-40А (КОНТЕЙНЕР ХЛЕБНЫЙ ХЛ-18/16)

Предназначена для хранения на хлебозаводах хлебобулочных изделий в лотках размером 450x740 мм, доставки их специальным автотранспортом и продажи из них хлебобулочных изделий в торговом предприятии.

Ходовая часть состоит из четырех поворотных колес $\varnothing 160$ мм.

На мод. ТОКХ-1-40А закреплен лоток из сварной металлической сетки, покрытый пищевым полиэтиленом 21008075 ГОСТ 1633885.

Техническая характеристика

Число вмещаемых лотков	18
Максимальная нагрузка на один лоток, кг	12
Общая нагрузка на всю тару, кг	216
Усилия перемещения тары с массой брутто по ровному керамическому полу, кгс	15
Габаритные размеры, мм	924x808x1758

Изготовитель — ООО фирма «РЭП»: 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 95, корп. 122.

Тел/факс: (8362) 42-69-37, 42-70-21.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХЛЕБА ОДНОСТОРОННИЙ

Предназначен для хранения, перевозки, торговли хлебобулочными и кондитерскими изделиями, облегчения погрузочно-разгрузочных работ.

Комплектуется деревянными хлебными лотками размером 450x740 мм либо лотками из сварной металлической сетки с покрытием из пищевого полиэтилена.

Техническая характеристика

Число вмещаемых лотков	8-9
Максимальная нагрузка на один лоток, кг	12
Габаритные размеры, мм	808x470x1758

Изготовитель — ООО фирма «РЭП»: 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 95, корп. 122.

Тел/факс: (8362) 42-70-21, 42-69-37.

КУЗОВА ХЛЕБНЫЕ

Предназначены для перевозки хлеба в лотках. Изготавливаются для машин ГАЗ и ЗИЛ.



Техническая характеристика

	ГАЗ	ЗИЛ
Число вмещаемых лотков	136	225
Габаритные размеры, мм	3800x2200x1850	3900x2500x2100
Масса, кг	1200	1400

Изготовитель — ЗАО «Пермтехмаш»: 614065, Пермская обл., г. Пермь, ул. Энергетиков, 39.

Тел.: (342) 226-23-00, 228-88-99.

КОНВЕЙЕР КПК

Предназначен для транспортирования лотков с хлебом в пекарнях малой мощности.

Техническая характеристика

Грузоподъемность, кг	300
Число деревянных лотков	18
Габаритные размеры, мм	920x900x1835
Масса, кг	40

Изготовитель — ОАО «Торгмаш»: 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5.

Тел.: (4812) 55-55-50, 55-61-72, 55-67-57.

Факс: (4812) 55-55-64, 52-06-02.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХЛЕБА ОДНОСТОРОННИЙ

Предназначен для хранения, перевозки, торговли хлебобулочными и кондитерскими изделиями, а также для облегчения погрузочно-разгрузочных работ.



Техническая характеристика

Число вмещаемых лотков	8; 9
Нагрузка, кг:	
на один лоток	12
общая на всю тару	96

Усиление перемещения тары с массой брутто по ровному керамическому полу, кгс	15
Габаритные размеры, мм	471x808x1778
Масса, кг	46

*Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.*

ВАГОНЕТКА ХЛЕБНАЯ ДЛЯ ЭКСПЕДИЦИИ

Предназначена для складирования и хранения хлебобулочных и кондитерских изделий в экспедиции хлебозаводов.

Представляет собой сварную конструкцию из стальных труб прямого сечения 40x28x2 мм. Ходовая часть состоит из двух чугунных колес Ø 250 мм и двух чугунных поворотных колес Ø 160 мм.

Основание вагонетки усилено ромбом из швеллера № 6.



Техническая характеристика

Число вмещаемых лотков	28
Габаритные размеры, мм	1600x840x1400
Масса, кг	110

*Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.*

ВАГОНЕТКА ХЛЕБНАЯ ДЛЯ ЭКСПЕДИЦИИ

Предназначена для складирования и хранения хлебобулочных и кондитерских изделий в экспедиции хлебозаводов.

Представляет собой сварную конструкцию из стальных труб прямого сечения

40x28x2 мм. Ходовая часть состоит из четырех чугунных поворотных колес Ø 160 мм.



Техническая характеристика

Число вмещаемых лотков	28
Габаритные размеры, мм	1600x840x1400
Масса, кг	85

*Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.*

КОЛЕСО ПОВОРОТНОЕ В СБОРЕ Ø 160 мм

Предназначено для установки на тару-оборудование хлебную.

Вращение обеспечивают четыре радиально-упорных подшипника 96704.

Выполнено из беговой резины ГОСТ-ТУ250037600 152106-94; диск колеса и вилка вертлюка — из стали Ст 3.



Техническая характеристика

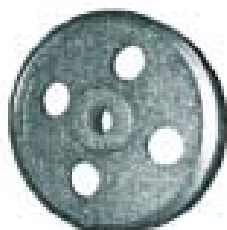
Толщина, мм:	
диска колеса	1,8
вилки вертлюка	5
Нагрузка на колесо, кгс	100
Масса, кг	3,5

*Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.*

КОЛЕСО ЧУГУННОЕ Ø 250 мм

Предназначено для установки на вагонетку хлебную для экспедиции 28-лотковую с основанием, усиленным ромбом из швеллера.

Вращение обеспечивают два подшипника № 204.



Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.

КОЛЕСО ПОВОРОТНОЕ В СБОРЕ ЧУГУННОЕ Ø 160 мм



Предназначено для тары-оборудования хлебной.

Вращение обеспечивают радиально-упорные подшипники № 96704. Чугунное

колесо обеспечивает мягкость хода при максимальной загрузке тары и перемещение по гладкому бетонному полу или чугунной плитке.

Нагрузка на одно колесо 100 кгс. Масса колеса в сборе 5 кг.

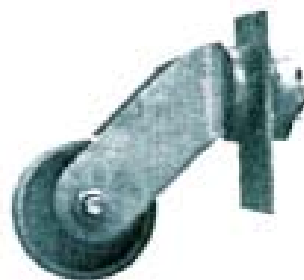
Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.

КОЛЕСО ПОВОРОТНОЕ В СБОРЕ ЧУГУННОЕ Ø 100 мм

Предназначено для установки на контейнеры расстойки и выпечки хлебопекарных изделий в мини-пекарнях.

Роль подшипника скольжения выполняет бронзовая втулка.

Нагрузка на одно колесо 100 кгс. Масса колеса 3,2 кг.



Изготовитель — ОАО «Ремонтно-Монтажный Комбинат»: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Лобачевского, 15.
Тел.: (8362) 42-17-59, 41-28-60, 42-51-40.
Тел/факс (8362) 72-06-05.

КОЛЕСА ПОВОРОТНЫЕ И НЕПОВОРОТНЫЕ

Предназначены для тары-оборудования.

Техническая характеристика

	КП-160	КН-160	ВП-10-6-1	ВН-10-6-1	К-160	ВН-10-3-4	ВП-10-3-4	К4-160	К4-100
Тип	Поворотное	Неповоротное	Поворотное	Неповоротное	Без вентлюка	Неповоротное	Поворотное	Чугунное	
Диаметр, мм	160		200		100, 160, 200		100		100
Допустимая статическая нагрузка (ДАН)	100		150		100, 150		100		100
Материал обода	Беговая резина				Резина				Чугун
Масса, кг	3,5	3	4,1	3,45	1,2	-	-	-	-

Изготовитель — ООО фирма «РЭП»: 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 95, корп. 122.

Тел/факс: (8362) 42-70-21, 42-69-37.

1.10. ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИБОРЫ И СРЕДСТВА АВТОМАТИЗАЦИИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТЕСТОМЕСИЛКА ЕТК (со встроенным дозатором воды)

Предназначена для замеса теста из цельносомолотого зерна пшеницы (шрота) и муки хлебопекарного и макаронного помолов при определении количества и качества клейковины.

Состоит из дежи (цилиндрического стакана), месильной головки, привода, узла дозирования воды, панели управления, электропанели, корпуса.

Месильная головка снабжена блокирующим устройством, исключающим запуск двигателя при снятой или неправильно установленной деже. Узел дозирования воды снабжен трехпозиционным переключателем доз на 14, 17, 20 мл с точностью $\pm 2\%$ для замеса теста соответственно из 25, 30 и 50 г навески шрота или муки. На верхней крышке корпуса имеется смотровое окно для наблюдения за работой узла подачи воды. На лицевой части корпуса расположен штуцер выпуска воды.

Принцип работы тестомесилки заключается в смешивании компонентов, помещенных в дежу, образовании в ней теста, его интенсивном перемешивании вращающимися штифтами и формовке в виде цилиндра.



Техническая характеристика

Производительность в час, замесы	22
Масса замешиваемой пробы, кг	0,7-1,2
Продолжительность одного замеса (в зависимости от навески), с	60 \pm 1,5
Вместимость дежи, л	3 \pm 0,2
Частота вращения рабочего органа, мин ⁻¹	600
Мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	475x290x280
Масса, кг	26,5

Изготовитель — ЗАО НПКФ «Аквилон»: 119421, Москва, ул. Новаторов, 7а.

Тел/факс: (495) 105-72-20, 105-72-21, 935-02-15, 935-02-18, 935-02-19.

ТЕСТОМЕСИЛКА ЕТВ

Предназначена для механизированного замеса теста из муки массой 0,7-1,2 кг при проведении пробной лабораторной выпечки хлеба.

Состоит из корпуса, дежи, крышки, замков, рабочего органа лопастного типа, привода, панели управления.

Снабжена блокировкой запуска двигателя при снятой или не зажатой замками крышке.



Техническая характеристика

Производительность в час, замесы	40
Масса замешиваемой пробы, кг	0,01-0,05
Продолжительность одного замеса (в зависимости от навески), с	18-60

Вместимость дежи, л	0,25
Частота вращения рабочего органа, мин ⁻¹	600
Мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	320x225x335
Масса, кг	25

Изготовитель — ЗАО НПКФ «Аквилон»: 119421, Москва, ул. Новаторов, 7а.

Тел/факс: (495) 105-72-20, 105-72-21, 935-02-15, 935-02-18, 935-02-19.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОТМЫВАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ МОК-1М

Оборудование настольного исполнения. Состоит из корпуса, отмывочного узла, электропривода, регулятора зазора, гидросистемы, блока-реле времени и пульта управления.

Пробу шрота или муки тщательно перемешивают и выделяют навеску массой 25 г из расчета, что содержание отмывтой клейковины составляет не менее 4 г, если же менее, то навеску и количество воды для замеса увеличивают:

Масса навески, г	25	30	35	50
Количество воды для замеса теста, мл	14	17	20	28

Принцип работы основан на механическом воздействии вращающегося рабочего органа на пробу теста, помещенную в отмывочную камеру, при непрерывной подаче в нее воды.

В результате происходит выделение сырой клейковины, а отмывтый крахмал и оболочки выносятся на ловушечное сито приемной ванны.

Для отмывания клейковины применяют питьевую воду жесткостью 2-7 моль/м³.

Замес производят с помощью тестомесилки или вручную.

Техническая характеристика

Производительность в час, число отмываний	1-4
Частота вращения рабочего органа (на холостом ходу), мин ⁻¹	57+3 (57-2)
Расход воды на одно отмывание, л	9,2
Допустимое расхождение по количеству клейковины между отмываниями, %	±2
Мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, мм	550x330x530
Масса, кг	24



Изготовитель — ЗАО НПКФ «Аквилон»: 119421, Москва, ул. Новаторов, 7а.

Тел/факс: (495) 105-72-20, 105-72-21, 935-02-15, 935-02-18, 935-02-19.

АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ ГАЛОГЕННЫЙ АВ-50

Предназначен для измерения влажности различных материалов в небольших пробах.

Области применения: сельское хозяйство — зерно и продукты его переработки, комбикорма, семена различных культур и т.д.;

производство хлеба и хлебобулочных изделий — мука, тесто, хлеб, хлебобулочные изделия и т.д.;

производство сахара;

производство кондитерских изделий — мука, тесто, крем, масло, какао-порошок, маргарин, шоколад и т.д.;

пищекомбинаты и перерабатывающие заводы — масло растительное, чай, молотый кофе, кукурузные хлопья, порошковые супы, горчица, порошковый шоколад, картофельные чипсы, сухая мякоть яблока, влажное яблоко и т.д.;

молокоперерабатывающие заводы — масло сливочное, майонез, йогурт, молоко, порошковое молоко, порошковые сливки и т.д.;

прочие отрасли — фармацевтическая, строительная и т.д.

Выполнен в виде настольного прибора и состоит из весового устройства, камеры галогенного высушивания и электронного блока управления, регистрации и обработки результатов измерений.

На жидкокристаллическом индикаторе прибора высвечиваются текущие результаты измерений, а по окончании процесса его итоговые результаты можно вывести на компьютер или принтер.

Быстрый и точный анализ влажности осуществляется благодаря встроенным высокоточным весам и современной технологии высушивания с помощью галогенных нагревателей. Среднее время высушивания от 2 до 10 мин.

Принцип работы анализатора основан на термогравиметрическом методе измерения влажности: непрерывном измерении массы пробы при высушивании, сравнении массы пробы до и после высушивания и определении значения массовой доли влаги (сухого вещества) в пробе.



Техническая характеристика

Диапазон измерения влажности, %	от 0,1 до 99,8
Цена наименьшего разряда отсчетного устройств, %	0,01
Предел взвешивания, г	0,02-50
Температурный диапазон, °С	от 50 до 160
Время нагрева рабочей зоны до 100°С, мин	1
Диаметр чашки для высушивания, мм	100
Число рабочих режимов	7
Электропитание, В/Гц	220±22/50±1
Потребляемая мощность, Вт	200

Габаритные размеры, мм
Масса, кг

170x250x190
5

Изготовитель — ЗАО НПКФ «Аквилон»:
119421, Москва, ул. Новаторов, 7а.

Тел/факс: (495) 105-72-20, 105-72-21,
935-02-15, 935-02-18, 935-02-19.

АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ ИНФРАКРАСНЫЙ МА 45

Предназначен для измерения влажности сыпучих и пастообразных, твердых монокристаллических и листовых материалов, водных суспензий и неводных жидкостей, а также сухого остатка.

Используется для экспресс-анализа влажности в процессе производства, при входном и выходном контроле продукции.

Нагревательный элемент — инфракрасный керамический излучатель с гомогенным тепловыделением.

Среднее время проведения анализа 3-10 мин.

Большой информативный высококонтрастный жидкокристаллический дисплей с высвечивающимися подсказками.

Возможно подключение к компьютеру (накопление и хранение информации — значений массы, температуры, влажности — в виде файла для статистической обработки).



Техническая характеристика

Диапазон измерения влажности, %	0,1 - 99,8
Цена наименьшего разряда отсчетного устройства:	
г	0,001
%	0,01
Наибольший предел взвешивания, г	45
Диаметр чашки для взвешивания, мм	90

Температурный диапазон, °С	40-230 (шаг 1°С)
Время сушки, мин	0,1-99,9
Число программ сушки	3
Потребляемая мощность, Вт	700
Интерфейс	RS 232
Габаритные размеры, мм	213х320х181
Масса, кг	5,1

Изготовитель — ЗАО НПКФ «Аквилон»: 119421, Москва, ул. Новаторов, 7а.

Тел/факс: (495) 105-72-20, 105-72-21, 935-02-15, 935-02-18, 935-02-19.

АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ ГАЛОГЕННЫЙ МВ 35

Предназначен для измерения влажности различных материалов.

Применяется в пищевой, фармацевтической, химической и многих других отраслях промышленности.

Благодаря современной технологии нагрева и встроенным высокоточным весам осуществляется быстрый и точный анализ влажности.

Легкое управление процессом осуществляется при помощи трех клавиш. Большой информативный жидкокристаллический дисплей показывает значения массы, температуры, влажности в режиме реального времени.

Позволяет производить высушивание образца без его разрушения, что делает возможным определение влажности более широкого спектра продуктов, в частности, сахара.



Техническая характеристика

Диапазон измерения влажности, %	0,1-99,8
Цена наименьшего разряда отсчетного устройства:	
г	0,001
%	0,01
Наибольший предел взвешивания, г	35
Температурный диапазон, °С	50-160 (шаг 5°С)
Время сушки, мин	1-120
Режим выключения	по таймеру; автоматически
Интерфейс	двухнаправленный RS 232
Потребляемая мощность, Вт	450
Габаритные размеры, мм	355х190х152
Масса, кг	4,6

Изготовитель — ЗАО НПКФ «Аквилон»: 119421, Москва, ул. Новаторов, 7а.

Тел/факс: (495) 105-72-20, 105-72-21, 935-02-15, 935-02-18, 935-02-19.

СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО УПРАВЛЕНИЯ ТРАНСПОРТНЫМИ СИСТЕМАМИ НА БАЗЕ ГИБКИХ ШНЕКОВ

Предназначены для управления отдельными агрегатами и целыми технологическими комплексами.

Комплектуются высоконадежными импортными элементами электроавтоматики от фирм «ABB» и «OMRON».

Монтаж элементов выполняется с применением DIN-реек, перфорированных кабельных каналов и других элементов, обеспечивающих высокую надежность и ремонтопригодность.

Предусматривают широкое применение датчиков наличия продукта, устройств защиты транспортирующего шнека и электроприводов.

Шкафы обеспечивают степень защиты электрооборудования IP54 (в стандартном исполнении); более высокие степени защиты — по специальному заказу.

Окраска корпусных деталей производится с применением высокостойких порошковых полиэфирных оплавляемых эмалей.

Блок управления системой транспортирования продуктов «ТРАССА»

Предназначен для управления одной трассой системы транспортирования сыпучих продуктов. Оснащен устройствами контроля наличия продукта в перегрузочных корзинах, системой аварийного отключения, а также цифровой индикацией подачи продукта и аварийных режимов. Обеспечивает защиту трассы и электропривода от перегрузок, исключая работу гибкого шнека «впустую».

Техническая характеристика

Число управляемых транспортных систем	1
Условия эксплуатации	t от -20 до +50°C; HR до 95%
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, Вт	10
Габаритные размеры, мм	200x300x500
Масса, кг	10

Блоки управления системой транспортирования продуктов «КОНВЕЙЕР»

Предназначены для управления несколькими трассами системы транспортирования сыпучих продуктов, расположенными последовательно одна за другой.

Оснащены устройствами контроля наличия продукта в перегрузочных корзинах, системой аварийного отключения, а также цифровой индикацией подачи продукта и аварийных режимов.

Обеспечивают защиту трассы и электропривода от перегрузок, исключают работу гибкого шнека «впустую».

Техническая характеристика

Число управляемых транспортных систем	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 12
Условия эксплуатации	t от -20 до +50°C; HR до 95%

Максимальное расстояние между силовым блоком и транспортными системами	не ограничено
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, Вт	10
Габаритные размеры пульта управления, мм	200x300x500
Масса, кг:	
силового блока	15
пульта управления	10

Блоки управления системой транспортирования продуктов «КОМПЛЕКС»

Предназначены для управления несколькими независимыми трассами системы транспортирования сыпучих продуктов, расположенными параллельно. Имеют единый силовой блок и выносные пульта управления для каждой трассы.

Оснащены устройствами контроля наличия продукта в перегрузочных корзинах, системой аварийного отключения, а также цифровой индикацией подачи продукта и аварийных режимов.

Обеспечивают защиту трассы и электропривода от перегрузок, исключают работу гибкого шнека «впустую».

Техническая характеристика

Число управляемых транспортных систем	6
Условия эксплуатации	t от -20 до +50°C; HR до 95%
Максимальное расстояние между силовым блоком и пультами управления	не ограничено
Напряжение питания, В	380
Частота, Гц	50
Потребляемая мощность, Вт	10
Габаритные размеры, мм:	
силового блока	300x650x200
пульта управления	200x300x500
Масса, кг:	
силового блока	15
пульта управления	10

Изготовитель — ООО «АГРО-3»: 107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 — многоканальный.

**СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ
ТРАНСПОРТИРОВКОЙ
И ДОЗИРОВАНИЕМ СЫПУЧИХ
ПРОДУКТОВ «АГРОМАТИК 3х1»**

Предназначена для управления транспортными системами, подающими сыпучие продукты из трех силосов в дозатор, и дозирования в соответствии с заданным рецептом.

Обеспечивает последовательное дозирование продукта из трех силосов в бункер дозатора в соответствии с заданным рецептом (точность дозирования $\pm 0,1$ кг); суммирование массы продукта, отвешенного за сме-

ну; управление тремя мукопросеивателями; управление электродвигателями привода шнеков; слежение за наличием продукта в подающих бункерах и мукопросеивателях для исключения работы шнеков «впустую»; автоматическое или ручное управление всеми органами; защиту электропривода и шнека от перегрузки в аварийных ситуациях; аварийное отключение; индикацию подачи и наличия продукта в подающих бункерах, а также окончания дозирования и аварийных режимов.

*Изготовитель — ООО «АГРО-3»: 107553,
Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а.
Тел. (495) 721-20-77 — многоканальный.*

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

2.1. ЛИНИИ, КОМПЛЕКТЫ, КОМПЛЕКСЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КОРТОКРЕЗАНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛКМ-300 (600)

Предназначены для производства короткорезанных макаронных изделий на предприятиях макаронной промышленности.

В состав линии входят: пресс шнековый ЛПЛ-2М (ЛПШ-650) (1); транспортер подающий ЛКМ-300/1 (2); вибросушилка для предварительной подсушки макаронных изделий ЛКМ-300/2 (3); транспортер подающий поперечный ЛКМ-300/3 (4); транспортер-раскладчик подающий ЛКМ-300/4 (5); сушилка трехленточная конвейерная для предварительной сушки макаронных изделий ЛКМ-300/5 (6); транспортер подающий ЛКМ-300/6 (7); сушилка трехленточная конвейерная для окончательной сушки макаронных изделий ЛКМ-300/7 (ЛКМ-600/7) (8); транспортер подающий поперечный ЛКМ-300/8 (9); виброохладитель ЛКМ-300/9 (10); бункер-накопитель (стабилизатор) ЛКМ-300/10 (11); воздухо-теплообразующий агрегат для сушки

ЛКМ-300/5 (12); воздухо-теплообразующий агрегат для сушки ЛКМ-300/7 (13).

Виды исполнений:

01 — с использованием теплогенераторов (жидкое топливо, газ);

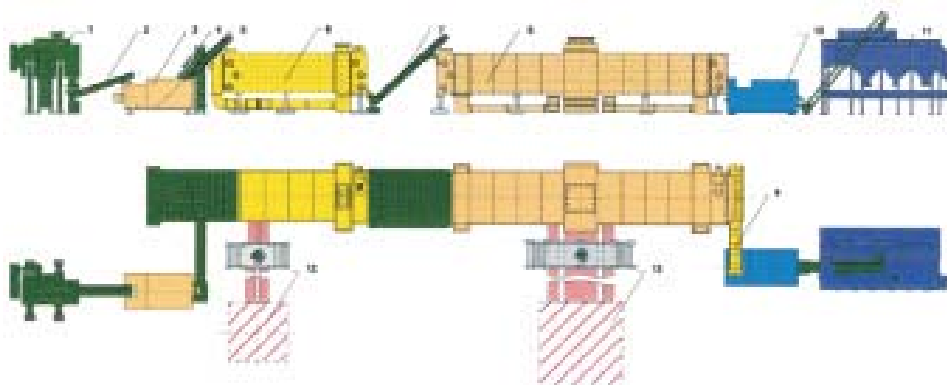
02 — с использованием водяных калориферов;

03 — с использованием паровых калориферов;

04 — с использованием электрических калориферов.

Техническая характеристика

	ЛКМ-300	ЛКМ-600
Производительность по готовому продукту, кг/ч	300	600
Длительность основных этапов непрерывного технологического процесса, мин:		
замес теста		5-8
предварительная вибро-подсушка		2-3
предварительная сушка		40
окончательная сушка		480



	ЛКМ-300	ЛКМ-600
Установленная мощность токоприемников, кВт (исключая теплообразующие агрегаты)	90	
Установленная мощность теплообразующих агрегатов, кВт:		
исполнение 01	180	
исполнение 02	100	
исполнение 03	120	
исполнение 04	95	
Габаритные размеры, мм	45000х х9500х х4300	60000х х9500х х4300
Масса, кг	58000	66000

Изготовитель — ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94, (495) 975-43-34.

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначена для производства длиннорезанных (спагетти, лапша, лапша с бахромой, трубочка), а также всех видов короткорезанных макаронных изделий.

Состоит из вакуумного пресса с автоматической подачей муки и воды в комплекте с развешивающей машиной, сушильных камер, форматирующей машины.

