

Сквозь кризис – к успеху и процветанию!



ЗАО НПП фирма «Восход» была создана в 1990 году. С 1994 года начат выпуск оборудования для хлебопекарной промышленности. На сегодняшний день является холдингом, в составе которого: 3 машиностроительных предприятия, конструкторское бюро, инвестиционная, управленческо-сбытовая компании и другие подразделения, и производит порядка 70 единиц оборудования. Система управления качеством ЗАО НПП фирмы «Восход» сертифицирована аудиторской фирмой Lloyd's Register Quality Assurance на соответствие международным стандартам BS EN ISO 9001:2000.

Продукция ЗАО НПП фирмы «Восход» нашла своих постоянных потребителей во всех регионах России, странах СНГ, осуществляются поставки в ближнее и дальнее зарубежье.

ЗАО НПП фирма «Восход» за годы плодотворной работы получила ряд медалей и наград. В 2008 г. включена в Реестр Национального развития и по финансовым показателям отнесена к группе предприятий НАИВЫСШЕЙ финансовой устойчивости, награждена дипломом «Золотой Сертификат Качества». 16 марта 2009 года Международным центром инвестиционного консалтинга по результатам деятельности поставщиков продукции (услуг) на соответствие нормам законодательства РФ и требованиям банковских учреждений был вручен сертификат, подтверждающий, что ЗАО НПП фирма «Восход» занесена в федеральный Реестр добросовестных поставщиков по итогам деятельности за 2008 г.

Хлебопекарное и кондитерское оборудование, выпускаемое ЗАО НПП фирмой «Восход», производится с применением современных методов проектирования и изготовления, соответствует европейским требованиям безопасности в соответствии с EN, имеет все необходимые сертификаты. В комплекте поставки находятся подробное техническое описание и инструкция по эксплуатации, ЗИП. Гарантирована поставка запасных частей в гарантийный и послегарантийный периоды эксплуатации.

Срок гарантийной эксплуатации оборудования – 1 год.

Безусловными преимуществами нашего оборудования являются:

- экономичность, удобство в эксплуатации, минимизация времени обслуживания;
- адаптированность к традиционному отечественному ассортименту продукции, условиям эксплуатации;
- высокое качество изготовления, обеспечиваемое оснащенностью производства самым современным

металлообрабатывающим и другим оборудованием ведущих мировых производителей, комплексом современных машиностроительных технологий, а также внедренной на предприятии системой менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ISO 9001:2000;

- стильный дизайн;
- широкий пакет потребительских свойств;
- применение смешанной комплектации: высококачественных европейских, а также отечественных комплектующих, изготовленных в соответствии с ГОСТом, прошедших многоступенчатый контроль качества, применение которых позволяет избежать неоправданного удорожания изделий;
- наличие в комплекте поставки ЗИП и подробной инструкции по эксплуатации;
- проведение пусконаладочных работ и обучение персонала.

Основные виды оборудования, серийно выпускаемого ЗАО НПП фирмой «Восход»: ротационные, конвективные, стеллажные и секционные печи; машины тестомесильные с интенсивным замесом; машины тестоделительные; тестоокруглители; шкафы предварительной и окончательной расстойки, установки тестозакаточные; машины раскатки теста.

Модификационный ряд универсальных ротационных конвекционных печей предназначен для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере в условиях интенсивной эксплуатации на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. Печи можно устанавливать в ряд с технологическим промежутком 5 см.

«Муссон-ротатор» модель 350 (газ, жидкое топливо). Разборная высокопроизводительная печь предназначена для высококачественных выпечек на двух стеллажных тележках. Разборная конструкция позволяет устанавливать печь в любых производственных помещениях. Конструкция поворотной платформы позволяет производить выпечки как на двух стеллажных тележках, так и на одной, устанавливаемой по центру. Оригинальная система закатывания стеллажных тележек и узкая дверь позволяют минимизировать тепловые потери при закатывании тележек. Повышенная нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоустанавливающегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, плавный пуск привода вращения тележек. Верхний

привод вращения стеллажной тележки, верхнее расположение теплообменника. Автоматическое управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

Общая площадь пода – 21,6 м² при использовании двух 18-ярусных стеллажных тележек ТС-8. Также возможно использовать уже имеющиеся на производствах стеллажные тележки ТС-2. Размер противней, используемых в стеллажных тележках ТС-8, ТС-7 и ТС-2-Р, соответственно 600х1000 мм, 580х980 мм и 600х900 мм. Применяются автоматизированные горелки «ELCO».

«Муссон-ротор» модель 250 Супер (газ, жидкое топливо). Производительная ротационная печь предназначена для выпечек на одной стеллажной тележке. Верхний привод вращения стеллажной тележки, плавный пуск привода вращения тележки, верхнее расположение теплообменника. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

Общая площадь пода – 15 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-4-18, размер противня 1100х750 мм. Применяются автоматизированные горелки «Weishaupt».