Вакуумный пресс

Пресс состоит из системы подготовки муки, включающей в себя мешкоопрокидыватель, мукосмеситель, шнек, подающий муку в самоочистной мукопросеиватель; мукопросеивателя с системой пневмотранспорта и накопительным циклоном; пневмоэлектронной системы дозирования сырья; вакуумного тестомесителя с системой фильтрации воздуха и вакуумной станцией; универсальной прессовочной головки, снабженной системами охлаждения и нагрева и прессования длиннорезанной продукции, одной матрицей, а так же устройством, монтирующим и демонтирующим сменные матрицы; циркуляционной системы охлаждения прессовочной головки, снабженной термоконтролером

воды и системой поддержки заданной температуры; регулятора оборотов главного привода пресса; системы возвратов обрезков в тестомес; развешивающей машины.

По дополнительному соглашению возможно дооснащение дополнительными матрицами, системой производства короткорезанной продукции по основной производительности (сменная головка, матрица, отрезной механизм, узел гигротермической обработки).

Развешивающая машина, устанавливаемая под прессующей головкой, предназначена для развешивания сырых макаронных пряжей на бастуны длиной 1 м и обрезки их в размер.

Все операции производятся автоматически. Загрузка пустых бастунов в магазин машины и сьем загруженных бастунов из накопителя осуществляются вручную.

Техническая характеристика пресса

Мощность, кВт:	
установленная	91
средняя потребляемая	64
Расход воды, л	85
Габаритные размеры, мм	7000х6000х4500
Масса пресса (с развешивающей машиной), кг	7000

Сушильная камера

Сушка длинных макарон в камере, разработанной специалистами фирмы, производится автоматически в зависимости от заданной программы.

Рекомендуемое число шкафов для сушки макаронных изделий обусловлено производительностью пресса (250 кг/ч) и составляет 8 шкафов + дополнительный комплект тележек.

В камере используется уникальная система подачи и выброса воздуха, разработанная система внутренней циркуляции воздуха, позволяющая создать наилучшие условия для сушки длинных макарон. Высушенные в камере длинные макароны не уступают по качеству изготавливаемым на оборудовании лучших мировых производителей «BUHLER», «Braibanti», «Pavan».

По дополнительному соглашению камеры могут быть доукомплектованы тележками и лотками для сушки короткорезанной продукции.

**Техническая характеристика
сушильной камеры**

Загрузка сушильной камеры в зависимости от вида продукции, кг	500-600
Продолжительность сушки в зависимости от вида продукции, ч	10-17
Число:	
тележек в сушилке	8
бастунов на тележке	36
Установленная мощность, кВт:	
ТЭНов	24
электродвигателей	4
Габаритные размеры, мм	4120x2820x x2860

Форматирующая машина

Предназначена для форматирования продукции.

Подача бастунов с сухими прядями макарон производится вручную в магазин-накопитель машины. Машина автоматически производит сьем сухих макарон с бастунов, подравнивание прядей, форматирование изделий по заданной длине. Затем макароны транспортером подаются на упаковку (прямо в картонные коробки). Освободившиеся бастуны накапливаются в контейнере под машиной.

**Техническая характеристика
форматирующей машины**

Производительность по готовому продукту, кг/ч	180-250
Установленная мощность, кВт	2
Габаритные размеры, мм	1750x2530x x1840

*Изготовитель — ООО ПКП «БЖД»: 49124, Украина, г. Днепропетровск, ул. Липовая, 10.
Тел.: (38056) 729-51-21, 729-51-22, 729-51-25, 729-51-26.
Факс (38056) 729-51-27.*

**ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ВАКУУМИРОВАННЫХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ КОМПАНИИ
«РУССКАЯ ТРАПЕЗА»**

Предназначены для производства вакуумированных макаронных изделий.

**Линия с макаронным прессом РТ-АПМ-250
производительностью 250 кг/ч**

Выпускается в двух исполнениях.

Состоит из аппарата макаронного АПМ-250, мукопросеивателя, двух сушильных шкафов РТ-ШС-06, сушильного шкафа РТ-ШС-03, комплекта лотков, фторопластовой матрицы — исполнение 1; аппарата макаронного АПМ-250, мукопросеивателя, камеры предварительной сушки КПС-250, двух сушильных шкафов РТ-ШС-06, отводящего транспортера РТ-ТН-01М, лоткового стеллажа, комплекта лотков, фторопластовой матрицы — исполнение 2.

Обслуживают два человека.

**Линия с макаронным аппаратом РТ-ПМ-31
производительностью 150 кг/ч**

Состоит из аппарата РТ-ПМ-31, вакуумного экструдера РТ-ВЭ, независимого привода резки, пяти фторопластовых матриц, мукопросеивателя, трех сушильных шкафов РТ-ШС-03, дополнительного комплекта лотков (78 шт.), трех тележек.

Возможна поставка с комплектом паровой обработки.

Обслуживают два человека.

**Линия с макаронным аппаратом
РТ-ПМ-21-В производительностью 100 кг/ч**

Состоит из аппарата РТ-ПМ-21-В, пяти фторопластовых матриц (на выбор), мукопросеивателя, двух сушильных шкафов РТ-ШС-03.

Возможна поставка с комплектом паровой обработки.

Обслуживают два человека.

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

**АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЛИНИЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ «МАКИЗ-02-200»**

Предназначена для выработки высококачественных короткорезанных макаронных изделий с их вакуумированием, высокотемпературной сушкой и паровой обработкой.

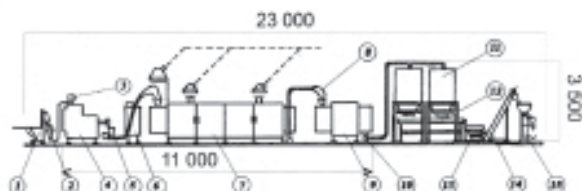
Автоматическая, с законченным технологическим циклом, не требует постоянного участия оператора. Макароны изделия на выходе имеют влажность 12,5-13% и могут быть сразу упакованы.

Состоит из мукопросеивателя МП-03,

пресс-автомата М-02-200, линии сушки С-109-4, охладителя-стабилизатора С-109-1, пневмотранспортера.

Все элементы линии, имеющие контакт с продуктом, выполнены из нержавеющей стали.

Обслуживают один-два человека.



- 1 — мукопросеиватель; 2 — ворошитель;
3 — дозатор вакуумный; 4 — пресс-автомат;
5 — пневмотранспортер-укладчик; 6 — пульт управления;
7 — сушилка конвейерная; 8 — пневмотранспортер-укладчик;
9 — охладитель-стабилизатор; 10 — пневмотранспортер;
11 — бункер-накопитель; 12 — транспортер;
13 — бункер-питатель; 14 — транспортер-загрузчик;
15 — автомат упаковочный

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	200
Расход воды, л/мин	до 7
Продолжительность цикла изготовления, мин	60
Частота тока, Гц	50
Напряжение, В	380
Установленная мощность, кВт	110
Занимаемая площадь, м ²	200

Изготовитель — ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

МАКАРОННАЯ ЛИНИЯ «МАКИЗ-02-100»

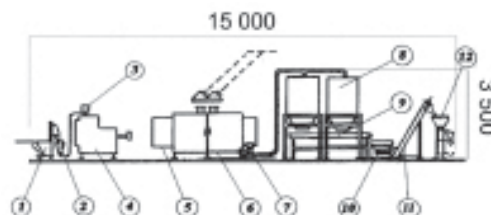
Предназначена для производства высококачественных короткорезанных макаронных изделий с вакуумированием.

Полуавтоматическая, с законченным технологическим циклом, позволяет получать высококачественные макаронные изделия из муки мягких сортов пшеницы.

Состав линии: насосная станция; мукопросеиватель; пресс-автомат М-02; линия сушки С-109; охладитель С-109-1.

Вакуумирование теста в бункере перед прессованием позволяет удалить воздух из рыхлой тестовой массы. В обедненной кислородом тестовой массе в меньшей степени происходят окислительные процессы, что повышает питательные свойства макарон-

ных изделий, улучшает вкус и внешний вид, а более плотная и однородная структура увеличивает их прочность.



- 1 — лукопросеиватель; 2 — ворошитель;
3 — дозатор вакуумный; 4 — пресс-автомат;
5 — пульт управления; 6 — сушилка лотковая;
7 — пневмотранспортер; 8 — бункер-стабилизатор (с системой досушки); 9 — транспортер;
10 — бункер-питатель; 11 — транспортер-загрузчик; 12 — автомат упаковочный

Все элементы линии, имеющие контакт с продуктом, выполнены из нержавеющей стали.

Обслуживают линию два человека.

Техническая характеристика пресса

Производительность, кг/ч	100
Расход воды, л/мин	до 4
Продолжительность цикла изготовления, мин	~ 30 с последующей стабилизацией в бункере в течение 2-4 ч с продувкой
Частота тока, Гц	50
Напряжение, В	380
Установленная мощность, кВт	60
Минимальная занимаемая площадь, м ²	100

Изготовитель — ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

ЛИНИЯ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ Б6-ЛКФ

Предназначена для автоматизированного производства на предприятиях макаронной промышленности короткорезанных макаронных изделий типа рожки, вермишель, лапша и др.

Обслуживают два человека.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	600
Продолжительность технологического процесса, мин	100-190
Давление прессования, МПа	7-12
Диаметр матриц, мм	400

Температура теплоносителя (вода), °С	95-105
Вместимость накопителя-стабилизатора, м³	32
Габаритные размеры, мм:	
накопителя-стабилизатора	7925x4160x x5650
линии без накопителя-стабилизатора	6000x3200x x4700
Масса, кг:	
без технологической нагрузки	32700
с технологической нагрузкой	53900

Изготовитель — ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАКУУМИРОВАННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С АППАРАТОМ РТ-АПМ-250

Предназначен для производства вакуумированных макаронных изделий из муки различных сортов пшеницы.

Базовая комплектация: аппарат макаронный АПМ-250, матрица фторопластовая, предматричная сетка, транспортер спиральный.

Привод шнека — с частотным преобразователем, плавающий нож — со сменными лезвиями. Возможна установка камеры предварительной сушки КПС-250.

Процесс подачи и дозирования муки и воды полностью автоматизирован. Возможно введение в замес дополнительных ингредиентов.



Вода для замеса подогревается до необходимой температуры. При замесе теста происходит его вакуумирование. Уровень теста в бункере поддерживается автоматически.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 250
Расход воды на охлаждение, л/мин	4
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	14
Габаритные размеры, мм	1250x1650x2300
Масса, кг	400

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАКУУМИРОВАННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С АППАРАТОМ РТ-ПМ-31

Предназначен для производства вакуумированных макаронных изделий из муки различных сортов пшеницы.

Базовая комплектация: аппарат макаронный РТ-ПМ-31, экструдер вакуумный РТ-ВЭ, независимый привод резки со сменными лезвиями, матрицы с фторопластовыми фильерами.

Тесто замешивается в верхнем бункере, откуда перегружается в нижний бункер. Затем с помощью шнека оно подается в вакуумную камеру экструдера, где происходят прессование, формование, резка макаронных изделий и их предварительная сушка.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 110	до 150
Разряжение, атм		до 0,98
Расход воды на охлаждение, л/мин		8
Напряжение питания, В		380
Установленная мощность, кВт	9	10,5
Габаритные размеры, мм:		
аппарата макаронного	1500x600x1800	1500x600x1800
экструдера	1460x600x1250	1660x600x1250
Масса, кг	640	680

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАКУУМИРОВАННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С АППАРАТОМ РТ-ПМ-21-01

Предназначен для производства вакуумированных макаронных изделий из муки различных сортов пшеницы.

Базовая комплектация: аппарат макаронный РТ-ПМ-21-01, экструдер вакуумный РТ-ВЭ, независимый привод ножа, матрицы с фторопластовыми фильерами.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	80
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	7,2
Габаритные размеры, мм	1080x580x1520
Масса, кг	470

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАКУУМИРОВАННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С АППАРАТОМ РТ-ПМ-21-В

Предназначен для производства вакуумированных макаронных изделий из муки различных сортов пшеницы.

Базовая комплектация: аппарат макаронный РТ-ПМ-21-В, ножи со сменными лезвиями, матрица с фторопластовыми фильерами, независимый привод.

Замес теста осуществляется в верхнем бункере, откуда поступает в нижний бункер и далее на прессование, формование и резку макаронных изделий. Нарезанные макаронные изделия проходят предварительную сушку.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 80
Расход воды на охлаждение, л/мин	4
Разряжение, атм	до 0,98
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	6,5
Габаритные размеры (аппарата макаронного), мм	1000x720x1560
Масса, кг	370

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

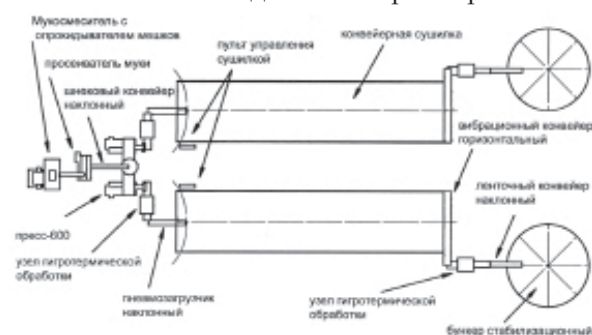
Тел/факс (812) 303-92-22.

КОМПЛЕКС ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОРОТКОРЕЗАННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначен для производства короткорезанных макаронных изделий на предприятиях макаронной промышленности.

Создан на базе вакуумного пресс-автомата и двух конвейерных сушильных комплексов. Макароны изделия, изготовленные из теста, прошедшего вакуумирование на стадии замеса, подаются в многоярусную конвейерную сушильную камеру, в которой применяются четыре этапа сушки (в том числе стабилизация в бункерах), а также гигротермическая обработка высушенных изделий для снятия внутренних напряжений. При этом повышаются качество и товарный вид продукции.

Подготовка и подача муки, вакуумный замес и выпрессовка теста, подача макаронных изделий в сушильную камеру, зональный климат и скорость продвижения лент в камере, процесс гигротермической обработки изделий на выходе из сушильной камеры — все эти функции поддерживаются автоматически по заданным параметрам.



Техническая характеристика

Производительность по готовой продукции, кг/ч	600-700
Установленная мощность, кВт:	
прессующего комплекса	55
сушильного	280
Средняя потребляемая мощность, кВт:	
в зимний период:	
прессующего комплекса	40
сушильного	140
в летний период сушильного комплекса	200
Габаритные размеры, мм:	
прессующего комплекса	2550x2300x3600
сушильного	18000x12000x3600

Изготовитель — ООО ПКП «БИД»: 49124, Украина, г. Днепрпетровск, ул. Липовая, 10.
Тел.: (38056) 729-51-21, 729-51-22, 729-51-25, 729-51-26.

Факс (38056) 729-51-27.

КОМПЛЕКС ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначен для производства в автоматизированном режиме короткорезанных макаронных изделий различной формы с содержанием влаги 13-14%.

Комплектуется макаронными прессами типа спагетница С-50 или С-80 и шкафами сушильными типа ШС-3. Прилагается описание технологии изготовления макаронных изделий.

Спагетницы снабжены блокировочными устройствами, обеспечивающими безопасность эксплуатации, и автоматическим ножевым устройством, позволяющим в широком диапазоне регулировать длину изделий. Могут быть укомплектованы дополнительными матрицами для производства макаронных изделий: вермишель, лапша, рожки, фонарик, колосок, ракушка и др.

Техническая характеристика спагетниц

	С-80	С-50
Производительность, кг/ч	100	50
Максимальная загрузка бункера-месителя, кг	9	5
Расход воды на охлаждение, л/ч	60	
Напряжение питания при частоте 50 Гц, В	380	
Номинальная мощность, кВт	4,5	3,6
Габаритные размеры, мм	1550x700x1270	
Масса, кг	200	

Техническая характеристика ШС-3

Установленная температура, °С	63
Площадь поддонов для размещения макаронных изделий, м²	1,6
Число поддонов	14
Время сушки, ч	1,5-2
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2,57
Габаритные размеры, мм	750x750x810
Масса, кг	110

Изготовитель — ОАО «Подольский электромеханический завод»: 142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, 43.

Тел./факс: (495) 996-83-14, (4967) 65-44-83.

2.2. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ШНЕКОВЫЕ ПРОСЕИВАТЕЛИ МпС 141-1, МпС 141, МпС 141-2

Предназначены для просеивания муки, сахарного песка, специй, какао порошка и других пищевых и непищевых продуктов.

Могут применяться в хлебопекарной, макаронной и других отраслях промышленности.

В конструкции предусмотрены легкоменяемые фильтры, обеспечивающие высокое качество просеивания.



МпС 141-1

Техническая характеристика

	МпС 141-1	МпС 141	МпС 141-2
Производительность, кг/ч	2000	1600	800
Вместимость бункера, кг	75	50	
Стандартные размеры ячеек просеивания, мм	1x1		1x1
Мощность двигателя, кВт	0,75		0,55
Габаритные размеры, мм	750x x1600x x600	750x x1100x x600	750x x1300x x1150
Масса, кг	145	125	80

Изготовитель – ООО «Фирма ЛАККК»: 196084, Санкт-Петербург, ул. 2-й Луч, 16.

Тел. (812) 568-16-90.

Факс (812) 568-18-00.

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ МП

Предназначен для просеивания муки. Применяется на предприятиях макаронной промышленности.

Производится в четырех исполнениях: МП-00 и МП-01 используются в макаронных линиях; МП-02 используется с весовым дозатором Д-03 (серии П) и самостоятельно; МП-03 применяется самостоятельно.

Техническая характеристика

	МП-00	МП-01	МП-02	МП-03
Производительность, кг/ч			До 1500	
Вместимость бункера, л			50	
Высота насыпки, мм	2500	2100	1800	950
Электропитание, В/Гц			380/50	
Потребляемая мощность, кВт			1,1	
Габаритные размеры, мм	3100x1160x650	2650x1160x650	2400x1160x650	1500x1160x650
Масса, кг			150	

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ ПВ-0,55/380-1000

Предназначен для просеивания муки (подача муки шнековая).

Используется на производствах по выработке макаронных изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	1000
Напряжение питания, В	3х380
Потребляемая мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	1070х620х х1370
Масса, кг	140

Изготовитель – НПО «Росс»: 61017, Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-42.

ПРОСЕИВАТЕЛЬ-ДОЗАТОР ПД-500

Предназначен для дозирования и просеивания муки, а также транспортирования ее в бункер-смеситель.

Применяется на предприятиях макаронной промышленности.



Техническая характеристика

Максимальная производительность, кг/ч	500
Напряжение питания, В	380
Частота сети, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт	3,5
Габаритные размеры, мм	830х602х931
Масса, кг	130

Изготовитель – ООО «Инженерная группа «ТФК»: 61030, Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 36; ул. Биологическая, 3.

Тел/факс: (380572) 51-30-28, 52-50-16.

БУНКЕР-СМЕСИТЕЛЬ БС-200

Предназначен для замеса теста при производстве макаронных изделий.

Может использоваться с различными типами прессов.



Техническая характеристика

Максимальная производительность, кг/ч	200
Напряжение питания, В	380
Частота сети, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм	1000х685х1000
Масса, кг	200

Изготовитель – ООО «Инженерная группа «ТФК»: 61030, Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 36; ул. Биологическая, 3.

Тел/факс: (380572) 51-30-28, 52-50-16.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА МТМ-1,1/380-60

Предназначена для замеса теста для макаронных изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	180
Вместимость резервуара, кг	60
Напряжение питания, В	3 фазы, 380
Номинальная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	790х775х х1000
Масса, кг	110

Изготовитель – НПО «Росс»: 61017, Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-42.

ТРАНСПОРТЕР ТР-0,37/380-300

Предназначен для транспортирования готового теста из тестомесильной машины в бункер макаронного пресса УИМИ-5,2/380-150.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	300
Напряжение питания, В	3х380
Номинальная мощность, кВт	0,37
Габаритные размеры, мм	2620х550х2100
Масса, кг	200

Изготовитель – НПО «Росс»: 61017, Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-42.

ПРЕСС ШНЕКОВЫЙ МАКАРОННЫЙ Е6-ЛПШ-650-01

Предназначен для изготовления сырого полуфабриката короткорезанных макаронных изделий (рожки, вермишель, лапша и др.).

Применяется в составе автоматизированной линии производства короткорезанных макаронных изделий.

Обслуживает один оператор.

Техническая характеристика

Производительность техническая (по сухому продукту), кг/ч	650
Давление прессования, МПа	7-12
Глубина вакуума в тестомесителях, МПа	0,03-0,06
Расход воды, м ³ /ч:	
для замеса теста	0,15
на охлаждение прессующего устройства	0,63
Влажность изделий, выходящих из пресса, %	28-32
Диаметр матрицы, мм	400
Установленная мощность, кВт	36,34
Габаритные размеры (без вакуум-насоса), мм	4680х2850х4416
Масса, кг	5300

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

ПРЕСС ШНЕКОВЫЙ МАКАРОННЫЙ ЛПШ-650

Предназначен для изготовления сырого полуфабриката короткорезанных макаронных изделий типа рожков, вермишели, лапши и др. Применяется в составе комплексно-механизированных линий производства короткорезанных макаронных изделий.

Со скоростным и двоянным тестомесителями, автоматическими системами подачи муки и воды.

Обслуживает один человек.

Техническая характеристика

Производительность (по сухому продукту), кг/ч	до 600
Давление прессования, МПа	7-12
Глубина вакуума в тестомесителях, МПа	0,03-0,06
Расход воды, м ³ /ч:	
для замеса теста	0,15
на охлаждение прессующего устройства	0,63
Влажность изделий после пресса, %	28-32
Диаметр матрицы, мм	400
Установленная мощность, кВт	36,34
Габаритные размеры (без вакуум-насоса), мм	3920х2420х3980
Масса, кг	5000

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

ВАКУУМНЫЕ МАКАРОННЫЕ АГРЕГАТЫ

Предназначены для производства макаронных изделий.

В комплект поставки входят: пресс-автомат, мукопросеиватель (без шнекового транспортера подачи муки) с пневмотранспортером, подающим муку в циклон, вакуумная станция, пневмо-электронный дозатор воды и муки, матрица, шкаф управления, комплект запасных частей, замкнутая система охлаждения рабочих цилиндров, система контроля температуры воды, идущей на замес и охлаждение.

Дополнительно могут поставляться: шнековый транспортер с загрузочным бункером

на один мешок для подачи муки в мукопросеиватель длиной до 5 м с регулятором числа оборотов; узел подготовки муки, состоящий из мукосмесителя с механическим опрокидывателем мешков, шнекового транспортера длиной до 5 м и регулятора числа оборотов шнека; узел гигротермической обработки с вибростанцией к прессам производительностью 170 и 420 кг/ч; автономный узел гигротермической обработки с вибростанцией производительностью 170 и 425 кг/ч; мойка матриц; регулятор числа оборотов главного привода пресса.

Обслуживает один человек.

Техническая характеристика

Максимальная производительность, кг/ч:			
по тестовым заготовкам	170	315	425
по высушенной продукции	140	250	340
Мощность, кВт:			
установленная	18	27	33
потребляемая	12	20	25
Габаритные размеры, мм	2000х х1300х х2720	2240х х2650х х2700	2380х х2630х х2760

Изготовитель – ООО ПКП «БИД»: 49124, Украина, г. Днепропетровск, ул. Липовая, 10).

Тел.: (38056) 729-51-21, 729-51-22, 729-51-25, 729-51-26.

Факс (38056) 729-51-27.

ПРЕСС ШНЕКОВЫЙ МАКАРОННЫЙ ЛПЛ-2М

Предназначен для приготовления макаронного теста и формования из него макаронных изделий. Применяется на предприятиях макаронной промышленности.

Состоит из станины, главного привода, тестомесителя с дозаторами для муки и воды, прессующих корпуса и головки, режущего механизма, обдувателя, вакуум-установки и системы трубопроводов.

Пресс шнековый вакуумный ЛПЛ-2М-01 изготавливается с предварительным скоростным смесителем.

Техническая характеристика

Производительность (по готовым изделиям), кг/ч	до 375
Частота вращения, с ⁻¹ :	
прессующего шнека	0,683
вала тестомесителя	1,36
Число резов универсального режущего механизма в минуту	18-2060
Вода на замес теста (в зависимости от качества муки):	
расход, л/ч	60-70
температура, °С	40-60
Вода для охлаждения прессующего корпуса	водопроводная
Максимальный вакуум, создаваемый насосом, %	90
Вакуум, создаваемый в камере вакуумирования, МПа	0,045-0,055
Производительность обдувателя, м ³ /ч	500
Электродвигатели:	
число	5
установленная мощность (общая), кВт	23
Напряжение питания, В	380/220
Габаритные размеры, мм	2920х2750х2940
Масса, кг	3260

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

КОМПЛЕКТ ФОРМОВОЧНЫЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАКУУМНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ АФ-75

Предназначен для производства вакуумных макаронных изделий в полуавтоматическом режиме на предприятиях макаронной промышленности.

В комплект поставки входят мукопросеиватель, тестомес, шнековый подъемник для теста, пресс-аппарат, вибростол.

Техническая характеристика

Производительность (в зависимости от вида макаронных изделий), кг/ч	до 350
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	38

Габаритные размеры, мм 4500x4900x2800
Масса, кг 2500

*Изготовитель – ООО «Фирма ЛАККК»:
196084, Санкт-Петербург, ул. 2-й Луч, 16.
Тел. (812) 568-16-90.
Факс (812) 568-18-00.*

АППАРАТ МАКАРОННЫЙ РТ-АПМ-250

Предназначен для производств вакуумированных макаронных изделий из муки различных сортов пшеницы.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч до 250
Напряжение питания, В 380
Установленная мощность, кВт 14
Габаритные размеры, мм 1250x1650x
x2300
Масса, кг 400

*Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.*

ПРЕСС-АВТОМАТ М-02-200

Предназначен для производства высококачественных короткорезанных макаронных изделий с вакуумированием.

Оснащен системой турбозамеса и частотным регулятором скорости вращения шнека. Комплектуется мукопросеивателем.

Вакуумирование теста в бункере перед прессованием позволяет удалить воздух из рыхлой тестовой массы. В обедненной кислородом тестовой массе в меньшей степени происходят окислительные процессы, что повышает питательные свойства макаронных изделий, улучшает вкус и внешний вид, а более плотная и однородная структура увеличивает их прочность.

Обслуживает один человек.



Техническая характеристика

Производительность (по тесту), кг/ч до 240
Расход воды, л/мин:
на охлаждение 2,5
на замес теста 4,5
Давление прессования, МПа до 18
Установленная мощность, кВт 14
Напряжение/частота, В/Гц 380/50
Габаритные размеры, мм 1950x750x1860
Масса, кг 550

*Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»:
456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.
Тел. (3513) 53-84-40.
Факс (5313) 54-43-70.*

МАКАРОННЫЙ ПРЕСС МК-200

Предназначен для производства макаронных изделий.

Представляет собой комплексную конструкцию, оснащен автоматическим дозатором муки и воды, а также двухступенчатой системой замесочных бункеров непрерывного действия. Блочная схема построения, снабженная системой аварийных блокировок, обеспечивает высокую надежность, безопасность, быстрый ремонт и прекрасные эксплуатационные характеристики.



Техническая характеристика

Максимальная производительность, кг/ч 200
Напряжение питания, В 380
Частота питающей сети, Гц 50
Потребляемая мощность, кВт 22*
Габаритные размеры, мм 3600x3200x3000
Масса, кг 3000

*Приведена полная потребляемая мощность, включая вакуумный насос, просеиватель-дозатор и плунжерный дозатор воды.

Изготовитель – ООО «Инженерная группа «ТФК»: 61030, Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 36; ул. Биологическая, 3.

Тел/факс: (380572) 51-30-28, 52-50-16.

МАКАРОННЫЕ ПРЕССЫ МК-150В, МК-150/2В

Вакуумного типа, предназначены для производства высококачественных макаронных изделий различных видов и форм.

МК-150В – однобункерный, МК-150/2В – двухбункерный с полуавтоматической подачей муки и воды. Укомплектованы вакуумным водокольцевым насосом ВВН1-0,75 мощностью 2,2 кВт. Однобункерная конструкция пресса может быть трансформирована в двухбункерную.

В прессах реализован принцип непрерывного вакуумирования. Предусмотрена возможность регулирования скорости вращения шнека гомогенизатора, что позволяет сбалансировать работу пресса в зависимости от проходного сечения установленной матрицы, т.е. от вида макаронных изделий.

Техническая характеристика

	МК-150В	МК-150/2В
Максимальная производительность, кг/ч	150	
Напряжение питания, В	380	

	МК-150В	МК-150/2В
Частота, Гц	50	
Потребляемая мощность, кВт	10,7	14,2
Габаритные размеры, мм	1400x1200x1750	1800x1900x2400
Масса, кг	300	550



Изготовитель – ООО «Инженерная группа «ТФК»: 61030, Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 36; ул. Биологическая, 3.
Тел/факс: (380572) 51-30-28, 52-50-16.

МАКАРОННЫЕ ПРЕССЫ УИМИ

Предназначены для производства макаронных изделий.

Техническая характеристика

	УИМИ-1,1/380-15	УИМИ-1,5/380-30	УИМИ-1,5/380-50	УИМИ-5,2/380-100	УИМИ-5,2/380-150
Производительность, кг/ч	25	40	60	120	150
Вместимость бункера, кг	4,5		5	18	50
Электропитание	Трехфазное, 380В, 50 Гц				
Номинальная мощность, кВт	1		1,5	5,2	4,55
Габаритные размеры, мм	720x458x530	1100x780x1420	1100x760x1600	1400x760x1600	1700x700x1620
Масса, кг	70	230	235	420	450

Изготовитель – НПО «Росс»: 61017, Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.
Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-42.

ПОЛУАВТОМАТ МАКАРОННЫЙ РТ-ПМ-31

Двухбункерный, с независимым приводом ножа.

Предназначен для производства широкого ассортимента макаронных изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	110	150
Напряжение питания, В	380	
Установленная мощность, кВт	7,5	
Габаритные размеры, мм	1500х600х1800	
Масса, кг	470	

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ВАКУУМНЫЙ ЭКСТРУДЕР РТ-ВЭ

Предназначен для работы совместно с макаронными аппаратами производства компании «Русская трапеза» с целью их модернизации.

Выпускается в двух исполнениях.

Базовая комплектация: экструдер РТ-ВЭ, вакуумный пост, комплект для совмещения с макаронными аппаратами, независимый привод ножа (только в комплекте с РТ-ПМ-31), матрицы фторопластовые.



Техническая характеристика

	Исполнение 1	Исполнение 2
Производительность в комплекте с РТ-ПМ-31, кг/ч	До 110	До 150

	Исполнение 1	Исполнение 2
Расход воды на охлаждение, л/мин	До 6	
Напряжение питания, В	380	
Разрежение, атм	До 0,98	
Установленная мощность, кВт	5	6,5
Габаритные размеры, мм	1460хх600х1250	1660хх600х1250
Масса, кг	260	300

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

АГРЕГАТ МАКАРОННЫЙ АМ-3

Предназначен для замешивания теста, формирования, резки и предварительного подсушивания макаронных изделий из муки различных сортов пшеницы.

Применяется в макаронных производствах, на предприятиях общественного питания.

Обслуживает один человек.

Техническая характеристика

Производительность по полуфабрикатам (в зависимости от вида изделий), кг/ч	130
Расход воды, л/мин:	
на охлаждение	до 1
на замес теста	0,7
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	2420х1640х2930
Масса, кг	1000

Изготовитель – ООО «ПО Пензтекстильмаш»: 440061, г. Пенза, ул. Каракозова, 33.

Тел.: (8412) 64-14-97, 64-96-74, 64-96-67.

Факс: (8412) 64-17-51, 64-14-97.

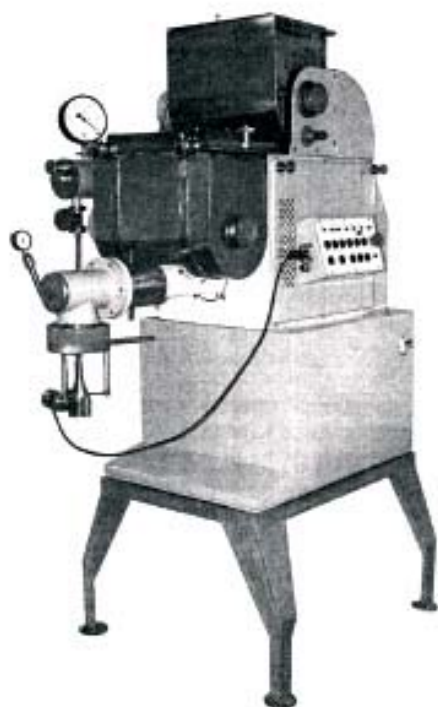
МАКАРОННЫЙ ПРЕСС ВАКУУМНЫЙ УИМИ-5,6/380-100

Предназначен для производства макаронных изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	65 (120)
Вместимость рабочего бункера, кг	15
Напряжение питания, В	3 фазы, 380

Номинальная мощность, кВт	5,6
Габаритные размеры, мм	1560x760x2190
Масса, кг	460



Изготовитель – НПО «Росс»: 61017, Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ПРЕСС-АВТОМАТ М-02-100

Предназначен для производства высококачественных короткорезанных макаронных изделий с вакуумированием.

Вакуумирование теста в бункере перед прессованием позволяет удалить воздух из рыхлой тестовой массы. В обедненной кислородом тестовой массе в меньшей степени происходят окислительные процессы, что повышает питательные свойства макаронных изделий, улучшает вкус и внешний вид, а более плотная и однородная структура увеличивает их прочность.

Комплектуется транспортером-мукопросеивателем.

Обслуживает один человек.

Техническая характеристика

Производительность (по тесту), кг/ч	до 120
Расход воды, л/мин:	
на охлаждение	2,5

на замес теста	1,5
Давление прессования, МПа	10-12
Напряжение питания/частота, В/Гц	3x380/50
Установленная мощность, кВт	9
Габаритные размеры, мм	1950x750x1860
Масса, кг	450

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

ПОЛУАВТОМАТ МАКАРОННЫЙ РТ-ПМ-31М

Предназначен для замешивания теста, резки и предварительного подсушивания макаронных изделий.

Исполнение – двухбункерное. Привод ножа – независимый.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	110
Расход воды на охлаждение, л/мин	1,5
Число матриц:	
основных	5
дополнительных	9
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	4,1
Габаритные размеры, мм	1500x600x1800
Масса, кг	440

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ПРЕСС ШНЕКОВЫЙ МАКАРОННЫЙ Е8-ЛКБ/1

Предназначен для производства короткорезанных макаронных изделий разной конфигурации.

Применяется на малых предприятиях макаронной промышленности, может использоваться в комплекте с сушилками Е8-ЛКА/2.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	100
Время замеса теста, мин:	
предварительного	10
окончательного	5

Температура воды (на замес теста), °С	35-55
Установленная мощность, кВт	7,73
Габаритные размеры, мм	1750x680x1710
Масса, кг	630

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

ПОЛУАВТОМАТ МАКАРОННЫЙ РТ-ПМ-21-01

Предназначен для замешивания теста, резки и предварительного подсушивания макаронных изделий широкого ассортимента.

Исполнение – двухбункерное.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	65
Расход воды на охлаждение, л/мин	1
Число матриц:	
основных	5
дополнительных	9
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1080x580x1440
Масса, кг	230

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ПОЛУАВТОМАТ МАКАРОННЫЙ РТ-ПМ-21

Предназначен для замешивания теста, резки и предварительного подсушивания макаронных изделий широкого ассортимента.

Исполнение – однобункерное.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	40
Расход воды на охлаждение, л/мин	1
Число матриц:	
основных	5
дополнительных	9
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	2,2

Габаритные размеры, мм	1080x580x1250
Масса, кг	210

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ МИМИ-50

Предназначена для производства макаронных и фигурных изделий без начинки (спагетти, вермишель, лапша, рожки, «колоски» и т.д.) по всем рецептам, основанным на использовании меланжа, яйца и муки, а также только воды и муки.

В качестве добавок допускается применять яичный порошок, сухое молоко, пищевые красители. Макароны изделия можно производить из всех видов и сортов муки.

Шнековая камера снабжена системами охлаждения и нагрева, что позволяет задавать любую технологию прессования при температуре от 25 до 90 °С. Наличие выносного вентилятора позволяет обеспечивать предварительное просушивание макаронных изделий. Все детали МИМИ-50, контактирующие с продуктами, выполнены из сертифицированных пищевых материалов.

Обслуживается одним человеком.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	50-60
Число:	
сменных матриц в комплекте	4
сменных матриц по дополнительному договору	2
сменных ножей	3
Единовременная загрузка муки, кг	8
Напряжение питания, В	380
Частота тока, Гц	50
Мощность, кВт	2,6
Габаритные размеры, мм	1055x768x1390
Масса, кг	215

Изготовитель – завод «Прибой»: 347913, г. Таганрог, ул. Б. Бульварная, 13.

Тел.: (8634) 39-33-95, 39-32-16, 39-32-72.

ПРЕСС ШНЕКОВЫЙ МАКАРОННЫЙ Е8-ЛКА/1

Предназначен для производства коротко-резанных макаронных изделий на предприя-

тиях общепита и индивидуальных частных предприятиях.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 50
Время замеса теста, мин:	
предварительного	5
окончательного	10
Установленная мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, мм	1000х930х1580
Масса, кг	230

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

УСТАНОВКИ ИНФРАКРАСНОЙ СУШКИ «УРАГАН», «ТОРПЕДО»

Конвейерного типа, предназначены для сушки всех растительных и животных продуктов, короткорезанных макаронных изделий, сушки и обжарки снеков, чипсов (мясные, рыбные, фруктовые, овощные), сухариков, орехов,

семечек), производства комбикормов и др.

Состоят из трех или пяти конвейерных лент из нержавеющей сетки, автономно регулируемых по скоростям. В процессе работы сушильной установки толщина слоя регулируется автоматически. Кроме того, в установках используется U-образная продувка.

В процессе работы установка производит автономный ввод воздуха, а также вывод водяных паров за пределы помещения, благодаря чему условия внутри помещения не меняются.

Загрузка продукта из бункера и его распределение на сетке производится автоматически.

Сушка продуктов производится при низкой температуре -35-60° С (по запатентованной технологии инфракрасной сушки).

Удельное энергопотребление составляет 1 кВт·ч на 1 кг испаренной влаги.

Энергоноситель – электричество или газ.

Корпорация производит сушильные заводы на базе инфракрасных сушильных установок «Ураган» и «Торнадо».

Техническая характеристика

Вариант исполнения	Производи-тельность по испаренной влаге, кг/ч	Мощность, кВт		Расход газа, м3/ч	Число лент	Максимальные габаритные размеры, мм
		установленная	тепловая			
«Ураган-100»						
Электрический	100	110	100	-	3	4200х1700хх2400
Газовый	100	10	100	11	3	4200х2400хх2400
«Ураган-200»						
Электрический	200	210	200	-	3	8500х1700хх2400
Газовый	200	10	200	22	3	8500х2400хх2400
Подающий транспортер к установкам сушки «Ураган-100», «Ураган-200»						
«Торнадо XXI-500»						
Электрический	500	520	500	-	5	6200х2300хх4220
Газовый	500	20	500	60	5	6200х3200хх4220
«Торнадо XXI-1000»						
Электрический	1000	1025	1000	-	5	9500х2300хх4220
Газовый	1000	25	1000	110	5	9500х3200хх4220

Подающий транспортер к установкам сушки «Ураган-100», «Ураган-200»

Изготовитель – ООО «Корпорация «Русская еда»: 188689, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, пос. Янино-1, «Русская еда».

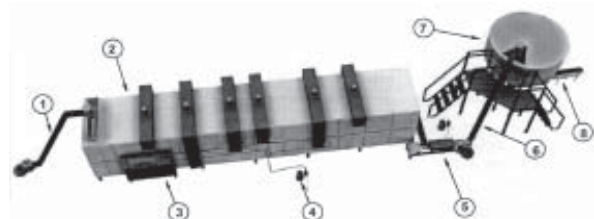
Тел.: (812) 521-91-45; (81370) 78-152, 78-600.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ ДЛЯ СУШКИ КОРОТКОРЕЗАНЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначены для сушки макаронных изделий (как вакуумированных, так и простых) в автоматическом режиме по заданным параметрам.

В состав комплексов входят: маятниковый пневмотранспортер-укладчик (1), многозональная конвейерная сушильная камера (2), пульт управления (3), парогенератор сушильной камеры (4), узел гигротермической обработки (5), транспортер стабилизационный ленточный (6), стабилизационный бункер (7), отводной транспортер (8).

По дополнительному соглашению комплекс может доукомплектовываться электронно-весовым дозатором для расфасовки в мешкотару, а также упаковочным автоматом, оснащенным подводящей и отводящей транспортерной системой для пакетирования и дозирования продукции от 400 г до 1 кг.



Техническая характеристика

Максимальная производительность, кг/ч:

по тестовым заготовкам	170	315	425
при влажности изделия 13%	140	250	340

Рабочая площадь конвейеров, м ²	48	112	168
--	----	-----	-----

Число конвейеров	3	7	7
------------------	---	---	---

Ширина ленты, м	2	2	2
-----------------	---	---	---

Установленная мощность комплекта, кВт	80	120	140
---------------------------------------	----	-----	-----

Потребляемая мощность сушильной камеры, кВт:

в зимний период	50	80	100
-----------------	----	----	-----

в летний период	40	60	70
Габаритные размеры, мм:			
сушильной камеры	8200х х2450х х2600	8200х х2450х х3500	12200х х2450х х3500
комплекса	12300х х4800х х2600	12300х х5700х х3600	1800х х5700х х3600

Изготовитель – ООО ПКП «БИД»: 49124, Украина, г. Днепропетровск, ул. Липовая, 10).

Тел.: (38056) 729-51-21, 729-51-22, 729-51-25, 729-51-26.

Факс (38056) 729-51-27.

СУШИЛЬНАЯ КАМЕРА

Предназначена для сушки вакуумных и невакуумных макаронных короткорезанных изделий лотковым способом в среде движущегося сушильного воздуха с автоматически поддерживаемыми параметрами.

Заданные параметры сушильного воздуха поддерживаются автоматически или с помощью ручного управления.

Режим работы приводов осевых вентиляторов – реверсивный в заданном автоматическом режиме. Предусмотрено ручное управление.

Схема работы сушильного воздуха рециркуляционная с частичным выбросом насыщенного влагой воздуха.

Техническая характеристика

Производительность по вакуумным макаронам (в зависимости от вида продукции, муки, влажности исходного продукта) в сутки, кг

Продолжительность сушки вакуумных макарон, ч	700-1200
Число:	

тележек в сушилке	4
лотков в тележке	25

Температура сушильного воздуха, °С	40-45 (60 max)
------------------------------------	-------------------

Относительная влажность сушильного воздуха (пределы измерения – 20-100%), %	60-80
---	-------

Установленная мощность, кВт:

ТЭНов	18
электродвигателей	2,2
Потребляемая мощность, кВт	14

Габаритные размеры, мм:

глубина	2700
ширина	1800
высота	2400

Изготовитель – ООО ПКП «БИД»: 49124, Украина, г. Днепропетровск, ул. Липовая, 10).

Тел.: (38056) 729-51-21, 729-51-22, 729-51-25, 729-51-26.

Факс (38056) 729-51-27.

СУШИЛКИ КОНВЕЙЕРНЫЕ ЛЕНТОЧНЫЕ ПАРОВЫЕ Г4-КСК-15, -30, -45, -90

Предназначены для сушки овощей, а также макаронных изделий, грибов, различных видов трав.

В комплект поставки входят сушилка и подающий ленточный транспортер с раскладчиком.



Техническая характеристика

	Г4-КСК-15	Г4-КСК-30	Г4-КСК-45	Г4-КСК-90
Производительность по высушенному продукту, кг/ч при снижении влажности, в%				
картофель от 80 до 12	37	74	110	220
морковь от 87 до 14	21	40	62	122
лук от 85 до 14	23	44	67	135
макаронны короткорезанные	100-150	300-350	450-500	850-900
Рабочая площадь конвейерных лент, м ²	15	30	45	90
Температура сушки, °С			60-100	
Расход пара, кг/ч	400	800	1200	2400
Установленная мощность, кВт	5,66	11,4	11,4	14,66
Габаритные размеры, мм	6815x2570x4900	9270x2570x4900	9070x3260x4900	13700x3260x4900
Масса, кг	7100	10230	15380	18850

Изготовитель – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»: 309291, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Октябрьская, 11.

Тел/факс: (47248) 3-32-55, 3-34-65, 4-85-13, 2-23-55, 4-89-90, 4-16-94; (495) 975-43-34.

ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ РТ-ШС-06

Модульного типа, предназначен для сушки вакуумированных макаронных изделий.

Базовая комплектация: шкаф РТ-ШС-06, 6 тележек-платформ, 156 лотков для сушки продукта, система отвода воздуха.

Дополнительно поставляются – комплект лотков (156 шт.), тележки-платформы (6 шт.).

Обеспечивает быструю и равномерную сушку продукта.

Программируемый электронный блок управления позволяет задать многоступенчатый режим сушки с отслеживанием температуры и влажности для каждого вида продукта.



Техническая характеристика

Масса, кг:	
разовой загрузки макаронных изделий	600
макаронных изделий на лотке	4
Время сушки вакуумированных макаронных изделий, ч	5-6
Размеры лотка, мм	1200x600
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт:	
установленная	20
средняя потребляемая	10
Габаритные размеры, мм	2800x4200x2950
Масса, кг	1150

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

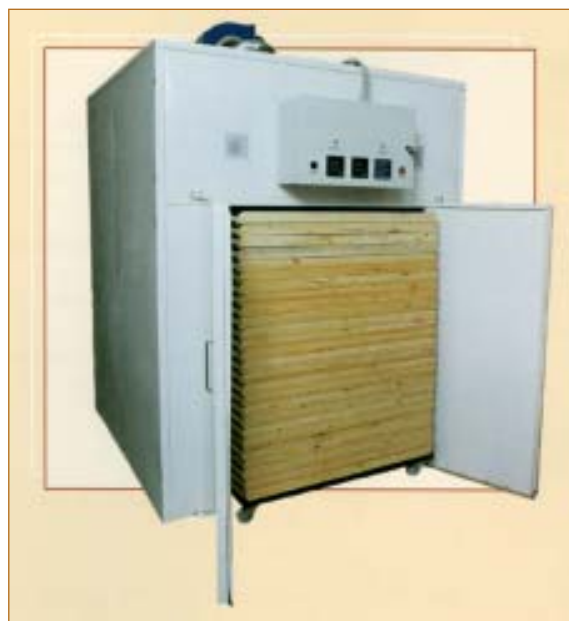
Тел/факс (812) 303-92-22.

ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ РТ-ШС-03

Предназначен для сушки вакуумированных макаронных изделий.

Программирование и поддержание в процессе сушки оптимальных параметров температуры и влажности позволяют производить макаронные изделия с хорошими качественными показателями, аналогичными изделиям крупных макаронных фабрик.

Состоит из шкафа, 3 платформенных тележек и лотков для сушки (78 шт.), системы отвода воздуха.



Техническая характеристика

Масса загружаемых макаронных изделий, кг:	
полная	600
на лотке	4
Время сушки вакуумированных макаронных изделий, ч	5-6
Размеры лотка, мм	1200x600
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	20
Габаритные размеры, мм	2800x1860x2950
Масса, кг	700

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ЛИНИЯ СУШКИ С-109-04

Предназначена для высокотемпературной сушки макаронных изделий с гидротермической обработкой. Технология позволя-

ет получать макаронные изделия высокого качества по составу, цвету, варочным свойствам и внешнему виду.

Осуществляет высокотемпературную сушку изделий, автоматически поддерживая внутри каждой секции заданные параметры (температуру, влажность). Загрузка макаронных изделий осуществляется с помощью транспортера-укладчика на транспортерную ленту линии, что исключает ручные операции по загрузке и выгрузки лотков. После выгрузки макаронных изделий из шкафа они подаются пневмотранспортом в бункер-стабилизатор, где выдерживаются от 4 до 6 ч перед тем, как будут расфасованы в потребительскую упаковку.



Техническая характеристика

Производительность (влажность 14-16%), кг/ч	200
Диапазон рабочих температур, °С	70-120
Продолжительность сушки до влажности 14-16%, мин	18-25
Напряжение питания/частота, В/Гц	380/50

Затраты электроэнергии на 1 кг высушенной продукции, кВт 0,22-0,27
Мощность, кВт:

установленная в одной секции	20
средняя потребляемая	84
Габаритные размеры, мм	6400x1300x1500

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

СУШИЛЬНАЯ УСТАНОВКА УВ-3,5/380

Вибрационного типа, предназначена для сушки макаронных изделий.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	200
Напряжение питания, В	3x380
Номинальная мощность, кВт	3,5
Габаритные размеры, мм	2300x660x1120
Масса, кг	300

Изготовитель – НПО «Росс»: 61017 Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

ЭЛЕКТРОСУШИЛЬНАЯ КАМЕРА ЭСК-16, ЭЛЕКТРОСУШИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ЭШСМИ-11, ЭШСМИ-10

Предназначены для сушки макаронных изделий.