«Муссон-ротор» модели 99М-01 (газ, жидкое топливо), 99М-02 (электрообогрев), разборные «Муссон-ротор» модели 99МР-01 (газ, жидкое топливо), 99МР-02 (электрообогрев). Выпечка на одной стеллажной тележке. Верхний привод вращения тележки. Расположение тепловых элементов с левой стороны печи, за дверкой. В узле платформы – специальный самоориентирующийся подшипник, помещенный в ванночку с маслом. Камера и облицовка печи – нержавеющей сталь. Предусмотрена возможность перехода на электрический энергоноситель путем замены съемного теплообменника на блок тэнов и наоборот.

Общая площадь пода – 9,7 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-2-Р-18, размер противня 900х600 мм. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки. Применяются автоматизированные горелки «ELCO», дутьевые, с автоматикой.

«Муссон-ротор» модель 77М-01 (газ, жидкое топливо); «Муссон-ротор» модель 77М-02 (электрообогрев).

Общая площадь пода – 7,1 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-1-Р-18, размер противня 660х600 мм. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки. В узле платформы – специальный самоориентирующийся подшипник, помещенный в ванночку с маслом. Камера и облицовка печи – нержавеющей сталь. Применяются автоматизированные горелки «ELCO».



«Муссон-ротор» модель 55-01.

НОВИНКА 2008 года.

«Муссон-ротор» модели 55-01(газ, жидкое топливо), 55-02 (электрообогрев). Печь предназначена 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 предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности, в супермаркетах, кафе и ресторанах.

Общая площадь пода – 4,86 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-55-Р, размер противня 450х600 мм. Габариты печи позволяют устанавливать ее на малых производственных площадях с минимальной высотой помещения 2,5 м, доставлять к месту установки с демонтированными узлами через стандартный двухдверный проем. Система управления печью на базе микропроцессорного контроллера обеспечивает максимальный набор функций управления печью. Отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на большом дисплее. Печь имеет цельносварную конструкцию. Камера и облицовка печи – нержавеющей сталь. Применяются автоматизированные горелки «Rielo».

«Муссон-турбо-2.5» (электрообогрев). Универсальная конвекционная печь для высококачественной выпечки в условиях интенсивной эксплуатации широкого ассортимента продукции, в том числе в супермаркетах, ресторанах, бистро. Печь может комплектоваться расстойным шкафом «Бриз-П» или стеллажом-подставкой. Разовая загрузка – до 6 противней размером 660х600 мм.

«Муссон-термик-1.6» (электрообогрев). Профессиональная универсальная подовая печь предназначена для выпечки в стационарной воздушной среде широкого ассортимента мучных кондитерских изделий, хлебобулочной продукции. Разовая загрузка – до 4 противней размером 660х600 мм.

«ХПЭ» (электрообогрев). Универсальные ярусные печи предназначены для выпечки всех видов хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Выпускаются 2-, 3-, 4-ярусные печи различных вариантов исполнения.

«ХПЭ-750/3», «ХПЭ-750/4» (электрообогрев). Модификации универсальных ярусных печей с модернизированной системой управления для эксплуатации в условиях промышленного производства. Выпускаются 3- и 4-ярусные печи различных вариантов исполнения.

«Бриз-122», «Бриз-222». Шкафы расстойные электрические предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок на двух стеллажных тележках. «Бриз-122» рекомендуется для работы с печами «Муссон-ротатор» модель 350, 99М-01/02, 99МР-01/02, 77М-01, 77М-02, 55-01, 55-02. «Бриз-222» – для работы с печами «Муссон-ротатор» модель 250 Супер. Изготовлены полностью из нержавеющей стали, сборно-разборная конструкция, термоизоляция – современный негигроскопичный материал, устройство микроклимата, приборы управления «EVCO», циркуляционный вентилятор, быстрый набор и точное поддержание заданных параметров рабочей среды.

«Бриз-322». Шкаф расстойный электрический предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на двух стеллажных тележках; рекомендуется для работы с печами «Муссон-ротатор» модель 350, 99М-01/02, 99МР-01/02, 77М-01, 77М-02, 55-01, 55-02. Передняя панель и двери выполнены из нержавеющей стали, боковые, задняя стенка и крыша шкафа выполнены из пластиковых сэндвич-панелей, устройство микроклимата, приборы управления «EVCO», циркуляционный вентилятор, быстрый набор и точное поддержание заданных параметров рабочей среды.

«Бриз-342». Шкаф расстойный электрический предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на четырех – шести стеллажных тележках; рекомендуется для работы с печами «Муссон-ротатор» модель 350, 99М-01/02, 99МР-01/02, 77М-01, 77М-02, 55-01, 55-02. Изготовлен полностью из нержавеющей стали, сборно-разборная конструкция, внутренняя облицовка – нержавеющая сталь, термоизоляция – современный негигро-

скопичный материал, устройство микроклимата, приборы управления «EVCO», циркуляционный вентилятор, быстрый набор и точное поддержание заданных параметров рабочей среды.