Техническая характеристика

	ЭСК-16	ЭШСМИ-11	ЭШСМИ-10
Загрузка продукта, кг	150-190	75	40
Время сушки, ч	2,5-3		1,5
Максимальная температура в камере, °С	56		70
Число:			
закатных тележек	2	-	-
лотков	60	50	32
Размеры лотка, мм	1200x600	730x445	540x445
Напряжение питания, В		3x380	
Номинальная мощность, кВт	16	11	10
Габаритные размеры, мм	1835x1380x2500	1360x820x1950	1300x780x1950
Масса, кг	650	280	200



Изготовитель – НПО «Росс»: 61017, Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.
Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

УСТАНОВКИ СУШИЛЬНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ УС-4, -6, -6Б

Предназначены для сушки ягод, фруктов, овощей, грибов, макаронных изделий и лекарственных трав посредством комбинированного воздействия теплового потока и инфракрасного излучения.

Благодаря специальной конструкции нагревательных элементов спектр их излучения близок к естественному солнечному спектру в инфракрасной его части, что позволяет получать высушенный продукт с сохранением цвета, вкуса, запаха, а также с органической структуры молекулярных соединений.

Выпускается три типа установок: УС-4 – четырехъярусная; УС-6 – шестиярусная; УС-6Б – десятиъярусная с устройством принудительной циркуляции и системой поддержания заданной температуры по всему объему.

Техническая характеристика

	УС-4	УС-6	УС-6Б
Масса загрузки, кг	10	120	160
Число поддонов	4	24	40
Температура сушки, °С	55-80		40-90
Установленная мощность, кВт	2	13	9
Габаритные размеры (ширина×глубина×высота), мм	450хх570хх1100	1100хх1100хх1900	1300хх1100хх2100

Изготовитель – ФГУП «ФНПЦ «Прибор»: 113519, Москва, ул. Кировоградская, 1.

Тел.: (495) 311-07-90, 312-06-45, 312-21-22.

Факс: (495) 311-01-91, 312-06-09.

Телетайп 112720 РУПОР.

СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ «СУХОВЕЙ-4»

Предназначен для сушки растительных и животных продуктов, макаронных изделий, биопродуктов, а также для обжарки с одновременной сушкой орехов, семечек, сухариков.

В основе применяемой ИК-технологии использованы специально разработанные плоские высокотемпературные излучатели с повышенным сроком службы.

Имеет реверсивную U-образную продувку через две камеры, в которых находятся 24 лотка для продуктов. На входе и выходе потоков воздуха установлены теплообменники, позволяющие довести затраты на испарение 1 кг воды из продукта до 0,9 кВт·ч/кг.

Управление шкафом осуществляет прибор с 56-ю записываемыми программами (56), контролем влажности и температуры в процессе сушки.

Все внутренние поверхности шкафа и лотки изготовлены из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Производительность по сы- рью, кг/ч:	
при сушке макаронных изделий	80-120
при сушке овощей до влажности 10%	50-60
при обжарке с подсушкой орехов и т.д.	100-120
Максимальная загрузка продукта, кг	150

Установленная электрическая мощность, кВт 60
Габаритные размеры, мм 1415x775x2000

Изготовитель – ООО «Корпорация «Русская еда»: 188689, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, пос. Янино-1, «Русская еда».

Тел.: (812) 521-91-45, (81370) 78-152, 78-600.

СУШИЛКА Е8-ЛКБ/2

Предназначена для окончательной сушки короткорезанных макаронных изделий на предприятиях макаронной промышленности.

Производительность 100 кг/ч, установленная мощность 16,4 кВт.

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

СУШИЛКА КОНВЕЙЕРНАЯ ДОГ-4

Предназначена для сушки макарон, пеллет, полуфабриката картофелепродукта «Оригинальный», картофеля, овощей, фруктов.

Комплектуется теплогенератором.



Техническая характеристика

Производительность (по формованным картофелепродуктам), кг/ч	50	100
Рабочая поверхность конвейерных лент, м ²	15	25

Расход воздуха, м ³ /ч	-	120
Установленная мощность, кВт	75	140
Габаритные размеры, мм	3245x x2285x x2420	6715x x3200x x3330
Масса, кг	1000	3500

Изготовитель – ООО «Млеч»: 220034, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Кижеватова, 7/2.

Тел.: (8-10375 17) 207-06-64, 207-06-61, 207-06-62, 207-06-63, 753-23-11.

ЛИНИЯ СУШКИ С-109

Предназначена для высокотемпературной сушки макаронных изделий с обработкой паром. Позволяет получать макаронные изделия высокого качества по составу, цвету, варочным свойствам и внешнему виду изделий.

Осуществляет конвективную сушку макаронных изделий, автоматически поддерживая внутри каждой секции заданные параметры (температуру, влажность). Затраты электроэнергии на 1 кг продукции составляют 0,22-0,27 кВт. Прошла испытания и имеет сертификат соответствия и гигиеническое заключение.

Время сушки зависит от вида продукта, содержания в нем влаги, размера частиц продукта, его структуры и свойств.

После выгрузки макаронных изделий из шкафа их выдерживают в бункере-стабилизаторе, картонных коробках или бумажных мешках

Техническая характеристика

Производительность (влажность 14-16%), кг/ч	85
Диапазон рабочих температур, °С	70-120
Продолжительность сушки до влажности 14-16%, мин	от 24 до 40
Масса макаронных изделий на одном лотке, кг	1,5-2
Число лотков	48
Напряжение питания/частота, В/Гц	380/50
Мощность, кВт:	
установленная в одной секции	20

средняя потребляемая	22
Габаритные размеры, мм	3605x1500x1620

*Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»:
456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп.
Октября, 66.*

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ ШС-3

Предназначен для подсушивания макаронных изделий, изготавливаемых на предприятиях общественного питания.

Поставляется в составе комплекта оборудования для приготовления макаронных изделий или по отдельному заказу.

Техническая характеристика

Установившаяся температура, °С	63
Площадь поддонов для размещения макаронных изделий, м²	1,6
Число поддонов	7
Время сушки, ч	1,5-2
Напряжение питания, В	220
Мощность, кВт	2,57
Габаритные размеры, мм	750x750x810
Масса, кг	110

*Изготовитель – ООО «Воплощение»:
142105, Московская обл., г. Подольск, ул.
Б. Серпуховская, 55.*

Тел.: (495) 715-91-74, 715-93-55.

Тел/факс: (4967) 54-29-79, 54-16-98.

ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ «УНИВЕРСАЛ»

Предназначен для сушки макаронных изделий, фруктов, ягод, овощей, грибов, лекарственных трав.

Способ сушки продуктов основан на использовании свойств инфракрасного излучения. Для более интенсивного удаления влаги из сушильного шкафа дополнительно может поставляться вентиляционное устройство, состоящее из вытяжного зонта с вентилятором, блока управления и патрубка.

В комплект поставки входят дополнительные лотки.

Техническая характеристика

Разовая загрузка макаронных изделий, кг	35
Число: режимов сушки	9

лотков	10
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	12
Габаритные размеры, мм	1170x895x1145
Масса, кг	200



*Изготовитель – компания «Русская Трапеза»:
199048, Санкт-Петербург,
В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.*

КОМПЛЕКС ПАРООБРАБОТКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Предназначен для паровой обработки макаронных изделий.

Состоит из парогенератора РТ-ПГ-35 и виброконвейера РТ-ВК-01.

Производительность комплекса по макаронным изделиям 150 кг/ч.

Парогенератор РТ-ПГ-35

Предназначен для термической обработки макаронных изделий (пастеризации) с целью получения глянцевої поверхности изделий, улучшения товарного вида выпускаемой продукции.



Техническая характеристика

Паропроизводительность, кг/ч	35
Давление пара, МПа:	
номинальное	0,4
максимальное	0,45
Температура пара, °С:	
Номинальная	143
Максимальная	151
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт	25
Габаритные размеры, мм	825х1125х525
Масса сухая, кг	200

Виброконвейер РТ-ВК-01

Предназначен для устранения склеивания макаронных изделий после выпрессовки и перемещения их на лотки сушильного шкафа.

Оснащен вибромодулем с регулировкой скорости движения от щита управления. Потребляемая мощность 0,34 кВт. Габаритные размеры 2550х950х660 мм.



Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ОХЛАДИТЕЛЬ

Предназначен для охлаждения макаронных изделий в течение 30 мин с влажностью продукции на выходе 12-13%, что делает возможным производить мгновенную упаковку продукции.

Обеспечивает сокращение времени стабилизации изделий с 4-6 ч до 30 мин; устранение дефектов, связанных с ломкостью изделий при пневмотранспортировании от линии сушки к бункеру-стабилизатору.

Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	120-250
Время охлаждения, мин	30-40
Расход воды, л/мин	205

Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	0,37
Габаритные размеры, мм	2650х1300х1500
Масса, кг	350

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

МАТРИЦЫ

Предназначены для выпрессовывания макаронных изделий.

Выпускаются диаметром от 94 до 200 мм для всех типов прессов, применяя как фторопластовые фильеры производства Италии, так и фильеры собственного изготовления из износостойкого полимера.

Типоразмеры: Ø 94 мм – для пресс-автоматов «Макиз-05, -013, -015, -017»; Ø 128 мм – «Макиз-02-100», Ø 168 мм – «Макиз-02-200».

Срок службы матриц из полимера от 6 до 12 месяцев, в зависимости от вида изделия, которое производится с их помощью.



Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

МАТРИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ПРЕССОВ

Предназначены для изготовления макаронных изделий на макаронных прессах отечественного и зарубежного производства.

Изготавливаются матрицы Ø 110, 150, 300, 400 мм для выработки вермишели, лапши, рожков, ракушек, макарон двойного и тройного завитка, косичек, суповых засыпок.

Материал матриц – латунь с фторопластовыми вкладышами.

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ МАТРИЦ Е8-ЛМО, Е8-ЛМО-01

Предназначены для мойки макаронных матриц: Е8-ЛМО (без насоса высокого дав-

ления) для матриц Ø 300 и 350 мм; Е8-ЛМО-01 – от 300 до 400 мм.

Техническая характеристика

Установленная мощность, кВт	6,7-10,4
Габаритные размеры (без насосной установки), мм	1080х1000х1140
Масса (без насосной установки), кг	220

Изготовитель – ООО «Ростовский машиностроительный завод»: 344010, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, 146.

Тел.: (8632) 32-47-50, 34-20-00.

Факс (8632) 32-65-60.

2.3. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСОВКИ И УПАКОВКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

КОМПЛЕКС ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И УПАКОВКИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

Предназначен для дозирования и упаковки сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных продуктов (макаронные изделия, крупы, сахарный песок) в пакеты из полиэтиленовой или полипропиленовой пленки.

Состоит из устройства упаковки ИФ 400У и электронного дозатора ИФ 400Д.

Пакеты образуются из рулонной пленки с заваркой продольных и поперечных швов с помощью сварочных элементов и отрезкой упакованного пакета отрезным ножом.

Возможна комплектация устройством для формирования пакетов с плоским дном и устройством датирования.

Техническая характеристика

	ИФ-400У	ИФ-400Д
Производительность в минуту, дозы	-	до 8
Масса дозы продукта, г	-	20-2000
Вместимость загрузочного бункера, м³	-	0,04
Ширина рулона пленки, мм	400, 370, 320, 245	-
Размеры образуемого пакета, мм:		
ширина	185, 170, 145, 103	-
длина	50-270	-
Потребляемая мощность, кВт	0,45	0,1

	ИФ-400У	ИФ-400Д
Габаритные размеры, мм	450х580хх880	620х560хх540
Масса, кг	39	25



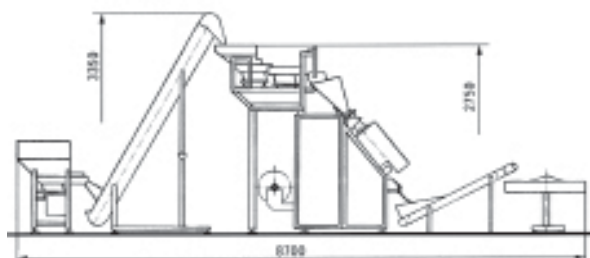
Изготовитель – НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФАСОВОЧНЫЙ УЧАСТОК 1130 М32 В1

Предназначен для непрерывной автоматической загрузки продукции (легкосыпучие продукты — крупа, сахар, мак, орехи; мелкоштучные — чипсы, карамель, макаронные изделия, печенье, пряники, пельмени, замороженные овощи и т.п.) в бункер автомата, фасовки ее и удаления готовых пакетов на упаковочный стол-накопитель.

Состоит из упаковочного автомата, напольного бункера-накопителя вместимостью пять-шесть мешков крупы с подающим транспортером типа «нория», конвейера для удаления пакетов, поворотного стола-накопителя и др.



Техническая характеристика

Производительность в минуту:

упаковочной машины, пакеты	до 60
дозирования (три дозатора), дозы	30-60
Пределы дозирования, г	50-1000 (по согласованию 25-1500)
Класс точности по массе	0,25
Форма пакета (по согласованию)	«подушка» («плоское дно»)
Размеры пакета, мм:	
ширина (по согласованию)	105, 130, 145, 170, 200
длина (полезная)	80-270
Пленка:	
тип	ОПП, ОПП+ОПП, полиамид+ПЭ, лавсан+ПЭ и т.п.
толщина, мкм	30-80
Потребление воздуха давлением 0,5 МПа, л/мин	100
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт:	
автомата	3

участка	5
Габаритные размеры, мм:	
высота автомата	2750
высота участка	3350
длина	8700

Изготовитель — компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

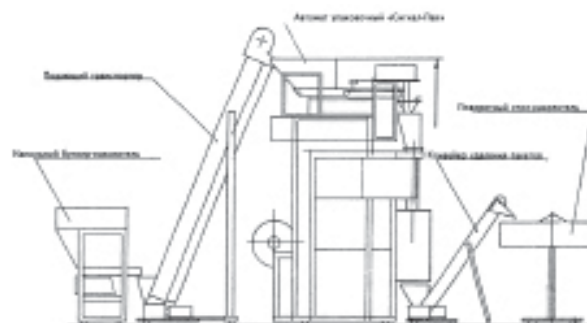
Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФАСОВОЧНЫЙ УЧАСТОК 1140 МЗ У

Предназначен для непрерывной автоматической загрузки продукции (легкосыпучей и мелкоштучной) в бункер автомата, фасовки ее и удаления готовых пакетов на упаковочный стол-накопитель.

Состоит из упаковочного автомата, напольного бункера-накопителя вместимостью пять-шесть мешков крупы с подающим транспортером типа «нория», конвейера для удаления пакетов, поворотного стола-накопителя и др.

Упаковочный автомат вертикального типа состоит из упаковочной машины МЗ и весового дозатора У.



Техническая характеристика

Производительность в минуту:

упаковочной машины, пакеты	до 60
дозирования (три дозатора), дозы	40-60
Пределы дозирования, г	50-1000 (по согласованию 25-1500)
Класс точности по массе	0,25
Форма пакета (по согласованию)	«подушка» («плоское дно»)
Размеры пакета, мм:	
ширина (по согласованию)	105, 130, 145, 170, 180, 200
длина (полезная)	80-270

Пленка:

тип	ОПП, ОПП+ОПП, полиамид, лавсан+ПЭ, ПЭ и т.п.
толщина, мкм	35-100
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт:	
автомата	3
участка	5
Габаритные размеры, мм:	
высота автомата	2850
высота участка	3450
длина	7000

Изготовитель – компания «Сигнал-Пак»:
620050, г. Екатеринбург, ул. Дружинин-
ская, 5.

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФАСОВОЧНЫЙ УЧАСТОК 1130 МЗ (301, 302, 303) В1

Предназначен для непрерывной автома-
тической загрузки продукции (легкосыпу-
чей и мелкоштучной) в бункер автомата, ее
фасовки и удаления готовых пакетов на упа-
ковочный стол-накопитель.

Состоит из упаковочного автомата, на-
польного бункера-накопителя вместимо-
стью пять-шесть мешков крупы с подающим
транспортёр типа «нория», конвейера
для удаления пакетов, поворотного стола-
накопителя и др.

Упаковочные автоматы вертикального
типа 1130 МЗ (301, 302, 303) В1 состоят из
упаковочной машины МЗ (301, 302, 303) и
размещенных на ней сверху трех весовых
универсальных дозаторов В1.



Техническая характеристика

Производительность в минуту:	
упаковочной машины МЗ и М303, пакеты	до 60
упаковочной машины М301, М302, пакеты	до 50
дозирования (три дозатора), дозы	30-60
Пределы дозирования, г	50-1000 (по согла- сованию 25-1500)
Класс точности по массе	0,25
Форма пакета (другие виды по согласованию)	«подушка»
Размеры пакета, мм:	
ширина (по согласованию)	105, 130, 145, 160, 170, 180, 200
длина (полезная)	80-270
Применяемая пленка:	ОПП, ОПП+ОПП, полиамид, лавсан + ПЭ, ПЭ и т.п.
Потребление воздуха давлени- ем 0,5 МПа, л/мин	100
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт:	
автомата	3
участка	5
Габаритные размеры, мм:	
длина	7000
ширина автомата (участка)	2000 (с огражде- нием)
высота автомата	2600
высота участка	3200

Изготовитель – компания «Сигнал-Пак»:
620050, г. Екатеринбург, ул. Дружинин-
ская, 5.

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФАСОВОЧНЫЙ УЧАСТОК 1130 МЗ (МЗПЭ) В1

Предназначен для непрерывной автома-
тической загрузки продукции (легкосыпу-
чей и мелкоштучной) в бункер автомата, ее
фасовки и удаления готовых пакетов на упа-
ковочный стол-накопитель.

Состоит из упаковочного автомата, на-
польного бункера-накопителя вместимо-
стью пять-шесть мешков крупы с подающим
транспортёр типа «нория», конвейера
для удаления пакетов, поворотного стола-
накопителя и др.

Упаковочные автоматы вертикального типа 1130 МЗ (МЗПЭ) В1 состоят из упаковочной машины МЗ (МЗПЭ) и весового дозатора В1.



Техническая характеристика

Производительность в минуту:

упаковочной машины МЗ, пакеты	до 60
упаковочной машины МЗПЭ, пакеты	до 30
дозирования (три дозатора), дозы	30-60
Пределы дозирования, г	50-1000 (по согласованию 25-1500)
Класс точности по массе	0,25
Форма пакета (другие виды по согласованию)	«подушка» («плоское дно»)
Размеры пакета, мм:	
ширина (по согласованию)	105, 130, 145, 170, 200
длина (полезная)	80-270
Пленка:	
тип	ОПП, ОПП+ОПП, полиамид, лавсан+ПЭ, ПЭ и т.п.
толщина, мкм	30-100
Напряжение питания, В	380
Потребляемая мощность, кВт:	
автомата	3
участка	5
Габаритные размеры, мм:	
длина	7000
ширина автомата (участка)	2000 (с ограждением)
высота автомата	2600
высота участка	3200

Изготовитель – компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

МОДУЛЬ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ УПАКОВОЧНЫЙ «ИНПАК-МЭ»

Предназначен для мобильной агрегативной сборки у потребителей упаковочных автоматов вертикального типа различного исполнения в зависимости от опционального оснащения.

Стандартная комплектация: термический проставитель даты, фотодатчик метки, термодож постоянного нагрева с отрезателем, ствол для формирования рукава (для пленки шириной 400 мм).

Опциональное оснащение: шнековый дозатор (для пылящих продуктов (крахмал, сода, мука, молотые специи, стиральный порошок); весовой дозатор (крупа, макаронные изделия, сахарный песок и т.д.); трехпозиционный объемный дозатор с бесступенчатой регулировкой величины дозы (кофе в зернах, орешки, семечки, крупа, комбикорм, гранулят); ствол для формирования рукава (ширина пленки 245, 320, 370, 400 мм); термодож импульсного нагрева без отрезателя (требуется пневмопитание); устройство формирования боковой складки (плоское дно); дозатор жидкостный (молоко и другие гомогенные жидкости); транспортеры ковшовый подающий и отводящий; питатель ковшовый подающий (транспортер подающий и вибропитатель включаются по датчику уровня продукта в бункере автомата).

Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	45
Размеры пакета, мм:	
ширина	50-200
длина	50-330 (регулируемая)
Масса дозы, г	5-1000
Электропитание, В/Гц	220/50
Установленная мощность, кВт	1
Уровень шума, дБ	65
Габаритные размеры, мм	1200x700x1400
Масса, кг	78

Изготовитель – НПО «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ ШНЕКОВЫЙ РТ-ТШ-01

Предназначен для подачи порошкообразных, трудносыпучих пищевых продуктов

(мука, крахмал, молотые пряности, молотый кофе и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в загрузочный бункер дозаторов или фасовочно-упаковочных автоматов.



Техническая характеристика

	РТ-ТШ-01 (высота 2200 мм в комплекте с РТ-УМ-21Ш)	РТ-ТШ-01 (высота 1800 мм в комплекте с РТ-ДШ-01)
Производительность, кг/мин	30-40	
Вместимость бункера, м³	0,14	
Напряжение питания, В	380/220 (по заказу)	
Установленная мощность, кВт	1,6/2 (с ворошителем)	
Габаритные размеры, мм	1520x950x x2400	1320x950x x2000
Масса, кг	120	

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ РТ-ТВ-01

Предназначен для подачи сыпучих и мелкоштучных продуктов в загрузочный бункер фасовочно-упаковочных автоматов.

Используется в составе фасовочно-упаковочных линий, а также самостоятельно для транспортирования сыпучих и мел-

коштучных продуктов общей массой не более 30 кг.

Имеет два варианта исполнения.

Техническая характеристика

Ширина ковша, мм	220
Скорость движения ковшовой цепи, м/мин	31
Вместимость загрузочного бункера, м³	0,1
Напряжение питания, В	380/220 (по заказу)
Установленная мощность, кВт	0,45 (напряжение 380 В) 0,55 (напряжение 220 В)
Габаритные размеры, мм	3500x680x2800; 4630x680x3945
Масса, кг	120

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ТРАНСПОРТЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ Т-01

Предназначен для подъема и подачи сыпучих пищевых продуктов в приемный бункер фасовочно-упаковочного автомата.

Снабжен системой поддержания уровня продукта в бункере автомата.

Техническая характеристика

Высота подъема, мм	1900-2500
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт:	
электродвигателя	0,37
потребляемая	0,15
Масса, кг	70

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЛЕНТОЧНЫЙ ЗАГРУЗЧИК АЛЗ-01-НОТИС

Предназначен для загрузки пищевых продуктов в бункер автомата-упаковщика.

Комплектуется загрузочным вибропитателем с приемным бункером вместимостью 120 л.

Имеет автономную систему управления от датчиков уровня, размещенных в прием-

ном бункере, и дискретную систему регулировки высоты.



Техническая характеристика

Производительность, л/мин	до 60
Скорость ленты, м/с	0,45-0,6
Высота подачи продуктов, м	2-3
Потребляемая мощность, кВт	0,37

Изготовитель — ЗАО «Нотис»: 633190, Новосибирская обл., г. Бердск, ул. Промышленная, 8.

Тел.: (38341) 5-32-24, 5-00-19, 5-30-32.

ТРАНСПОРТЕР КОВШОВЫЙ

Предназначен для транспортировки мелкодисперсного (кондитерские изделия, пельмени, орехи и т.п.) или сыпучего (крупа, макароны, сахар и т.п.) продукта в дозатор фасовочно-упаковочной машины.

Используется самостоятельно или в комплексе с упаковочной машиной.



Техническая характеристика

Производительность, т/ч:

однопоточный	1-1,5
двухпоточный	2-3

Высота подъема продукта, мм:

однопоточный	2500-3260
двухпоточный	1000-2580

Мощность, кВт

0,37

Габаритные размеры, мм

3100x770x3560
(2880)

Масса (общая), кг

170

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

ЗАГРУЗЧИК КОВШОВЫЙ НВКЗ-01-НОТИС

Предназначен для загрузки дозируемых сыпучих продуктов в бункер автомата-упаковщика вертикального типа.



Техническая характеристика

Грузоподъемность, кг	50
Вместимость ковша, л	100
Скорость подъема, м/с	0,2

Высота подъема, м	2,5
Потребляемая мощность, кВт	0,37

Изготовитель — ЗАО «Нотис»: 633190, Новосибирская обл., г. Бердск, ул. Промышленная, 8.

Тел.: (38341) 5-32-24, 5-00-19, 5-30-32.

КОМБИНАЦИОННЫЙ ВЕСОВОЙ ДОЗАТОР «Multicab» мод. MC-14-1

Предназначен для дозирования с более высокой, чем на линейных дозаторах, точностью при высокой производительности мелкоштучных продуктов (конфеты, карамель, чипсы, сухофрукты, макаронные изделия, печенье, пряники и т.п.).

Состоит из каркаса круглой формы с расположенным в центре приемным бункером, от которого радиально отходят 14 весодозирующих ручьев. Каждый ручей заканчивается взвешивающей головкой.

Может быть состыкован и синхронизирован с упаковочными машинами «Signal-PACK» мод. M31 и M4.



Техническая характеристика

Число:	
взвешивающих головок	14
программ дозирования в памяти	30
Пределы дозирования, г	15-1000
Дискретность отсчета массы, г	0,1
Точность дозирования, %	0,3-2
Скорость дозирования в минуту, дозы	до 90
Электропитание:	
напряжение, В	220
частота, Гц	50
Потребление воздуха (при давлении 0,5 МПа), л/мин	до 110
Установленная мощность, кВт	1,6
Масса, кг	600

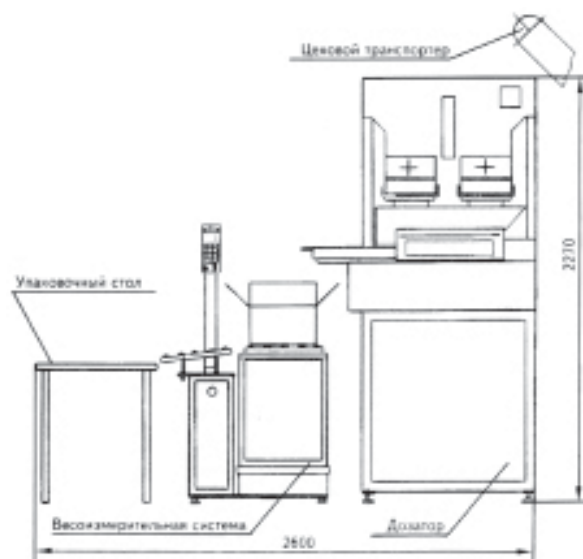
Изготовитель — компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ ДОЗАТОР «СИГНАЛ-М» 120А(320А)

Предназначен для точной автоматической дозировки в тару (короба, ящики, мешки) в навал по заданной массе нетто мелкоштучных изделий (конфеты, пряники, печенье, макаронные изделия и т.п.).

Может использоваться в кондитерской, хлебопекарной, макаронной, химической и других отраслях промышленности.



Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	1200
Пределы дозирования (нетто), кг	1-30
Класс точности по ГОСТ 24619-81, %	0,25
Дискретность отсчета, г	10
Время переналадки комплекса на другую массу «нетто», мин	1
Напряжение питания, В	220
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Высота, мм	2270
Масса, кг:	
дозатора	500
тары	0,1-5

Изготовитель — компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ ТРЕХПОТОЧНЫЙ ДЛЯ АВТОМАТА «ПИТПАК М»

Предназначен для дозирования мелкоштучных и штучных продуктов (макаронные изделия, пельмени, сушки и т.п.) путем взвешивания порций с последующей их выдачей.

Работает в шаговом рабочем цикле, управление осуществляется с помощью микропроцессорного весового терминала, связь персонала с дозатором – через цифровую панель управления. Вся информация выводится на сегментный дисплей.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, порции	45
Точность дозирования (зависит от вида дозируемого продукта), г	2
Рабочее давление в пневмосети, МПа	0,6
Питание:	
ток	однофазный
частота, Гц	50
напряжение, В	220
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1918x1766x1481
Масса, кг	320

Изготовитель – машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

ДОЗАТОР ШНЕКОВЫЙ РТ-ДШ-01 (РТ-ДШВ-01)

Предназначен для точного дозирования порошкообразных, трудносыпучих пищевых продуктов (мука, крахмал, сухое молоко и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры.



Техническая характеристика

	РТ-ДШ-01 (горизонтального типа)	РТ-ДШВ-01 (вертикального типа)
Производительность (в зависимости от дозы и вида продукта) в минуту, дозы		6-40
Масса дозы, г:		
шнек базовый (Ø 60 мм)		50-2000
шнек сменный:		-
Ø 35 мм	5-200	
Ø 28 мм	-	5-200
Напряжение питания, В		220
Установленная мощность, кВт	1,1	1,2
Габаритные размеры, мм	610x540x1630	800x550x2000
Масса, кг	110	80

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ ДВУХПОТОЧНЫЙ ДЛЯ АВТОМАТА «ПИТПАК»

Предназначен для дозирования мелкоштучных и штучных продуктов (макаронные изделия, пельмени, сушки и т.п.) путем взвешивания порций с последующей их выдачей.

Состоит из каркаса с загрузочным бункером и двумя уровнями вибрототков, доводящего вибрототка, тензоплатформы со взвешивающим бункером, системы датчиков наблюдения за уровнем продукта, системы управления.

Работает в шаговом рабочем цикле. Управление осуществляется с помощью микропроцессорного весового терминала. Связь персонала с дозатором — через цифровую панель управления. Вся информация выводится на сегментный дисплей.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, порции	20
Точность дозирования, г	1
Масса порции (max), кг	1,5
Рабочее давление в пневмосети, МПа	0,6
Питание:	
ток	однофазный
частота, Гц	50
напряжение, В	220
Установленная мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры, мм	1300x860x800
Масса, кг	150

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ РТ-ДВ-01

Предназначен для весового дозирования сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов

(крупы, макаронные изделия, сахарный песок, сухофрукты, орехи, конфеты и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры.

Может поставляться со стеллажом-подставкой.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, дозы	12
Масса дозы, г	10-2000
Вместимость загрузочного бункера, м³	0,08
Напряжение питания, В	220
Установленная мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	900x540x530
Масса, кг	35/75 (со стеллажом-подставкой)

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ С ТЕНЗОПЛАТФОРМОЙ РТ-ДВ-01

Предназначен для весового дозирования сыпучих, гранулированных, кристаллических пищевых продуктов (макаронные изделия, крупы, орехи, сахар и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в готовую нежесткую тару (полиэтиленовые, бумажные мешки и т.п.).

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	10
Масса дозы, кг	до 20
Размер тары, мм	400x1000
Напряжение питания, В	220
Установленная мощность, кВт	0,25

Габаритные размеры, мм	750x1100x1300
Масса, кг	100/150 (с устройством запайки пакетов)



Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.

ДОЗАТОР ФАСОВОЧНЫЙ Д-03 (СЕРИЯ 050)

Предназначен для весового дозирования сыпучих продуктов (крупы, короткорезанные макаронные изделия, орехи, семечки, сахар и т.п.) с высокой степенью точности.

Состоит из бункера, вибротолка, платформы с двумя тензометрическими датчиками и электронного блока. Имеет пневмический или электропривод ковша.

Электронный блок задает параметры для работы дозатора, на дисплее высвечивается текущее значение массы. Набранная доза сбрасывается по продуктопроводу в закрепленный на воронке готовый пакет из полиэтиленовой пленки.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 5
Вместимость бункера, л	60
Класс точности по ГОСТ 10223	1
Масса дозы, кг	0,1-5
Напряжение питания, В	220

Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Габаритные размеры, мм	600x600x1500
Масса, кг	50

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

ВЕСОВОЙ ДОЗАТОР (МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫЙ) ДРМ-310SP/SD

Предназначен для точного дозирования широкого спектра пищевых и непищевых продуктов (сыпучих, мелкоштучных, гранулированных, замороженных и т.п.).

Мультиголовочные дозаторы фирмы «ДРМ» (Италия) могут поставляться как отдельно для дозирования продуктов в готовую тару, так и в составе автоматов РТ-УМ-21 (-24) и РТ-УМ-31(-32). В этом случае дозаторы поставляются на отдельном каркасе, совмещающем дозатор и упаковочный модуль. Предлагаются дозаторы в двух исполнениях: серии SD с рифленной поверхностью бункера и SP с гладкой поверхностью.

Материал рамы – нержавеющая сталь.

Техническая характеристика

Производительность (в зависимости от массы дозы и вида продукта) в минуту, упаковки	до 70
Число ручьев	10
Диапазон дозирования, г	14-1000
Погрешность (в зависимости от дозы и типа продукта), %	0,3-3
Настройка массы	50 типов
Управление	алфавитно-цифровой дисплей и клавиатура для программирования
Напряжение питания, В	220
Мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1100x1200x950
Масса, кг	320

Поставщик – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

ДОЗАТОР ВЕСОВОЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ

Предназначен для весового дозирования сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов, а также штучных, малоразмерных промышленных изделий.

Прост в обслуживании. Скорость подачи продукта в приемный бункер регулируется.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, дозы	до 8
Масса дозы, г	20-2000
Вместимость загрузочного бункера, м³	0,04
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, Вт	10
Габаритные размеры, мм	620x560x540
Масса, кг	25

Изготовитель – НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

УСТАНОВКА ДЛЯ ФАСОВКИ И УПАКОВКИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ ФУС-1

Предназначена для расфасовки и упаковки сыпучих продуктов (макаронные изделия, крупы, сахар, кофе, орехи, сухие смеси, семена и т.д.) в пакеты из термосвариваемых материалов типа полиэтилена, полипропилена и т.п.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	3
Пределы дозирования, г	200-1000
Вместимость бункера, дм³	37
Ширина, мм:	
пакета	165

рулона пленки	350 (395)
Диаметр пленки, мм	350
Напряжение питания, В	220
Частота, Гц	50
Мощность, кВт	0,4
Габаритные размеры, мм	600x850x1380
Масса, кг	90

Изготовитель – завод «Прибой»: 347913, г. Таганрог, ул. Б. Бульварная, 13.

Тел.: (8634) 39-33-95, 39-32-16, 39-32-72.

УСТАНОВКА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ И КОРРЕКЦИИ ВЕСА УКВ-1

Предназначена для весового контроля упакованного продукта по цифровому индикатору веса и выбраковывания (при использовании механизма отбраковки) в процессе контроля продукции, масса которой выходит за установленные пределы допуска.



Техническая характеристика

Производительность в час, упаковки	до 60
Пределы взвешивания, г	20-2000
Класс точности весоизмерительной системы	0,25
Дискретность отсчета, г:	
при массе от 20 до 100 г	0,1
от 100 до 2000 г	1
Потребление воздуха давлением 0,5 МПа (для механизма отбраковки), л/мин	до 10
Напряжение питания, В	220

Частота тока, Гц 50
Габаритные размеры, мм 1050x1500x650

*Изготовитель – компания «Сигнал-Пак»:
620050, г. Екатеринбург, ул. Дружинин-
ская, 5.*

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «БЕСТРОМ-220»

Вертикального типа, предназначен для упаковки в полимерные пленки сыпучих продуктов (крупы, орехи, мука, сухое молоко, сахар, конфеты, печенье, чипсы и т.д.).

Формирует, заполняет и заваривает пакеты из термосвариваемых пленок, подаваемых из рулона в виде полотна.

Комплектуется дозаторами различных типов: объемные стаканчиковые, объемные шнековые или комбинационные весовые (в зависимости от вида упаковываемых продуктов).

Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 115
Размеры пакета, мм:	
ширина	80-200
длина	60-360
Тип пленки	полипропилен, ламинаты, полиэтилен
Массы дозы, кг	0,05-1

Потребляемая мощность, кВт 8-9
Давление воздуха, МПа 0,6
Расход воздуха, л/мин до 900
Габаритные размеры, мм 1023x1950x1855
Масса, кг 1100

*Изготовитель – компания «Бестром»:
143400, Московская обл., г. Красногорск-5,
Ильинское шоссе.*

*Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78,
561-84-82.*

Факс (495) 563-86-34.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО- УПАКОВОЧНЫЙ РТ-УМ-24

Предназначен для автоматического дозирования и упаковки сыпучих, гранулированных и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, конфеты, пряники, пельмени, чай и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.

Состоит из автомата упаковочного, дозатора электронного весового или объемнороторного, термодатера в сварочных губках, датчика фотометки, комплекта формирующего устройства, склиза для отвода готовых пакетов, комплекта пылезащиты механических элементов, столика склейки пленки, датчика окончания пленки.

Техническая характеристика

	РТ-УМ-24-31	РТ-УМ-24-41	РТ-УМ-24-32	РТ-УМ-24-42	РТ-УМ-24-ОР
Вид дозатора	Электронный весовой				Объемнороторный
Производительность в минуту, упаковки:					
кинематическая	110		110		110
с продуктом (в зависимости от дозы и вида продукта)	60 (80*)	70 (90*)	68 (85*)	80 (100*)	100
Масса дозы, г	10-2000		10-2000		-
Объем дозы, см ³	-	-	-	-	10-250
Допускаемое отклонение массы(объема) дозы, %	±1		±1		Согласно ГОСТ Р 8.579-2001
Размеры пакета, мм:					
длина (за один цикл)	50-280		50-280		50-280
ширина	60-205		60-205		60-205

* С точностью согласно ГОСТ Р 8.579-2001.



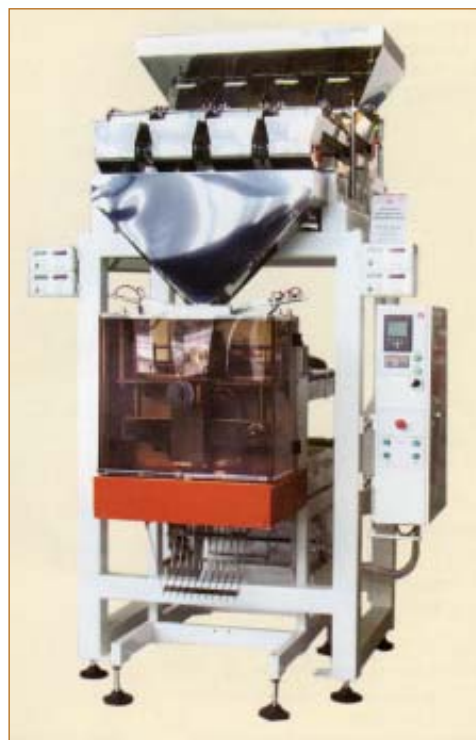
Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ РТ-УМ-21, РТ-УМ-31 С ЭЛЕКТРОННЫМ ВЕСОВЫМ ДОЗАТОРОМ

Предназначен для автоматического весового дозирования и упаковки сыпучих, гранулированных и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, макаронные изделия, сухофрукты, конфеты, пряники и др.), а также непищевых продуктов в трехшовные пакеты из рулонных термосвариваемых материалов.

Базовая комплектация: автомат упаковочный РТ-УМ-21 (-31); дозатор электронный весовой (различной комплектации); пневмомеханизм регулировки потока продукции в виброротках (для автоматов с двухкаскадными дозаторами); термодатор в сварочных губках (для постоянных нагревательных элементов); датчик фотометки (для РТ-УМ-31); комплект формирующего устройства (ширина по заказу); аэродинамическое устройство для натяжения пленки (для РТ-УМ-31); электромеханическое устройство размотки пленки (для РТ-УМ-31); склиз для отвода готовых пакетов; комплект пылезащиты механических элементов (для РТ-УМ-31); стол-лик склейки пленки (для РТ-УМ-31); датчик окончания пленки (для РТ-УМ-31).



Техническая характеристика

	РТ-УМ-21	РТ-УМ-31
Производительность в минуту, упаковки:		
кинematicкая с продуктом (в зависимости от дозы и вида продукта)	60	90
Масса дозы, г	40	60
Допускаемые отклонения массы дозы, %	10-2000	
Размеры пакета, мм:		
длина (за один цикл)	50-280	50-320
ширина	60-205	90-260
Вместимость загрузочного бункера, м³	0,13	0,206
Напряжение питания, В	220	
Расход воздуха, л/мин	410	700
Давление воздуха в пневмосистеме, МПа	0,6	
Установленная мощность, кВт	2,85	3
Габаритные размеры, мм	1320x990x2300	2100x1830x2900
Масса, кг	380	500

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

**АВТОМАТ
ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ
РТ-УМ-21 (-24)-Ш, РТ-УМ-31-Ш
СО ШНЕКОВЫМ
ДОЗАТОРОМ**

Предназначен для автоматического дозирования и упаковки трудносыпучих, порошкообразных пищевых продуктов (мука, крахмал, сухое молоко, молотый кофе и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.

Состоит из автомата упаковочного РТ-УМ-21 (-24, -31) и дозатора шнекового вертикального.



Техническая характеристика

	РТ-УМ-21-Ш	РТ-УМ-24-Ш	РТ-УМ-31-Ш
Производительность (в зависимости от дозы и вида продукта) в минуту, упаковки	40	90	60
Масса дозы, г		5-2000	50-5000*
Размеры пакета, мм:			
длина (за один цикл)		50-280	50-320
ширина	90-205	60-200	90-260
Вместимость загрузочного бункера, м ³		0,02	0,026
Напряжение питания, В		220	
Расход воздуха, л/мин		0,6	
Давление воздуха в пневмосистеме, МПа	410	494	960
Установленная мощность, кВт	1,85	2,4	2,1
Габаритные размеры, мм	1200x950x2230	1200x950x2400	1900x1140x2500
Масса, кг	230	270	450

* Автомат для дозирования более 2 кг выполняется по спецзаказу.

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ У-03 (серия 058)

Предназначен для дозирования и упаковки сыпучих и умеренно пылящих продуктов (короткорезанные макаронные изделия (рожки, ракушки, лапша), крупы, сахар, соль, чай, орехи, кофе в зернах, чипсы, кукурузные палочки и т.п.).

Дозирует по массе с высокой точностью в пакеты, формируемые из рулонной пленки (одно- и многослойный полипропилен).

Дополнительные опции: устройство для дозирования штучных продуктов (пряники, пельмени и т.п.); тип вертикального шва по выбору — внахлест или «в плавник»; режим формирования пакетов с двукратной длиной к заданной (до 600 мм).

Техническая характеристика

	2 ручья	3 ручья	4 ручья
Производительность в минуту, упаковки:			
при массе дозы 50 г	-	70	-
500 г	-	40	-
900 г	-	30	-
Вместимость бункера, л		120	
Масса дозы взвешиваемого продукта, г		10-2000	
Дискретность весовой шкалы индикатора, г		0,1	
Класс точности по ГОСТ 10223		1	
Размеры пакета, мм:			
длина		до 320 (600)	
ширина		95,130,165,180,200	
Пленка:			
толщина, мкм		35-80	
ширина, мм		220, 300, 370, 395, 440	
диаметр рулона (max), мм		360	
внутренний диаметр рулона, мм		76	
Электропитание, В/Гц		220/50	
Мощность, кВт:			
установленная		1,3	
средняя потребляемая		0,8	
Габаритные размеры (в рабочем положении с дозатором), мм		1700x1000x1960	
Масса, кг		400	

Изготовитель — ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «БЕСТРОМ-350П»

Вертикального типа, предназначен для упаковки в полимерные пленки сыпучих продуктов (мука, крупы, сахар, соль, крахмал, кофе, чай, орехи, чипсы, сухое молоко, конфеты, минеральные удобрения, гипс и т.д.).

Формирует, заполняет и заваривает пакеты из термосвариваемых пленок, подаваемых их рулона в виде полотна.

Комплектуется объемными и весовыми дозаторами различных типов в зависимости от вида упаковываемых продуктов.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 60
Размеры пакета, мм:	
ширина	100-350
длина	60-450
Масса дозы, кг	0,15-10
Погрешность дозирования, %	± 1-2
Потребляемая мощность, кВт	6-8
Давление воздуха, МПа	0,6
Потребление воздуха, л/мин	до 900
Габаритные размеры, мм	1370x1740x1950
Масса, кг	800

Изготовитель — компания «Бестром»: 143400, Московская обл., г. Красногорск-5, Ильинское шоссе.

Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78, 561-84-82.

Факс (495) 563-86-34.

АВТОМАТ УПАКОВОЧНЫЙ ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПА 1120 М2 У

Предназначен для точного дозирования по весу и упаковки в пакеты продуктов, формирования пакета из рулона пленки, цифровой индикации массы и температуры сварочных губок, микропроцессорного управления, маркировки даты и массы.

Работает по фотометке. Быстро перенастраивается на разнообразные продукты, в том числе крупу, сахар, мак, орехи, кукурузные палочки и мелкоштучные продукты — чипсы, карамель, макаронные изделия, печенье, пряники, пельмени, замороженные овощи для упаковки в пакеты различных размеров.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты:

упаковочной машины	40-60
дозирования:	
два дозатора	20-30
три дозатора	30-50
Пределы дозирования, г	50-1000
Форма пакета	«подушка»
Размеры пакета, мм:	
ширина	105, 130, 145, 170, 200
длина (полезная)	80-270
Толщина применяемой пленки, мкм	35-100
Потребляемая мощность, кВт	3

Изготовитель — компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

Тел./факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ MI-ARZ

Предназначен для упаковки умеренно пылящих сыпучих продуктов (крупы, кофе, макаронные изделия и т.п.) в пакеты, формируемые из пленки.

Техническая характеристика

Производительность (в зависимости от свойств продукта и полиэтиленовой пленки) в минуту, упаковки	45-55
Размеры пакета, мм	от 140 до 260x200
Масса дозы, кг	0,5-1,0
Упаковочный материал:	
тип	пленка полиэтиленовая (пищевая),

толщина, мкм	60-80
ширина рулона, мм	425±2
наружный диаметр рулона, мм	до 400
внутренний диаметр втулки рулона, мм	от 50 до 65
Установленная мощность, кВт	4,1
Давление воздуха в пневмосистеме, МПа	от 0,05 до 0,1
Габаритные размеры, мм	2750x1120x2750
Масса, кг	1063



Изготовитель — АО «ФАСА»: Литовская Республика, г. Мариямполь.

Поставщик — ООО «ФАСА-Н»: 125212, Москва, Головинское шоссе, 5 (завод нестандартного оборудования).

Тел.: (495) 452-19-93, 740-21-32, 514-45-09.

Факс (495) 452-20-97.

АВТОМАТЫ ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ФАСОВКИ АВ 50Ф(о), АВ 50Ф(в)

Предназначены для упаковки сыпучих и мелкоштучных продуктов в пакеты из термосвариваемых пленок.

Дозирующий модуль может быть объемный, весовой в зависимости от вида продукта, предназначенного для упаковки.

АВ 50Ф (о) — с объемным дозатором для легкосыпучих, гранулированных продуктов (фасоль, горох, ядра орехов, кофе в зернах, макароны, сахар, соль, крупы и т.д.).

АВ 50Ф (в) — с весовым дозатором для сыпучих и мелкоштучных продуктов (печенье, хрустящий картофель, макаронные изделия, а также ядра орехов, сахар, соль и т.д.).

Техническая характеристика

	АВ 50Ф (о)	АВ 50Ф(в)
Производительность в минуту, упаковки	До 35-55	До 14
Тип дозатора	Объемный	Весовой
Диапазон дозирования, г	40-1000	10-1000
Материал упаковки	Полипропилен, ламинатные пленки	
Ширина пленки, мм	230-370	
Толщина пленки, мкм	30-60	
Вид пакета	«Подушка»	«Стоячий»
Размеры пакета, мм:		
ширина	100, 120, 140, 155, 170	
длина	50-320	
Расход сжатого воздуха, л/мин	440	
Установленная мощность, кВт	2,5	2,7
Габаритные размеры, мм	1200x800x2400	1400x900x2600
Масса, кг	185	250

Изготовитель – научно-производственная коммерческая фирма «Флайт-М»: 117218, Москва, ул. Кржижановского, 15, корп. 1, офис 322.

Тел. (495) 124-20-43.

Тел/факс (495) 124-34-13.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ «ИНПАК-1»

Предназначен для объемного высокоскоростного дозирования и автоматической упаковки сыпучих продуктов (крупа, макароны, кофе в зернах, драже и т.п.), а также непищевых продуктов подобной структуры в пакеты из рулонных термосвариваемых материалов.

Состоит из упаковочного автомата «Инпак-МЭ» с постоянными нагревательными элементами, объемного дозатора, термодозатора, датчика фотометки.



Дополнительные опции: сменное устройство для формирования пакетов различной ширины (от 83 до 185 мм), устройство формирования плоского пакета, исполнение дозатора для доз в других диапазонах, бункер-питатель, транспортеры загрузочный и отводящий.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 45
Масса дозы, кг	5-1000
Размеры пакета, мм:	
ширина	83-185
длина	50-270 (регулируемая)
Допустимая погрешность дозирования, %	± 1-3
Тип фотоэлектрического позиционера	оптический
Тип устройства печати (датера)	термический
Уровень шума, дБ	65
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	1
Габаритные размеры, мм	1200x900x2600
Масса (без дозатора), кг	100

Изготовитель – НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «ПИТПАК-М»

Предназначен для фасовки и упаковки штучных, сыпучих, пылящих и замороженных продуктов (чай, крупа, сухофрукты, кофе, кисель, макаронные изделия, пельмени, сушки, орешки, кондитерские изделия, сахарный песок и т.п., в том числе непищевые продукты с подобными характеристиками) в трехшовные пакеты из термосвариваемых материалов.

Состоит из станины, дозатора, формователя пакета с тубусом, устройства считывания метки (фотоэлемента), продольной и поперечных сварочных губок постоянного нагрева, электрооборудования.

Работает по фотометке и обеспечивает центрирование рисунка по пакету и поперечную стабилизацию упаковочного материала, нанесение даты — термопринтером. Может работать с дозаторами нескольких видов: объемными фрикционными, объемными роторными клапанными, весовыми трехпоточными, шнековыми, для многокомпонентных продуктов.

Дополнительное оборудование: транспортеры загрузочные (различные виды) и отводящий, устройство формирования плоского дна пакета (гассет), системы наполнения инертным газом и отсоса пыли.



Техническая характеристика

Производительность с дозатором в минуту, пакеты:

шнековым	до 45
весовым (в три потока)	до 45
объемным	до 60

Рабочее давление в пневмосети, МПа	0,6
Расход воздуха, л/мин	400
Привод	электромеханический

Питание:	
ток	трехфазный
частота, Гц	50
напряжение, В	380
Диаметр тубуса (max), мм	136
Размеры пакета, мм	300x215
Установленная мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, мм	1500x1200x1600
Масса, кг	570

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ РТ-УМ-ГС

Предназначен для дозирования и упаковки пищевых и непищевых продуктов (пастообразных, жидких, сыпучих, гранулированных, кристаллических, труднотекучих, порошкообразных в зависимости от типа используемого дозатора) в трех- и четырехшовные плоские пакеты, а также в пакеты типа «Doу Pack».

Может комплектоваться весовыми, жидкостными, шнековыми и объемнороторными дозаторами в зависимости от вида продукта. Возможна установка двух дозаторов — двухпозиционное дозирование (дозирование за два такта).

Комплектуется держателем рулона пленки, регулируемым устройством формирования пакета, механизмом протяжки пленки, губками вертикальной и горизонтальной сварки пакета, датчиком фотометки, термодозатором в сварочных губках, пневматическим узлом перемещения готовых пакетов и узлом раскрытия пакета с датчиками контроля.

Техническая характеристика

Производительность (в зависимости от дозы и вида продукта) в минуту, упаковки	40
---	----

Размеры пакета (ширина и высота), мм	50-140x50-200
Максимальный диаметр и ширина рулона пленки, мм	400/460
Напряжение питания, В	380
Установленная мощность, кВт	1,3
Габаритные размеры, мм	2950x850x1800
Масса, кг	700



Изготовитель – компания «Русская Трапеза». (199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.

АВТОМАТЫ УПАКОВОЧНЫЕ АО-121, АО-122

Предназначены для фасовки и упаковки сыпучих, гранулированных и мелкоштучных продуктов, а также короткорезанных макаронных изделий в пакеты из полимерных пленок.

Являются усовершенствованной версией «ИЖПАК-1500Ф» с применением пневмоавтоматики фирм «FESTO» и «Camozzi», по желанию заказчика могут быть дополнительно укомплектованы транспортером-питателем и транспортером пакетов.

Тип автоматов: вертикальный, однолинейный, периодического действия, дозатора: весовой, трехручьевого. Способ дозирования – весовой.

Упаковочный материал: для АО-121 – полиэтиленовая пищевая пленка, АО-122 – полипропиленовая пищевая пленка и многослойные пленочные материалы.

Выполняют следующие операции: формирование из пленки пакетов, нанесение на пленку даты (до восьми знаков), наполнение

пакетов продуктом, формирование плоского дна (для АО-122), укупоривание запечатыванием, отрезка пакетов.

Техническая характеристика

	АО-121	АО-122
Производительность в минуту (в зависимости от массы и дозы продукта), упаковки	До 22	До 35
Масса дозы, кг:		
сыпучие продукты	0,05-1	
короткорезанные макаронные и мелкоштучные кондитерские изделия	0,25-0,5	
Классы точности и пределы допускаемой погрешности, %:		
сыпучие продукты	1 (± 1)	
короткорезанные макаронные изделия	2 (± 2)	
мелкоштучные кондитерские изделия	2,5 (± 2,5)	
Параметры пленки, мм:		
толщина	0,09±0,01	0,05±0,01
ширина	350±5	350±5; 370±5 (многослойные пленки)
диаметр рулона, мм	320	
внутренний диаметр втулки рулона	75±5	
Размеры упаковки (без продукта), мм	110-255x165	
Привод автомата	Комбинированный: пневматический и электрический	
Расход, м³/ч:		
воздуха	30	
охлаждающей воды	0,2	
Рабочее давление на входе в пневмосистему, МПа (кгс/см²)	0,6±0,06 (6±0,6)	
Напряжение, В	220/380	
Габаритные размеры, мм	1690x1800x2790	
Масса, кг	1350	

Изготовитель – ФГУП «Ижевский механический завод»: 426063, г. Ижевск, ул. Промышленная, 8.

Тел. (3412) 76-44-33.

Факс (3412) 76-45-90.

ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ У-03 (СЕРИЯ 032)

Предназначен для дозирования и упаковки сыпучих и умеренно пылящих продуктов (короткорезанные макаронные изделия, крупы, соль, сахар, чай, орехи, кофе в зернах, чипсы и т.п.).

Исполнения: У-03 – с двухручьевым дозатором, для полипропиленовой пленки; У-03-01 – с одноручьевым дозатором, для полипропиленовой пленки; У-03-04 – с двухручьевым дозатором, для полиэтиленовой пленки; У-03-05 – с одноручьевым дозатором, для полиэтиленовой пленки; У-03-07 – с двухручьевым дозатором и гусеничной протяжкой пленки (полипропилен); У-03-09 – с гусеничной протяжкой, четырехручьевым дозатором (полипропилен).

Имеет новую самонастраивающуюся микропроцессорную систему управления

(система управления дозаторов автоматически настраивает режим дозирования как при переходе с одного продукта на другой, так и при изменении массы дозы, энергонезависимая память, позволяющая сохранять при выключенном питании не менее 30 блоков предварительно заданных параметров работы упаковщика, двустрочные жидкокристаллические дисплеи), устройство для дозирования штучных продуктов (пряники, пельмени и другие штучные продукты).

Оснащен датером, устройством для формирования плоского дна пакета и датчиком контроля уровня продукта в бункере (при работе с загрузным транспортером). Работает по фотометке.

Дополнительно могут поставляться бункер-питатель, транспортеры загрузочный Т-01 и для выгрузки пакетов Т-02.

Техническая характеристика

	У-03-01 У-03-05	У-03-04	У-03 У-03-07	У-03-09
Производительность (при массе дозы 200 г) в минуту, упаковки	10	15	18	35
Вместимость бункера, л	70		75	120
Масса дозы взвешиваемого продукта, г			10-2000	
Дискретность шкалы индикатора, г			0,1	
Класс точности по ГОСТ 10223			1	
Тип шва		«Нахлест» или «в плавник»		
Длина пакета, мм		До 320		
Ширина, мм:				
пленки (выборочно)			220-440	
пакета			95-210	
Давление сжатого воздуха, минимальное, МПа			0,6	
Расход сжатого воздуха, л/мин			540	
Электропитание, В/Гц			220/50	
Установленная мощность, кВт			1,3	
Габаритные размеры (в рабочем положении с дозатором), мм		1450x600x1850		1700x1000x1960
Масса, кг	320	340		400

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.
Тел. (3513) 53-84-40.
Факс (3513) 54-43-70.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «ПИТПАК»

Предназначен для фасовки и упаковки штучных (макаронные изделия, драже, сухарики к пиву и др.), сыпучих (крупа, сахар и др.), пылящих (сухое молоко, крахмал, стиральный порошок и др.) и замороженных (овощи, фрукты, мясные изделия и др.) продуктов в трехшовные пакеты из термосвариваемых материалов.

Состоит из станины, дозирующего устройства, формователя пакета с тубусом, устройства считывания метки (фотоэлемента), продольной и поперечных сварочных губок постоянного нагрева и электрооборудования.

Дополнительное оборудование — загрузочный транспортер (различные виды), система формирования боковой складки, термомпринтер и отводящий транспортер.



Техническая характеристика

Производительность с дозатором, шт/мин:

шнековым	до 35
весовым (в два потока)	до 20
объемным	до 30
Привод	пневмомеханический

Рабочее давление в пневмосети, МПа	0,6
Расход воздуха, л/мин	250
Питание:	
ток	трехфазный
частота, Гц	50
напряжение, В	380
Диаметр тубуса (max), мм	114
Размеры пакета, мм	290x180
Установленная мощность, кВт	2
Габаритные размеры, мм	1420x920x1600
Масса, кг	300

Изготовитель — машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

АВТОМАТ УПАКОВОЧНЫЙ АО-123

Вертикальный, однолинейный периодического действия, предназначен для фасовки и упаковки мелкоштучных и сыпучих продуктов (крупа, чай, короткорезанные макаронные изделия и др.) в пакеты из полимерных пленок.

Упаковочный материал: полиэтиленовая и полипропиленовая пленки, многослойные пленочные материалы.

Автомат отличается высокой производительностью и надежностью, быстротой переналадки, не требует подготовки фундамента при установке.

Состоит из транспортера пакетов, весового дозатора М4, упаковочной машины АО-104, которая оснащена универсальной системой сварки пакетов на постоянном нагреве и обеспечивает работу автомата на всех типах термосвариваемых пленок (полиэтилен, полипропилен, многослойные пленки на их основе и т.д.).

Изготовлен с применением пневмоавтоматики фирмы «FESTO». По отдельному заказу может быть дополнительно укомплектован транспортером-питателем.

Выполняет следующие операции: формирование из пленки пакетов, нанесение на пленку даты (до восьми знаков), наполнение пакетов продуктом, формирование плоского дна, сварка поперечного шва и отрезка пакетов с продуктом, укупоривание запечатыванием, отвод пакетов в зону укладки.

Техническая характеристика

Производительность в минуту (в зависимости от продукта и величины дозы), пакеты	до 35
Масса дозы, кг:	
сыпучие продукты (крупы, орехи и др.)	0,05-0,1
короткорезанные макаронные и мелкоштучные кондитерские изделия (драже, карамель и др.)	0,25-0,5
Классы точности и пределы допускаемой погрешности, %:	
сыпучие продукты	1 (+1)
короткорезанные макаронные изделия	2 (+2)
мелкоштучные кондитерские изделия	2,5 (+2,5)
Параметры пленки, мм:	
толщина пленки:	
ПЭ	(0,06-0,09) ± 0,01
ПП	(0,35-0,06) ± 0,005
многослойной пленки	(0,35-0,06) ± 0,005
ширина:	
однослойных (ПЭ и ПП) и многослойных пленок (при сварке продольного шва «внахлест»)	350 ± 5
многослойных пленок (при сварке продольного шва по внутреннему слою)	370 ± 5
Диаметр рулона (не более), мм	320
Внутренний диаметр втулки рулона, мм	75 ± 5
Размеры пакета без продукта (длина×ширина), мм (по желанию заказчика предусмотрены варианты изготовления автомата под пакет шириной 120, 100 и 80 мм)	100-265x165±10
Привод автомата	комбинированный: пневматический и электрический
Электропитание	трехфазная сеть
Напряжение питания, В	380
Потребление сжатого воздуха (не более), м³/ч:	
на пленке ПЭ	25
на пленке ПП и многослойных	30
Давление МПа (кгс/см²):	
во внешней пневмосети	0,6-1 (6-10)

рабочее в пневмосети автомата	0,6±0,06 (6± 0,6)
Потребление электроэнергии, кВт·ч	1,5
Габаритные размеры, мм	1690x2050x2790
Масса, кг	1425

Изготовитель – ФГУП «Ижевский механический завод»: 426063, г. Ижевск, ул. Промышленная, 8.

Тел. (3412) 76-44-33.

Факс (3412) 76-45-90.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ «ИНПАК-3»

Предназначен для весового дозирования и автоматической упаковки сыпучих, гранулированных и мелкоштучных пищевых продуктов в пакеты, формируемые из рулона термосвариваемой пленки.

Состоит из упаковочного автомата «Инпак-МЭ» с постоянными нагревательными элементами, весового дозатора, термодатера и датчика фотометки.

Дополнительные опции: сменное устройство для формирования пакетов различной ширины, устройство формирования плоского дна пакета, бункер-питатель, транспортеры загрузочный и отводящий.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 35
Число весодозирующих ручьев	3
Масса дозы, г	5-1000
Дозирование	весовое
Допустимое отклонение от массы дозы, %	от ± 1 до ± 3
Размеры пакета, мм:	
ширина	83-185
длина	50-270 (регулируемая)
Электропитание, В/Гц	220/50
Установленная мощность, кВт	1
Габаритные размеры, мм	1200x900x2600
Масса (без дозатора), кг	100

Изготовитель – НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНЫЙ А5-АВР-11м

Предназначен для фасовки в пакеты из термосвариваемых материалов короткорезанных макаронных изделий, арахиса, кофе в зернах, чая, чипсов, крекера, замороженныхпельменей, завернутой карамели, кукурузных палочек и др. Может использоваться для фасовки легкосыпучих продуктов (крупы).

В комплект входят рулонодержатель, механизмы формирования пакета (с рукавообразователем) и сварки швов, шкаф с электрооборудованием и панелью управления (все смонтировано на общей станине), двухручьевого весовой дозатор на отдельной раме и электрошкаф его управления, устройство нанесения даты, фотоцентрирующее устройство.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	25-35
Дозирование, г	50-350, 350-1000
Потребляемая мощность, кВт	2
Расход сжатого воздуха, м³/ч	10
Габаритные размеры, мм	2500x2630x3000
Масса, кг	1000

Изготовитель – ООО «Воронежский Центр «Упаковочные машины»: 394000, г. Воронеж, ул. К. Маркса, 67.

Тел.: (4732) 52-45-55, 52-49-04, 52-43-31.

Тел/факс (4732) 52-43-35.

УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ «БЕСТРОМ-201»

Вертикальный, предназначен для упаковки в полимерные пленки легкосыпучих продуктов (крупы, макароны, чай, орехи, печенье, чипсы и др.).

Формирует, заполняет и заваривает пакеты из термосвариваемых пленок, подаваемых с рулона в виде полотна.

Комплектуется двумя типами дозаторов в зависимости от вида упаковываемых продуктов:

объемный стаканчиковый для дозирования легкосыпучих гранулированных продуктов (крупы, драже, орехи и др.);

линейный весовой для дозирования мелкоштучных продуктов (макароны, конфеты, печенье, чипсы и др.).



Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 30
Размеры пакета, мм	60-200x80-310
Масса дозы, кг	0,05-1
Потребляемая мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм	1540x1000x1516
Масса, кг	500

Изготовитель – компания «Бестром»: 143400, Московская обл., г. Красногорск-5, Ильинское шоссе.

Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78, 561-84-82.

Факс (495) 563-86-34.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ ФП-360

Предназначен для фасовки и упаковки сыпучих непылящих продуктов (сахар, крупы, чай, орехи, семечки, макаронные изделия и др.) в пакеты из полимерных материалов (одно-, двухслойная пленка толщиной 20-60 мкм из ориентированного полипропилена или двухслойная из полиэтилена и полипропилена).

Состоит из объемного дозатора, устройства формирования плоского пакета, пылеуловителя и разгрузочного транспортера.

Дополнительное оборудование: загрузочный транспортер, работающий в автоматическом и ручном режимах, датировщик для печати даты на пакете, устройство для работы с фиксированным рисунком (фото-метка).

Может комплектоваться сменными трубами для разных типоразмеров пленки, воротниками и дозаторами.

Техническая характеристика

Производительность в час, упаковки	до 1500
Масса дозы, г	50-1000
Размеры пакета, мм	85-200x120-360
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1300x700x2300
Масса, кг	500

*Изготовитель – ООО П.О. «Руст»:
Московская обл., г. Мытищи, ул. Коминтерна,
15а.*

Тел. (495) 583-04-75.

Факс (495) 581-01-04.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНЫЙ ФА-10

Предназначен для автоматизированной расфасовки и упаковки сыпучих продуктов в трехшовные пакеты, сформированные из рулона термосвариваемой пленки.

Состоит из рамы, шкафа управления, пневмоприводов, двух электронно-весовых дозаторов с вибротолками, двух балок постоянного нагрева для сварки пленки, размоточного и формирующего устройств, шкафа управления, узла сварки, протяжки и обрезки пакета.

Электронный блок нагрева и электропривод имеют бесступенчатое регулирование.

Техническая характеристика

Производительность в минуту (двухручьевого режим), дозы	25
Величина дозы, г	100-1000
Диаметр бобины, мм	до 350
Вместимость загрузочного бункера, кг	60
Точность взвешивания, %	0,5
Ширина упаковочного материала (полотна), мм	до 350
Размеры пакета, мм	63-160x63-290
Температура сваривания пакетов, °С	до 180
Потребляемая мощность, кВт:	
дозатора	0,25
автомата	0,6
Габаритные размеры, мм	1060x900x2600
Масса, кг	300

Изготовитель – ОАО «Кропоткинский завод МиССП»: 352387, Краснодарский край, г. Кропоткин-7, промзона.

Тел.: (861-38) 9-93-03, 2-00-77, 9-93-37, 9-93-45 (приемная).

Факс: (861-38) 5-00-59, 5-35-06, 9-93-45.

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ФАСОВОЧНЫЙ АВТОМАТ

Предназначен для упаковки мелких штучных и сыпучих продуктов (чай, крупа, рис, сухофрукты, кофе, кисель, макароны, пельмени, сушки и др.) в трехшовные пакеты.

Состоит из формователя пакета с тубосом, устройства протяжки, продольной и поперечной сварочных губок, системы управления, адаптированной для работы с любым типом дозатора и термоконтактной системы простановки даты.

Работает в шаговом рабочем цикле. Управление осуществляется при помощи свободно программируемого контроллера, а связь персонала с автоматом — при помощи алфавитно-цифровой панели управления. Вся информация выводится на жидкокристаллический дисплей.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, циклы	25
Диаметр тубуса, мм	114
Длина пакета, мм	300
Электропитание, В/Гц	380/50
Потребляемая мощность, кВт	2

Рабочее давление, МПа	0,6
Расход воздуха, л/мин	250
Габаритные размеры, мм	1140x300x1600
Масса, кг	300

Изготовитель – ООО «Акмалько»:
125599, Москва, ул. Ижорская, . 6.

Тел. (495) 933-07-73 (многоканальный).

Тел/факс: (495) 486-66-25, 486-65-96.

АВТОМАТ УПАКОВОЧНЫЙ АО-221

Вертикальный, однолинейный периодического действия, тип дозатора – весовой, трехручьевого, предназначен для фасовки и упаковки сыпучих и мелкоштучных продуктов, а также короткорезанных макаронных изделий в пакеты из полимерных пленок.

Выполняет следующие операции: формование из пленки пакетов, нанесение на пленку даты (до восьми знаков), наполнение пакетов продуктом, запечатывание и отрезка пакетов.

Упаковочный материал – полиэтиленовая пленка.

Увеличенный до 3000 м³ пакет рекомендуется для продуктов малой плотности: (курузные палочки, чипсы и др.).

Техническая характеристика

Производительность в минуту (в зависимости от массы и дозы продукта), упаковки	до 22
Масса дозы, г:	
сыпучие продукты	50-1000
короткорезанные макаронные и мелкоштучные кондитерские изделия	250-1000
Класс точности (предел допускаемой погрешности), %:	
сыпучие продукты	1 (± 1)
короткорезанные макаронные	2 (± 2)
мелкоштучные кондитерские изделия	2,5 (± 2,5)
Пленка, мм:	
толщина	0,09±0,01
ширина	420±5
Размеры рулона, мм:	
диаметр	320±5
внутренний диаметр втулки рулона	70±5
Привод	пневматический
Расход воздуха, м ³ /ч	50
Рабочее давление на входе в пневмосистему, МПа	0,6-1

Габаритные размеры, мм	1700x1500x2900
Масса, кг	1800

Изготовитель – ФГУП «Ижевский механический завод»: 426063, г. Ижевск, ул. Промышленная, 8.

Тел. (3412) 76-44-33.

Факс (3412) 76-45-90.

ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ АППАРАТ «ПРОГРЕСС-АВТОМАТ»

Предназначен для фасования и упаковки макаронных изделий, круп, сахара, соли, орехов, поп-корна и других сыпучих продуктов.

Состоит из двухручьевого весового дозатора и автоматического упаковщика.

Работает как по фотометке, так и без нее. Формирует «стоячий» пакет или пакет «подушку». Выпускается под пленку шириной полотна 225, 285 и 350 мм. Возможность быстрой замены ствола позволяет использовать пленку различной ширины.

Для работы аппарата необходим компрессор или пневмомагистраль.

Дополнительно может комплектоваться термодатером, узлами газонаполнения и перфорации, а также устройством вырубki евроотверстей.



Техническая характеристика

Производительность в час (при массе дозы 20-40 г), упаковки	1200
Масса дозы, г	20-2000
Диаметр ствола, мм	70, 80, 100
Тип используемой пленки	ПП, ПП/ПЭ
Ширина пакета, мм	110, 125, 160
Толщина пленки, мкм	до 60
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, мм	1050x860x2300
Масса, кг	300

Изготовитель – завод «Прогресс»: 129329, Москва, Игарский пр., 4.

Тел. (495) 225-33-00 (многоканальный).

Отдел реализации – Москва, ул. Гости-
ничная, 10, корп. 5.

Тел.: (495) 482-13-68, 482-11-01.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ

Вертикальный, с весовым дозатором, предназначен для фасовки и упаковки макаронных изделий, круп, сахара и орехов с простановкой дат на шве пакета.

В комплект поставки входят подающий ленточный транспортер, двухручье-вой весовой дозатор, узел формирования пакета и фасовки продукции (возможно формирование пакета с плоским дном), отводящий транспортер и компрессорная станция.

Машина может работать по фотометкам и без них. Перестройка машины на другую массу либо на другую длину пакета производится обслуживающим персоналом в течение нескольких минут. Перестройка на другую ширину пленки займет не более 0,5 ч.

При работе машины в обязанности оператора входит периодический контроль веса пакетов, досылка продукта в приемный бункер загрузочного транспортера и складирование фасованной продукции.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты:	
малые дозы	до 20
большие	до 17
Вместимость загрузочного бункера, дм ³	100
Пределы дозирования, г	от 300 до 1000
Максимальная погрешность дозирования, %	± 2

Размеры рулона пленки, мм:

ширина	380 или 450
диаметр (max)	350
Толщина пленки, мкм	25-40
Напряжение питания, В	3x380 или 220 по согласованию

Мощность, кВт:

установленная	1,77
потребляемая	1,3

Габаритные размеры (без транспортеров), мм

800x1300x2700

Изготовитель – ООО ПКП «БИД»: 49124, Украина, г. Днепрпетровск, ул. Липовая, 10.

Тел.: (38056) 729-51-21, 729-51-22, 729-51-25, 729-51-26.

Факс (38056) 729-51-27.

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ ТПА-М1 «СТЕЛЛА»

Предназначен для упаковки сыпучих и мелкоштучных продуктов (кроме пылящих).

Совместим со стволами Ø 70, 80 и 100 мм под пленку 255, 285, 350 мм (стоячий пакет или «подушка» шириной 110, 125, 160 мм соответственно и длиной до 300 мм).



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 20
Максимальные размеры упаковок, мм	до 160x300
Тип пленки	ПП, ПП/ПП, ПП/ПЭ
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, мм	1350x900x2400
Масса, кг	350

Изготовитель – Московский завод упаковочных машин «Термопак»: 129329, Москва, ул. Кольская, 1.

Тел/факс: (495) 189-27-84, 189-67-30, 189-44-51, 189-44-72.

АВТОМАТ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЙ У-01 (серия 051)

Предназначен для весового дозирования и упаковки сыпучих и штучно-сыпучих продуктов в пакеты из однослойной или ламинированной полипропиленовой пленки.

Фасуемые продукты: короткорезанные макаронные изделия, крупы, соль, сахар, чай, орехи, кофе в зернах, мелкое печенье, чипсы, кукурузные палочки и др.

Исполнения: полуавтомат с ручной протяжкой пленки и ручным приводом склейки и отрезания пакета; полуавтомат с автоматической протяжкой пленки и ручным приводом склейки и отрезания пакета, автомат.

Дополнительно могут поставляться бункер-питатель, транспортер загрузочный Т-01, транспортер для выгрузки пакетов Т-02.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 15
Вместимость бункера, л	75
Пределы дозирования, г	10-2000
Класс точности по ГОСТ 10223	1
Дискретность, г	0,1
Толщина пленки, мкм	до 80
Ширина, мм:	
пленки (выборочно)	220-440
пакета (соответственно)	95-210
Длина пакета, мм	до 320
Тип шва (по выбору)	«нахлест» или «плавник»

Давление сжатого воздуха (для исполнения «автомат»), МПа	0,6
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	0,6
Габаритные размеры, мм	2100x830x1650
Масса, кг	280

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

АППАРАТ ТПА-1200РА

Предназначен для фасовки и упаковки круп, сахара, соли, орехов, макаронных и кондитерских изделий и других сыпучих и мелкостручных продуктов.

Применяется для малых производств и торговых организаций.

Состоит из бункера, дозатора, воротника, пульта управления, протяжки, вертикального ствола, ножей и рамы.

Комплектуется весовым дозатором и блоком печати даты на изделии. Формирует «стоячий» пакет или пакет-«подушку».

Работает как по фотометке, так и без нее. Выпускается со стволом под пленку 250 мм (пакет 115 мм) и 350 мм (пакет 165 мм). Может комплектоваться отводящим конвейером.



Техническая характеристика

Производительность в час, упаковок	до 600
Размеры пакета, мм:	
ширина	165; 115
длина	до 320
Масса дозы, г	30-2000
Потребляемая мощность, кВт	0,7
Габаритные размеры, мм	1100x650x1750
Масса, кг	270

Изготовитель – Московский завод упаковочных машин «Термопак»: 129329, Москва, ул. Кольская, 1.

Тел/факс: (495) 189-27-84, 189-67-30, 189-44-51, 189-44-72.

МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ РТ-УМ-11

Предназначена для весового дозирования и упаковки сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, макаронные изделия, сухофрукты, сахарный песок, чай, конфеты и др.) а также непищевых продуктов в трехшовные пакеты, формируемые из рулонных термосвариваемых материалов.

Состоит из машины упаковочной РТ-УМ-01 (выбранной комплектации), весового дозатора РТ-ДВ-01 и стеллажа-подставки.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, дозы	12
Масса дозы, г	10-2000
Размеры пакета, мм	50-350x70-210
Напряжение питания, В	220
Установленная мощность, кВт	0,95
Габаритные размеры, мм	1200x650x2200
Масса, кг	140

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ МФУСП-0,72/220-1,0

Предназначена для фасования и упаковывания макаронных изделий в пакеты из рулонной полипропиленовой пленки.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковок	8-12
Масса дозы, кг	0,5-1
Погрешность дозирования, %	до 2
Размеры упаковки, мм	360x180
Толщина пленки, мкм	20-60
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,72
Габаритные размеры, мм	1210x1000x2420
Масса, кг	150

Изготовитель – НПО «Росс»: 61017 Украина, г. Харьков, ул. Котлова, 129.

Тел/факс: (380572) 19-47-11, 19-47-12, 19-47-13, 19-47-42.

МАШИНЫ УПАКОВОЧНЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ РТ-УМ-ГШ, РТ-УМ-ГШ-01, РТ-УМ-ГШ-Ш

Предназначены для упаковки широкого спектра штучных изделий, а также штучных изделий бытового, хозяйственного и других назначений в трехшовные пакеты типа «Flow Pack» и пакеты с двойными боковыми складками типа «двойное плоское дно».

Пакеты формируются из рулонных термосвариваемых материалов (полипропиленовые и комбинированные пленки), а также из материалов холодной склейки.

Изделия могут упаковываться поштучно, в ряд, стопками или комбинированно.

Состоят из подающего (длина по заказу)

и отводящего транспортеров, устройства формирования ширины пакета, механизма плавной регулировки длины пакета, систем обеспечения работы по фотометке и блокировки для обеспечения безопасной работы персонала, рулонодержателя с центрированием рулона и компенсационным тормозом, механизмов протяжки пленки и сварки продольного шва, а также сварки поперечного шва пакета с отрезным ножом, термодатора.

На машине РТ-УМ-ГШ-01 упаковывают рулеты, хлебобулочные изделия, вафли, полуфабрикаты и т.п., а также товары непищевое назначения; на РТ-УМ-ГШ-Ш – штучные изделия пищевых продуктов больших размеров (круглый хлеб, пицца, торты, коржи и т.п.), а также товары непищевое назначения.

Возможно исполнение из нержавеющей стали.



Техническая характеристика

	РТ-УМ-ГШ/ РТ-УМ-ГШ--01	РТ-УМ- ГШ-Ш
Производительность в минуту, упаковок	80/140*	
Размеры упаковываемого продукта, мм	40-380x20-200x0,2-80 (до 110 по заказу)	40-380x20-310x580 (до 110 по заказу)
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	400	
Напряжение питания, В	220	
Установленная мощность, кВт	1,6 (2,6*)	2/3*
Габаритные размеры, мм	3550/3000x1050x1700	3550x1130x1700
Масса, кг	400/320	350

* При комплектации двухпозиционными губками

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА «БЕСТРОМ-200 Р»

Вертикального типа, предназначена для упаковки легкосыпучих непылящих продуктов в пакеты из термосвариваемых пленок.

Комплектуется электронным весовым дозатором. Дополнительное оборудование – узел автоматической протяжки пленки, фотоэлемент, загрузчик.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковок:	
с ручной протяжкой	до 8
автоматической	до 15
Размеры пакета, мм	100-200x60-250
Тип пленки	полиэтилен, полипропилен, ламинаты
Масса дозы, г	50-1000
Потребляемая мощность, кВт	3,5-4
Габаритные размеры, мм	1000x880x2500
Масса, кг	150

Изготовитель – компания «Бестром»: 143400, Московская обл., г. Красногорск-5, Ильинское шоссе.

Тел.: (495) 562-13-83, 562-24-29, 561-84-78, 561-84-82.

Факс (495) 563-86-34.

МАШИНЫ УПАКОВОЧНЫЕ РТ-УМ-01

Предназначены для упаковки дозированных сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных пищевых продуктов (крупы, сухофрукты, макаронные изделия, орехи, сахарный песок, конфеты и др.), а также штучных малоразмерных промышленных изделий в пакеты, формируемые из рулона термосвариваемой пленки.

Выпускаются в трех вариантах: с нагревательными элементами импульсного действия; с автоматическим подогревом нагревательных элементов импульсного действия; с нагревательными элементами постоянного действия.



Техническая характеристика

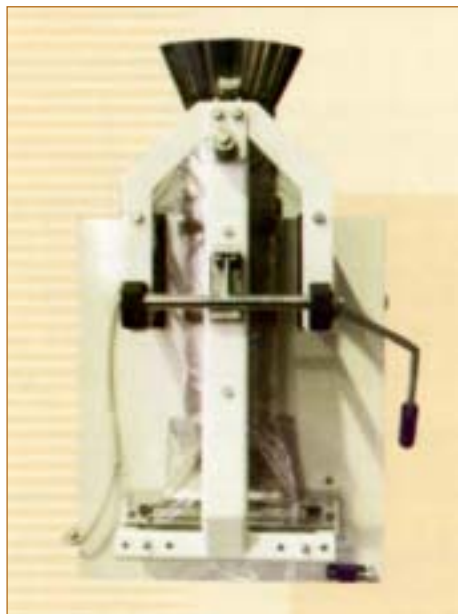
	РТ-УМ-01 (импульсного действия)	РТ-УМ-01 (импульсного действия с подогревом)	РТ-УМ-01 (постоянного действия)
Производительность в минуту, упаковки	До 12	До 15	До 20
Размеры пакета, мм:			
длина		50-350	
ширина		70; 90; 110; 130; 150; 162,5; 185; 210	
Напряжение питания, В		220	
Установленная мощность, кВт	0,5	0,5	0,7
Габаритные размеры, мм		450x580x880	
Масса, кг		40	

Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел/факс (812) 303-92-22.

МАШИНА УПАКОВОЧНАЯ РТ-УМ-01 ТР

Предназначена для упаковки дозированных сыпучих, гранулированных, кристаллических и крупноштучных пищевых продуктов (макаронные изделия, сухофрукты, пряники, сушки, сухари, хлебцы, вафли, соломка, замороженные овощи, пельмени, блинчики, котлеты), а также штучные промышленные изделия в пакеты, формируемые из рулона термосвариваемой пленки.



Техническая характеристика

	РТ-УМ-01ТР (импульсный нагрев)	РТ-УМ-01ТР (импульсный с подогревом)	РТ-УМ-01ТР (постоянный нагрев)
Производительность в минуту, упаковок	12	15	20
Размеры пакета, мм:			
длина		50-295	
ширина	80; 90; 110; 130; 150; 162,5; 185; 210		
Напряжение питания, В		220	
Габаритные размеры, мм		550x770x880	
Масса, кг		55	

Изготовитель — компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.

Тел./факс (812) 303-92-22.

МАШИНА УПАКОВОЧНАЯ МУСП-01

Предназначена для упаковки дозированных сыпучих, гранулированных, кристал-

лических, мелкоштучных продуктов и материалов в пакеты, формируемые из рулона полипропиленовой пленки.

Метод сварки — импульсный.

Производительность до 12 упаковок в минуту, ширина пакета 50-187 мм, высота — 50-250 мм.



Изготовитель — ЗАО «Нотис»: 633190, Новосибирская обл., г. Бердск, ул. Промышленная. 8.

Тел.: (38341) 5-32-24, 5-00-19, 5-30-32.

МАШИНЫ ДОЗИРОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫЕ МДУ-НОТИС-01, МДУ-НОТИС-01М

Предназначены для автоматического, весового дозирования сыпучих, гранулированных, кристаллических, мелкоштучных и порошкообразных малопылящих продуктов и материалов и автоматического формирования, наполнения, запаивания и отрезания пакетов из полиэтиленовой и полипропиленовой — ламинированных, термосвариваемых пленок (для МДУ-НОТИС-01М — пленки на основе полипропилена).

Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты:

при одноручьевом дозаторе	12
двухручевом	24
трехручевом	36
Пределы дозирования, г	20-3000

Погрешность дозирования, г	+ 1
Максимальные размеры рулона пленки, мм:	
ширина	395
диаметр	350
Максимальные размеры пакета, мм:	
ширина	187
длина	250
Толщина пленки, мкм	30-100
Рабочее давление воздуха в системе, МПа	0,6
Расход воздуха, л/мин	200
Потребляемая мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, мм	1300x1500x2600



Изготовитель — ЗАО «Нотис»: 633190, Новосибирская обл., г. Бердск, ул. Промышленная, 8.
Тел.: (38341) 5-32-24, 5-00-19, 5-30-32.

МАШИНА ФАСОВОЧНАЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ МФП-1

Предназначена для фасовки сыпучих и мелкоштучных пищевых продуктов (сахарный песок, макаронные изделия, крупы) и непищевых материалов подобной структуры в готовую упаковочную тару. Применяется в составе общепромышленных технологических линий в качестве фасовочного оборудования.

Для запечатывания пакетов из пленки или бумаги комплектуется клипсатором.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 10
Дозировка массы продукта, г	100-1000
Допустимое отклонение массы дозы, %:	
от 300 до 500 г	+ 3
от 500 до 1000 г	+ 1,5
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	1550x450x1540
Масса, кг	178

Изготовитель — ООО «Воплощение»: 142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, 55.

Тел.: (495) 715-91-74, 715-93-55.

Тел./факс: (4967) 54-29-79, 54-16-98.

МАШИНА ФАСОВОЧНАЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ

Предназначена для фасовки сыпучих и мелкоштучных пищевых продуктов (сахарный песок, макаронные изделия, крупы) и непищевых материалов подобной структуры в готовую упаковочную тару. Применяется в составе общепромышленных технологических линий и в качестве автономного фасовочного оборудования.

Для запечатывания пакетов из пленки или бумаги комплектуется клипсатором.

Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	10
Масса дозы, г	50-1000
Допустимое отклонение массы дозы, %:	
от 300 до 500 г	± 3*
от 500 до 1000 г	± 1,5*
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	1550x450x1540
Масса, кг	178

* Точность дозирования и номинальная масса зависят от свойств фасуемого продукта

Изготовитель — ООО «Подольский электромеханический завод»: 142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, 43.

Тел./факс: (495) 996-83-14, (4967) 65-44-83.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ УПАКОВКИ ИФ-400

Предназначено для упаковки сыпучих, гранулированных, кристаллических и мелкоштучных продуктов в пакеты из полиэтиленовой или пропиленовой пленки. Имеет настольное исполнение и может применяться как самостоятельно, так и в составе комплексов фасовочно-упаковочных машин.

Пакеты образуются в процессе упаковки из рулонной пленки с заваркой продольных и поперечных швов с помощью сварочных элементов и отрезкой упакованного пакета отрезным ножом.

Компактно, есть возможность переналадки на разную ширину пакета, имеется устройство для формирования пакетов с плоским дном.



Техническая характеристика

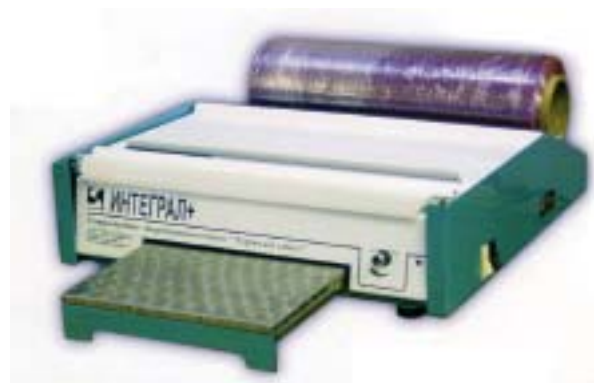
Ширина рулона пленки, мм	400, 370, 320, 245
Размеры образуемого пакета, мм	
ширина	185, 170, 145, 103
длина	50-270
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	0,45
Габаритные размеры, мм	450x580x880
Масса, кг	39

Изготовитель – НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

УСТРОЙСТВО ТЕРМОУПАКОВОЧНОЕ ИТУ-01

Малогабаритное настольное, предназначено для упаковки колбасных изделий, рыбы, кускового мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, сыра, грибов, орешков, кондитерских, макаронных изделий и других продуктов в растягивающиеся пленки «стрейч».



Техническая характеристика

Производительность в минуту, упаковки	до 10
Электропитание, В/Гц	220/50
Потребляемая мощность, кВт	0,13
Габаритные размеры, мм	460x530x105
Масса, кг	15

Изготовитель – НПФ «Интеграл +»: 420029, г. Казань, ул. Халитова, 2.

Тел/факс: (8432) 95-44-74, 95-22-63.

АВТОМАТ ФОРМИРОВАНИЯ КЛИПСЫ АФК-1

Предназначен для установки пластмассовой клипсы на пакет с расфасованным продуктом (конфеты, карамель, сухофрукты, макаронные изделия, печенье и т.п.) для придания ему «подарочного» внешнего вида.

Состоит из собранных на едином каркасе устройства подачи клипсаторной ленты с бухты в рабочую зону, транспортера подачи пакетов с расфасованным продуктом и отвода готовых пакетов из рабочей зоны, а также узла отрезки и формирования клипсы на пакете.

Стыкуется и синхронизируется с упаковочными машинами «Signal Pack» серии МЗ, отдельно не поставляется.



Техническая характеристика

Производительность в минуту, пакеты	до 40
Ширина пакета, мм	105-200
Высота наполнения пакета, мм	150-250
Исходный материал клипсы	двужилная металлическая проволока с полимерным покрытием («лапша» 8 мм)
Расстояние от клипсы до верха пакета, мм	70-90
Размер, мм:	
клипсы (в сформированном виде, по согласованию)	8x12-20
бухты (тах)	300x90
Электропитание, В/Гц	380/50
Потребление воздуха (при давлении 0,5 МПа), л/мин	100
Установленная мощность, кВт	0,9
Масса, кг	160

Изготовитель – компания «Сигнал-Пак»: 620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5.

Тел/факс: (3432) 72-65-65, 72-65-66.

МАШИНЫ МЕШКОЗАШИВОЧНЫЕ 138 КЛАССА

Предназначены для зашивки двухниточным цепным швом мешков тканевых (головками 38Д), бумажных и полипропиленовых (головками 38А), наполненных сыпучим продуктом или мелкокусковым материалом.

Техническая характеристика

Производительность в час, мешки	150
Толщина прошивки, слои:	
ткани	4
бумаги	6
Длина стежка, мм	7-10
Высота зашиваемого мешка, мм	500-900
Электропитание, В/Гц	380/50
Габаритные размеры, мм	1300x1000x1600

Изготовитель – ЗАО «ЖАСКО»: 400078, г. Волгоград, просп. Ленина, 67/1.

Тел. (8442) 73-06-06.

Факс (8442) 73-50-83.

МАШИНЫ МЕШКОЗАШИВОЧНЫЕ КД-644, К4-БУВ

Предназначены для зашивки тканевых и бумажных мешков.

Техническая характеристика

	КД-644	К4-БУВ
Производительность в час, мешки	600	
Толщина прошивки, слои:		
ткани	4	
бумаги	6	
Длина стежка, мм	7-10	
Высота зашиваемого мешка, мм	-	600-1100
Электропитание, В/Гц	380/50	
Габаритные размеры, мм	2370x1350x1800	3460x1360x1950

Изготовитель – ЗАО «ЖАСКО»: 400078, г. Волгоград, просп. Ленина, 67/1.

Тел. (8442) 73-06-06.

Факс (8442) 73-50-83.

ГОЛОВКИ ШВЕЙНЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ 38-А (Д) КЛАССА

Предназначены для зашивки двухниточным цепным швом мешков тканевых и бумажных, наполненных сыпучим продуктом и мелкокусковым материалом.

Техническая характеристика

	38-А класса	38-Д класса
Максимальная частота вращения, мин ⁻¹	1000	
Толщина прошивки, слои	6-24	4-10

Длина стежка, мм	7-10
Мощность двигателя, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	435x220x380

*Изготовитель – ЗАО «ЖАСКО»: 400078, г. Волгоград, просп. Ленина, 67/1.
Тел. (8442) 73-06-06.
Факс (8442) 73-50-83.*

ТРАНСПОРТЕР ОТВОДЯЩИЙ РТ-ТН-01

Предназначен для отвода упакованного продукта в пакетах от фасовочно-упаковочных автоматов и полуавтоматов на приемный стол.

Применяется в составе фасовочно-упаковочных линий. Может использоваться самостоятельно для транспортирования упакованных продуктов и изделий общей массой не более 8 кг.



Техническая характеристика

Ширина ленты, мм	250
Скорость движения ленты, м/мин	13
Напряжение питания, В	380/220 (по заказу)
Установленная мощность, кВт	0,37 (напряжение 380В), 0,42 (напряжение 220В)
Габаритные размеры, мм	2000x550x1000
Масса, кг	50

*Изготовитель – компания «Русская Трапеза»: 199048, Санкт-Петербург, В.О., наб. р. Смоленки, 19/21.
Тел/факс (812) 303-92-22.*

ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ОТВОДЯЩИЙ

Предназначен для транспортировки расфасованного и упакованного продукта в па-

кетах от фасовочно-упаковочного аппарата на приемный стол.

Состоит из опоры, ленточного транспортера, электродвигателя.

Используется самостоятельно или в комплекте с упаковочной машиной.



Техническая характеристика

Производительность (зависит от скорости перемещения ленты), т/ч	1
Скорость ленты транспортера, м/мин	8
Мощность, кВт	0,18
Габаритные размеры, мм	1200x1000x2800
Масса (общая), кг	150

Изготовитель – машиностроительный завод упаковочного оборудования «Таурас-Феникс»: 197374, Санкт-Петербург, Торфяная дорога, 9.

Тел.: (812) 320-42-08, 329-49-10.

Факс: (812) 329-49-11, 329-49-12.

ТРАНСПОРТЕР ДЛЯ ВЫГРУЗКИ ПАКЕТОВ Т-02

Предназначен для выгрузки пакетов от фасовочно-упаковочного аппарата на приемный стол.

Техническая характеристика

Скорость движения ленты, м/с	0,3
Напряжение питания, В	380
Мощность электродвигателя, кВт	0,18
Габаритные размеры, мм	1265x600x1090
Масса, кг	50

Изготовитель – ЗАО НПФ «ТЕКО»: 456318, Челябинская обл., г. Миасс, просп. Октября, 66.

Тел. (3513) 53-84-40.

Факс (3513) 54-43-70.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3	Просеиватель ПСП 1500.....	19
1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ		Мукопросеиватель Ш2-ХМВ-02.....	19
1.1. Оборудование для хранения, транс- портировки и подготовки сырья.....	4	Мешкоопрокидыватель М-60.....	20
Силосы для складов бестарного хранения муки.....	4	Машина для просеивания муки ПМ-900М.....	20
Силосы сборные.....	4	Мукопросеиватель ЕЛМ-50.....	20
Подъемник-кантователь ПКМ-1.....	5	Машина для просеивания муки МП-1.....	21
Нория.....	5	Мукопросеиватель Г4-ХПМ.....	21
Нория для сыпучих продуктов НСП.....	6	Просеиватель муки вибрационный гори- зонтальный ПВГ 600М.....	22
Транспортеры спиральные.....	6	Мукопросеиватель МПВ-600.....	22
Транспортер конвейерный Г4-ТК-550П.....	6	Машина для просеивания муки МПМВ-250... ..	22
Транспортер загрузочный шнековый.....	7	Просеиватель муки вибрационный гори- зонтальный ПВГ-600М.....	23
Конвейер ленточный передвижной теле- скопический 2ТС.....	7	Просеиватель муки МПМ-230.....	23
Конвейер ленточный У9-УКБ-02 (КЛ).....	7	Просеиватель муки ВП-1.....	23
Транспортер подъемный передвижной ТПП-400.....	7	Просеиватель муки ПМ-50.....	23
Системы транспортировки сыпучих продуктов.....	8	Станция смешивания и дозирования сыпу- чих компонентов.....	23
Системы транспортировки сыпучих про- дуктов на базе гибких элементов ТСП.....	9	Смеситель сыпучих компонентов.....	24
Загрузочные накопительные бункеры.....	9	Дозатор воды.....	25
Бункер-накопитель БН.....	10	Система дозирования холодной воды с ре- гулировкой температуры «Термаль 1».....	25
Бункеры технологические сварные БТН 15, БТВ 16.....	10	Система дозирования воды «Аквamatик».....	25
Виброднище В-20.....	11	Котлы электрические КЭ-160, 250.....	25
Бункер-питатель БП-01.....	11	Сахарожирорастворители СЖР-400, СЖР-1000.....	26
Разгрузитель шнековый.....	11	Сахарожирорастворитель СЖР.....	26
Шнековый питатель ПШМ -2А.....	12	Солерастворители ХСР-3-0,6Р, ХСР-3-1Р.....	26
Шнеки питательный ШП, распределитель- ный ШР.....	12	Машина для мойки изюма ММИ.....	27
Питатель роторный ПР-122.....	13	Бак водогрейный Я16-АБА/06.....	28
Шлюзовой роторный питатель ШРП.....	13	1.2. Оборудование для замеса и брожения теста.....	28
Дозаторы сыпучих продуктов ДСП 01, ДСП 02.....	13	Тестомесильная машина Т-108.....	28
Дозаторы сыпучих компонентов ЭДСП- 100, ЭДСП-200.....	14	Тестомесильная машина МТМ-330-01.....	28
Дозаторы мучные МД-100Э/МД-200Э.....	14	Тестомесильная машина ТМД-330.....	29
Дозаторы мучные МД-100,-200.....	15	Тестомесильная машина МТМ-330.....	29
Дозаторы сыпучих материалов ДСМ-100, ДСМ-200.....	16	Машина тестомесильная А2-ХТ-3Б.....	30
Мучной переключатель МП-45.....	17	Агрегат для непрерывного приготовления теста МТИПП.....	30
Переключатели двухпозиционные ПД-75, ПДЭ-2-75, ПД-100, ПДЭ-2-100.....	17	Машина тестомесильная «Прима-300».....	31
Комплекс для очистки мешков Г4-БОК-200 ...	18	Машины тестомесильные с гидравличе- ским опрокидывателем «Прима-300Р», «Прима-160Р».....	31
Просеиватели ПСП-3000А, ПСП-1500А.....	18	Машина тестомесильная ТМН-70.....	32
		Машина тестомесильная ТМ-140.....	33
		Машина тестомесильная МТМ-320.....	33
		Машина тестомесильная «Прима-160Н».....	33

Машина тестомесильная МБТМ-140-01.....	34	Машина тестodelительная шнековая А2-ХДШ51	
Машина тестомесильная МТМ-140.....	34	Тестodelитель роторный РТ-2.....	52
Машина тестомесильная ТМ-63.....	35	Машина тестodelительная А2-ХТН.....	52
Машина тестомесильная МТМ (ТМ-63).....	35	Тестodelитель ручной И8-ХРД.....	52
Тестомесильная машина МТ-1.....	35	Тестodelитель А2-ХПО/5.....	52
Машина тестомесильная Я16-ЩХ с меха- низмом опрокидывания бункера.....	36	Машина тестodelительная ТД-30 «Универсал».....	53
Тестомесильная машина МТ-100.....	36	Тестodelитель «Кузбасс-2000».....	53
Тестомесильная машина Я16-ЩХ-3.....	36	Тестodelительные головки ШЗЗ и «Кузбасс».....	53
Тестомесильная машина ТМ-260.....	37	Тестоокруглительная машина Т1-ХТН.....	54
Машина тестомесильная ТММ 03.....	37	Машина тестоокруглительная А2-ХПО/6.....	54
Тестомесильная машина ТМ-60 «Альянс-60».....	38	Тестоокруглительная машина БТО-50, БТО-50У.....	54
Машины тестомесильные МТМ-0,8/380- 20, МТМ-1,5/380-80, МТМ-2,2/380-120.....	38	Тестоокруглитель «Восход-ТО-4».....	55
Машина тестомесильная А2-Т2-73 (А2-Т2-73-01).....	38	Тестоокруглитель «Восход-ТО-5».....	56
Машины тестомесильные универсальные «Восход-МТУ-50», «Восход-МТУ-50-01».....	39	Тестоокруглительная машина КУМ-2000.....	56
Машина тестомесильная «Прима-100».....	39	Машина тестозакаточная ТЗЛ-3.....	57
Машина тестомесильная МТМ-100.....	40	Машина тестозакаточная А2-ХТХ.....	58
Машина тестомесильная МТМ-110.....	40	Машина тестозакаточная ХЗ-9.....	58
Тестомесильная машина МТМ-60М.....	40	Тестозакаточная машина МЗЛ-50.....	59
Машины тестомесильные «Прима-40», «Прима-40-01».....	41	Тестозакаточные машины ТЗМ-2000, ТЗМ-2000У.....	59
Машина взбивальная МВ-40.....	41	Установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-4М».....	60
Тестомесильная машина МТС-20.....	42	Установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-3М».....	61
Машина тестомесильная МТ-15-М2.....	42	Тестозакаточные машины «Агро-Форм».....	61
Тестоприготовительный комплекс «Прима-300АР» на базе тестомесильной машины «Прима-300».....	43	Машина тестозакаточная УЗМ-2000.....	62
Дежеопрокидыватель Г4-ДО.....	45	Машина натирочная Н-4М.....	63
Дежеподъемоопрокидыватель «Восход- ДО-3», дежеопрокидыватель «Восход-ДО-4».....	45	Машина универсальная делительно- закаточная Б4-58 (без сменных узлов).....	63
Заварочные машины ХЗМ-200, ХЗМ-300, ХЗМ-600.....	46	Сменные узлы к универсальной машине Б4-58.....	64
Центробежный насос для опары ЦБН 20-30.....	46	Модернизированная универсальная делительно-закаточная машина для бара- ночных изделий Б-4-58-Д.....	64
Насос центробежный НЦ-1.....	47	Наладки на модернизированную универ- сальную делительно-закаточную машину Б-4-58-Д с размерами отформованных тес- товых заготовок.....	64
Насос винтовой НВ-1.....	47	Полуавтомат формовочный МФРБ-0,8/220-500.....	65
Машина для переработки хлебных отходов А2-ХОП.....	48	Тестоформовочная машина АТФ-1.....	65
Машина протирачная ПРМ.....	48	Укладчик-делитель ШЗЗ-ХД-ЗУ.....	66
Мочкопротирачная машина ММ-01.....	49	Укладчик-делитель ХДЗ-У (ШЗЗ-ХДЗ-У).....	66
1.3. Оборудование для деления и формо- вания хлеба.....	49	Головки делительные к укладчику- делителю ШЗЗ-ХД-ЗУ, «Кузбасс-68-2М», А2-ХТН.....	67
Машины тестodelительные «Восход- ТД-2», «Восход-ТД-3».....	49	Укладчик-делитель ХДЗ-У-СТ.....	68
Машины для деления теста КТМ-2000-125, КТМ-2000-110, ТД-70.....	50	Опрыскиватель форм ОФ.....	69
Тестodelитель МДТ-1,1/380-650.....	51	Линия производства заготовок хлебобу- лочной продукции «Восход-3000».....	69

Машина раскатки теста с автореверсом «Ролл-авто»	70
Машина раскатки теста с автореверсом «Ролл-автомини»	71
Машина тестораскаточная МРСТ-128/600	71
Машина тестораскаточная МРСТ-650П (А) ...	71
Машина тестораскаточная МРТ-400 «Салют»	72
Тестораскаточная машина ТРМ	72
Настольная машина раскатки теста МРТ-1 «Эврика»	73
Машина сухарных плит МСП-2Р	73
Машина сухарных плит МСП-2Р	73
Стол производственный СП-1800	74
Стол производственный СП-1500	74
1.4. Оборудование для укладки и расстойки тестовых заготовок	75
Посадчик заготовок пластинчатый ПП	75
Кольцевой дежевой конвейер расстойки теста	75
Шкаф предварительной расстойки АДМ-2000М	76
Машина предварительной расстойки АДМ-2000	77
Шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»	77
Стол MS-СДТ	78
Шкафы расстойные РШВ-1, РШВ-3, РШ-17..	79
Электрошкаф ЭШРТЗ-2,7/220	80
Шкафы тепловые расстойные ШТР-18, ШТР-18П	80
Шкаф тепловой расстойный ШТР-04	80
Шкафы расстойные изотермические «Климат-Агро»	81
Шкафы расстойные ШР-3, ШР-31	83
Шкафы расстойные ШР-2, ШР-21	83
Шкаф расстойный электрический «ЭлСи Роса»	84
Шкаф расстойный ШРЭ 2.1	84
Шкаф расстойный электрический «Бриз-342»	85
Шкаф расстойный электрический «Бриз-ТМ»	85
Шкафы расстойные электрические «Бриз- 122», «Бриз-222», «Бриз-322»	86
Шкафы расстойные электрические ШРЭ	87
Шкаф расстойный Г4-ХРГ	87
Шкаф расстойный Г4-ХРП	88
Шкафы окончательной расстойки ШХР	88
Камеры расстойки с регулятором влажности..	89
Надрезчик тестовых заготовок НТЗ	90

Шпилька	90
Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-20	91
Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-30	91
Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-15	92
Расстойно-печной агрегат Г4-РПА-12	93
Шкафы расстойно-пекарные ШРП-2 (3,4)	94
Климатическая установка ТВГ	94
Установка микроклимата	95
1.5. Оборудование для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	96
Хлебопекарная печь тупиковая электриче- ская ХПТУ-40Э	96
Хлебопекарная печь тупиковая ХПТУ-40Т	96
Хлебопекарная печь тупиковая электриче- ская ХПТУ-20Э	97
Хлебопекарная печь тоннельная трехзон- ная ХП1М	97
Хлебопекарная тоннельная печь ХПТО-25	99
Печи хлебопекарные с электрообогревом А2-ХПЯ-25, -50	99
Хлебопекарные печи ХП1, ХП2	100
Печи хлебопекарные Г4-ПХЗС-25, Г4- ПХС-50	102
Универсальные тоннельные печи Г4-ХПН- 3,0-45, Г4-ХП-2,1-25	102
Печи хлебопекарные Г4-ПХС-16, Г4- ПХ4С-25	104
Печь хлебопекарная Г4-ПХС-16-01	105
Печь тоннельная хлебопекарная ХПН-25	105
Печи хлебопекарные Г4-ХПФ-21, Г4-ХПФ-21М	106
Печь хлебопекарная тоннельная Г4-ХПН-25	107
Печи хлебопекарные Г4-ХПФ-16, Г4- ХПФ-20	107
Печь хлебопекарная Г4-ХПФ-12С	108
Печи хлебопекарные Ш2-ХПА-10, -16, -25	109
Печи хлебопекарные ФТЛ-2-66, -81, -93	110
Универсальная ротационная печь «Муссон-ротатор» мод. 350	110
Универсальная ротационная печь с авторе- версом «Муссон-ротатор» мод. 250 Супер	111
Универсальные ротационные печи с авто- реверсом «Муссон-ротатор» мод. 99К, 99ЭК, 99, 99Э	112
Печи ротационные хлебопекарные РТ-100, РТ-150, РР-200Г	114
Универсальные ротационные печи с авто- реверсом «Муссон-ротатор» мод. 77, 77Э	115
Люлечная печь «Циклон-ротатор-216»	116
Печи ротационная конвекционная «ЭлСи Универсал 10»	117

Печи с вращающейся тележкой ПВТ-3Д, ПВТ-3Д-1	118
Печи с вращающейся тележкой ПВТ-2Д, ПВТ-2Д-1	118
Печи с вращающейся тележкой ПВТ-2Г, ПВТ-2Г-1	119
Печи с вращающейся тележкой ПВТ-1К, ПВТ-1К-1	120
Печи с вращающейся тележкой ПВТ-1Г, ПВТ-1Г-1	121
Печи с вращающейся тележкой ПВТ-1Д, ПВТ-1Д-1	121
Печь хлебопекарная ротационная «Ротор-Агро» 101	122
Печи хлебопекарные ротационные «Ротор-Агро» 202, 302	123
Печь хлебопекарная конвекционная «Эл Си Универсал» (электрическая)	124
Печи хлебопекарные люлочные «Поиск»	125
Печи «Кубаночка» электрические	125
Печи «Кубаночка» на газе или жидком топливе	126
Печи ротационные электрические ПХП-6, ПКЭ-9 «Смолянка»	126
Печь пекарная ППКГ-1	127
Печи стеллажные хлебопекарные MV-100, MV-180	127
Печи жарочные с расстойным шкафом ПРШ-1, ПРШ-11	128
Универсальные ярусные печи ХПЭ	129
Универсальная электрическая конвекционная печь «Муссон-турбо-2,5» с расстойным шкафом «Бриз-П»	130
Печь хлебопекарная электрическая ХПМ-1000	131
Печи ярусные ХПЭ	131
Печь ярусная ХПЭ 750/500.21 с расстойным шкафом ШРЭ 2,2	132
Универсальная подовая печь «Муссон-термик-1,6» (электрообогрев)	133
Электропечи подовые	134
Электропечь модульная ЭМВХБ-3/220-10	134
Электропечь конвекционная ЭВХБ-15/380-45	134
Электропечь конвекционная ЭВХБ-21/380-65	135
Печь пекарная с принудительной конвекцией ППК-2	135
Электропечи ротационные ЭРВХБ-29/380, ЭРВХБ-42/380	135
Ярусные печи (шкафы пекарные) ШПЭСМ	135
Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.07/ЭШП.10	136

Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.08/ЭШП.09	136
Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.11	137
Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.12	137
Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.03	138
Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП.02	138
Мини-печь хлебопекарная МХП-100	139
Автоматическая линия по охлаждению хлебобулочных изделий	139
Сушилка камерная Г4-ХСК	140
Циркуляционный конвейер (дисковый) КЦ	140
Устройство для опрыскивания хлеба А2-ХОА	140
Хлебодробильная машина РЗ-ХДО	141
Люлька хлебопекарная	141
Тележки	141
Тележка закатная	142
Тележки стеллажные	142
Тележки стеллажные для печей «Смолянка» ТС-10, ТС-13, ТС-18, ТС-26	143
Кассеты хлебных форм	143
Секции форм № 10	144
Формы хлебопекарные	144
Хлебные формы и противни	144
Плоские противни	145
Плоские перфорированные хлебопекарные противни	145
Подовые листы	145
Листы подовые к печам	146
Поддоны	146
Сетка спирально-стержневая ПХС-25М 00.300	146
Цепь тяговая пластинчатая МС 80-3-140-3	146
Цепи тяговые пластинчатые специальные Г4-ХКС-140	147
Циркуляционный стол (грибовидный) ЦС	147
Трубки нагревательные	147
Блоки топочные для печей ФТЛ2-66, ХПА-40	148
1.6. Пекарни для производства хлеба и хлебобулочных изделий	148
Мобильные пекарни на базе печей РТ-100, РТ-150, РР-200, ПК-5Е(16Т), ПФС-9	148
Хлебопекарня малогабаритная электрическая ХПМЭ-500, ХПМЭ-1000, ХПМЭ-1500	149
1.7. Оборудование для производства зернового хлеба	150
Установка переработки зерна и зерновых смесей УВБ-3	150
Специальное оборудование для приготовления тестовой массы из зерна (ММЗ-500, УО-5000, МПТМ-300/600)	151

1.8. Оборудование для упаковки хлеба и хлебобулочных изделий	152
Комплекс упаковочный РТ-УК-03.....	152
Горизонтальная упаковочная машина «Линепак Ф»	152
Линейный фасовщик	153
Автомат упаковочный А5-АУД	153
Упаковочный автомат «Бестром-65».....	153
Упаковочный автомат «Бестром-45».....	154
Машина упаковочная УМГ-38.....	154
Упаковочные полуавтоматические машины серии «Коврига»	154
Упаковочная машина «Коврига-Термо»	155
Упаковочные устройства ИТН-240, ИТН-450.....	155
Аппарат ТПЦ-200М.....	156
Полуавтомат для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий в пакеты с клипсой	156
Упаковочный автомат «Колибри»	157
Универсальная упаковочная машина «Диапак»	157
Универсальный настольный аппарат для упаковки хлеба и булочных изделий	158
Термоусадочные машины «УралПак-Термо», «УралПак-Термо-2»	158
Упаковочный комплекс УТ-400	159
Термоусадочный упаковочный аппарат «Прогресс-стрела»	159
Термоусадочный аппарат ТПЦ-370М «Юниор»	160
Аппарат ТПЦ-370	160
Машина упаковочная «УралПак 1Г34»	160
Машины упаковочные «УралПак 1Г55», «УралПак 1Г64»	161
Машины упаковочные «УралПак 1Г55ЭМ», «УралПак 1Г64ЭМ».....	161
Универсальная упаковочная машина «Унипак Репид»	161
Тепловой упаковочный стол ТУС-1	162
Автомат для наклейки этикеток «УралТикет – Люкс»	162
1.9. Оборудование для хлебохранилищ и экспедиций	163
Тара-оборудование хлебная ТОКХ-1-40-А	163
Тара-оборудование хлебная ТОКХ-1-00, ТОКХ-1-40-А (контейнер хлебный) ХЛ-18/16)	163
Контейнер для хлеба односторонний	164
Кузова хлебные	164
Контейнер КПХ.....	164
Контейнер для хлеба односторонний	164

Вагонетка хлебная для экспедиции.....	165
Вагонетка хлебная для экспедиции.....	165
Колесо поворотное в сборе Ø 160 мм.....	165
Колесо чугунное Ø 250 мм.....	166
Колесо поворотное в сборе чугунное Ø 160 мм	166
Колесо поворотное в сборе чугунное Ø 100 мм	166
Колеса поворотные и неповоротные	166

1.10. Лабораторное оборудование, приборы и средства автоматизации для хлебопекарной промышленности	167
Тестомесилка ЕТК (со встроенным дозатором воды)	167
Тестомесилка ЕТВ.....	167
Устройство для отмывания клейковины МОК-1М	168
Анализатор влажности галогенный АВ-50	168
Анализатор влажности инфракрасный МА45.....	169
Анализатор влажности галогенный МВ 35.....	170
Системы автоматизированного управления транспортными системами на базе гибких шнеков.....	170
Система управления транспортировкой и дозированием сыпучих продуктов «Агроматик 3х1».....	172

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

2.1. Линии, комплекты, комплексы для производства макаронных изделий	173
Линии по производству короткорезанных макаронных изделий ЛКМ-300 (600).....	173
Линия для производства макаронных изделий.....	174
Линии для производства вакуумированных макаронных изделий компании «Русская Трапеза»	175
Автоматизированная линия для производства макаронных изделий «Макиз-02-200»	175
Макаронная линия «Макиз-02-100»	176
Линия автоматизированная Б6-ЛКФ	176
Комплект оборудования для производства вакуумированных макаронных изделий с аппаратом РТ-АПМ-250.....	177
Комплект оборудования для производства вакуумированных макаронных изделий с аппаратом РТ-ПМ-31	177

Комплект оборудования для производства вакуумированных макаронных изделий с аппаратом РТ-ПМ-21-01	178
Комплект оборудования для производства вакуумированных макаронных изделий с аппаратом РТ-ПМ-21-В.....	178
Комплекс оборудования для производства короткорезанных макаронных изделий.....	179
Комплекс для изготовления макаронных изделий	179
2.2. Оборудование для производства макаронных изделий	180
Шнековые просеиватели МпС 141-1, МпС 141, МпС 141-2.....	180
Мукопросеиватель МП.....	180
Просеиватель муки ПВ-0,55/380-1000.....	181
Просеиватель-дозатор ПД-500.....	181
Бункер-смеситель БС-200	181
Тестомесильная машина МТМ-1,1/380-60.....	181
Транспортер Т-0,37/380-300.....	182
Пресс шнековый макаронный Е6-ЛППШ-650-01	182
Пресс шнековый макаронный ЛППШ-650.....	182
Вакуумные макаронные агрегаты	182
Пресс шнековый макаронный ЛПЛ-2М.....	183
Комплект формовочный для производства вакуумных макаронных изделий АФ-75.....	183
Аппарат макаронный РТ-АПМ-250	184
Пресс-автомат М-02-200	184
Макаронный пресс МК-200	184
Макаронные прессы МК-150В, МК-150/2В.....	185
Макаронные прессы УИМИ.....	185
Полуавтомат макаронный РТ-ПМ-31	186
Вакуумный экструдер РТ-ВЭ.....	186
Агрегат макаронный АМ-3	186
Макаронный пресс вакуумный УИМИ-5,6/380-100	186
Пресс-автомат М-02-100	187
Полуавтомат макаронный РТ-ПМ-31М.....	187
Пресс шнековый макаронный Е8-ЛКБ/1	187
Полуавтомат макаронный РТ-ПМ-21-01	188
Полуавтомат макаронный РТ-ПМ-21.....	188
Машина для производства макаронных изделий МИМИ-50	188
Пресс шнековый макаронный Е8-ЛКА/1	188
Установки инфракрасной сушки «Ураган», «Торпедо»	189
Технологические комплексы для сушки короткорезанных макаронных изделий.....	190

Сушильная камера.....	190
Сушилки конвейерные ленточные паровые Г4-КСК-15, -30, -45, -90.....	191
Шкаф сушильный РТ-ШС-06.....	192
Шкаф сушильный РТ-ШС-03.....	192
Линия сушки С-109-04	192
Сушильная установка УВ-3,5/380.....	193
Электросушильная камера ЭСК-16, электросушильные шкафы ЭШСМИ-11, ЭШСМИ-10	193
Установки сушильные универсальные УС-4, -6, -6Б.....	194
Сушильный шкаф «Суховой-4».....	194
Сушилка Е8-ЛКБ/2	195
Сушилка конвейерная ДОГ-4.....	195
Линия сушки С-109.....	195
Шкаф сушильный ШС-3.....	196
Шкаф сушильный «Универсал».....	196
Комплекс парообработки макаронных изделий	196
Охладитель.....	197
Матрицы.....	197
Матрицы для макаронных прессов.....	197
Машины для мойки матриц Е8-ЛМО, Е8-ЛМО-01	198
2.3. Оборудование для фасовки и упаковки макаронных изделий	198
Комплекс для дозирования и упаковки сыпучих продуктов.....	198
Автоматизированный фасовочный участок 1130 М32 В1	199
Автоматизированный фасовочный участок 1140 М3 У	199
Автоматизированный фасовочный участок 1130 М3 (301, 302, 303) В1	200
Автоматизированный фасовочный участок 1130 М3 (МЗПЭ) В1	200
Модуль электромеханический упаковочный «Инпак –МЭ»	201
Транспортер загрузочный шнековый РТ-ТШ-01	201
Транспортер загрузочный РТ-ТВ-01	202
Транспортер загрузочный Т-01.....	202
Автоматический ленточный загрузчик АЛЗ-01-Нотис	202
Транспортер ковшовый	203
Загрузчик ковшовый НВКЗ-01-Нотис	203
Комбинационный весовой дозатор «Multicab» мод. МС-14-1	204
Полуавтоматический дозатор «Сигнал-М» 120А (320А).....	204

Дозатор весовой трехпоточный для автомата «Питпак М»	204	Автомат упаковочный АО-123	218
Дозатор шнековый РТ-ДШ-01 (РТ-ДШВ-01)	205	Автомат фасовочно-упаковочный «Инпак-3»	219
Дозатор весовой двухпоточный для автомата «Питпак»	205	Автомат фасовочный А5-АВР-11м	220
Дозатор весовой РТ-ДВ-01	206	Упаковочный автомат «Бестром-201»	220
Дозатор весовой с тензоплатформой РТ-ДВ-01	206	Автомат фасовочно-упаковочный ФП-360	221
Дозатор фасовочный Д-03 (серия 050)	207	Автомат фасовочный ФА-10	221
Весовой дозатор (мультиголовочный) ДРМ-310SP/SD	207	Вертикальный фасовочный автомат	221
Дозатор весовой электронный	208	Автомат упаковочный АО-221	222
Установка для фасовки и упаковки сыпучих продуктов ФУС-1	208	Фасовочно-упаковочный аппарат «Прогресс-автомат»	222
Установка автоматического контроля и коррекции веса УКВ-1	208	Автомат фасовочно-упаковочный	223
Упаковочный автомат «Бестром-220»	209	Вертикальный упаковочный автомат ТПА-М1 «Стелла»	223
Автомат фасовочно-упаковочный РТ-УМ-24	209	Автомат фасовочно-упаковочный У-01 (серия 051)	224
Автомат фасовочно-упаковочный РТ-УМ-21, РТ-УМ-31 с электронным весовым дозатором	210	Аппарат ТПА-1200РА	224
Автомат фасовочно-упаковочный РТ-УМ-21 (-24)-Ш, РТ-УМ-31-Ш со шнековым дозатором	211	Машина фасовочно-упаковочная РТ-УМ-11	225
Автомат фасовочно-упаковочный У-03 (серия 058)	212	Машина фасовочно-упаковочная МФУСП-0,72/220-1,0	225
Упаковочный автомат «Бестром-350П»	212	Машины упаковочные горизонтальные РТ-УМ-ГШ, РТ-УМ-ГШ-01, РТ-УМ-ГШ-Ш	225
Автомат упаковочный вертикального типа 1120 М2 У	213	Упаковочная машина «Бестром-200 Р»	226
Автомат фасовочно-упаковочный М1-ARZ	213	Машины упаковочные РТ-УМ-01	227
Автоматы для вертикальной фасовки АВ 50 Ф(о), АВ 50 Ф(в)	213	Машина упаковочная РТ-УМ-01 ТР	228
Автомат фасовочно-упаковочный «Инпак-1»	214	Машина упаковочная МУСП-01	228
Универсальный фасовочно-упаковочный автомат «Питпак-М»	215	Машины дозирочно-упаковочные МДУ-НОТИС-01, МДУ-НОТИС-01М	228
Автомат фасовочно-упаковочный горизонтальный РТ-УМ-ГС	215	Машина фасовочная полуавтоматическая МФП-1	229
Автоматы упаковочные АО-121, АО-122	216	Машина фасовочная полуавтоматическая	229
Фасовочно-упаковочный автомат У-03 (серия 032)	217	Устройство для упаковки ИФ-400	230
Универсальный фасовочно-упаковочный автомат «Питпак»	218	Устройство термоупаковочное ИТУ-01	230
		Автомат формирования клипсы АФК-1	230
		Машины мешкозашивочные 138 класса	231
		Машины мешкозашивочные КД-644, К4-БУВ	231
		Головки швейные промышленные 38-А (Д) класса	231
		Транспортер отводящий РТ-ТН-01	232
		Транспортер ленточный отводящий	232
		Транспортер для выгрузки пакетов Т-02	232

**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
Каталог

Редакторы: *В. В. Ананьева, И. С. Горячева, В. И. Сидорова, Е. А. Фатикова*

Художественный редактор *Л. А. Жукова*

Обложка художника *П. В. Жукова*

Компьютерная верстка: *Л. И. Болдиной, Т. П. Речкиной, А. Г. Шалгинских*

Корректоры: *В. А. Белова, Н. А. Буцко, С. И. Ермакова, З. Ф. Федорова*

fgnu@rosinformagrotech.ru

Печать офсетная	Формат 60x84/8
Печ. л. 30,0	Гарнитура шрифта «Times New Roman»
	Тираж 1000 экз.
Изд. заказ 9	Тип. заказ 96

Отпечатано в типографии ФГНУ «Росинформагротех»,
141261, пос. Правдинский Московской обл., ул. Лесная, 60

ISBN-978-5-7367-0630-3



9 785736 706303