Машина тестомесильная «Прима-375». Предназначена для эксплуатации в 1 – 3 - сменных режимах в условиях промышленного производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. В отличие от традиционных спиральных тестомесильных машин с интенсивным замесом, оснащена двумя месильными органами с индивидуальными приводами. Данная схема замеса позволяет увеличить производительность машины за счет уменьшения времени замеса от 25 до 50% в зависимости от рецептуры замешиваемого теста. Функция плавного изменения скорости вращения месильных органов и дежи позволяет легко подбирать оптимальные режимы замеса для получения необходимых реологических свойств для всех видов теста. Подкатная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали емкостью 375 литров, два S - образных месильных органа, отсекающий из нержавеющей стали, встроенный датчик температуры, реверс дежи на пониженных оборотах месильного органа, микроконтроллерное управление с сенсорной панелью.

Машины тестомесильные «Прима-300», «Прима-300Р», «Прима-300РД», «Прима-160Р», «Прима-160Н», «Прима-100», «Прима-40». Предназначены для замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий в условиях интенсивной эксплуатации. Двухскоростные, с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости. Схема замеса: спиральный месильный орган, вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали с реверсом на малой скорости, центральный отсекающий.

«Прима-300» – дежа подкатная, емкость 300 л, автоматическое управление с сенсорной панелью SIEMENS.

«Прима-300Р», «Прима-160Р» с встроенными гидравлическими опрокидывателями. С минимальными затратами встраиваются в существующие на предприятиях схемы тестоприготовления, экономя площади. Стационарная дежа емкостью 300 л и 160 л соответственно, полуавтоматическое управление. Выгрузка замешенного теста производится опрокидыванием тестомесильной части машин на угол до 110° с последующим вращением месильного органа и дежи. Для брожения и транспортировки теста по помещению возможно использование конических деж емкостью 330 л и 140 л.

«Прима-300Р» с загрузчиком опары. Комплект оборудования предназначен для опарной технологии тестоведения при дежевом приготовлении опары с использованием деж емкостью 330 л. Загрузчик агрегатирован с тестомесильной машиной «Прима 300Р» и работает от ее гидростанции. Применение загрузчика позволяет ускорить процесс загрузки опары по сравнению с традиционными дежеподъемоопрокидывателями.

НОВИНКА 2009 года

Тестомесильная машина «ПРИМА-300РД». Сочетает широкие технологические возможности интенсивного замеса и механизированной выгрузки готового теста.

Конструкцией машины предусмотрена возможность выгрузки теста на двух уровнях:

– на высоте 1350 мм – в промежуточные бункеры, дежи, на транспортеры путем опрокидывания тестомесильной части машины;

– на высоте 1950 мм – в тестоделители «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-4» путем подъема и опрокидывания тестомесильной части машины.

Тестомесильная машина комплектуется загрузчиком опары по отдельному заказу. Максимальная масса теста для одного замеса – 200 кг, минимальная – 5 кг.

существующие на предприятиях схемы тестоприготовления, позволяет использовать уже имеющийся парк дежей емкостью 330 л для приготовления, транспортировки опары, брожения теста после окончательного замешивания (в случае наличия такой технологической операции), транспортировки готового теста.

Комплекс работает в двух режимах:

Автоматический режим (безлюдная технология).

Применяется при использовании:

– безопасной технологии тестоведения;
– опарной технологии тестоведения при бездежевом приготовлении опары.

Ручной режим. Применяется при использовании:

– безопасной технологии тестоведения;
– опарной технологии тестоведения при дежевом приготовлении опары, используются дежи Т1-ХТ2Д емкостью 330 л.

«Прима-160Н». Машина тестомесильная с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости, предназначена для проведения замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали емкостью 160 л, S - образный месильный орган, отсекаль из нержавеющей стали, 2 скорости, реверс, полуавтоматическое управление.

«Прима-100», «Прима-40». Машины тестомесильные с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости, предназначены для проведения замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали емкостью 100 л и 40 л, S - образный месильный орган, отсекаль из нержавеющей стали, 2 скорости, реверс, полуавтоматическое управление.

Линия для производства заготовок хлебобулочной продукции «Восход-3000».

Включает: машину тестоделительную, тестоокруглитель, шкаф предварительной расстойки, установку тестозакаточную. Возмож-

ность управления всей линией с пульта управления шкафа предварительной расстойки.

Машины тестоделительные «Восход-ТД-2М (две мерные камеры, два мерных поршня), «Восход-ТД-3М» (три мерные камеры, три мерных поршня), «Восход-ТД-4» (одна мерная камера, один мерный поршень). Предназначены для бережного деления теста на заготовки одинаковой массы.



Тестомесильная машина «ПРИМА-300РД».

Автоматизированный тестоприготовительный комплекс «Прима-300АР». Создан на базе тестомесильной машины «Прима-300» и предназначен для автоматизации процесса замешивания всех видов теста из пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки, приготовленного по безопасной технологии, а также для окончательного замеса опарного теста на предприятиях хлебопекарной промышленности. С минимальными затратами встраивается в

«Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М» – деление пшеничного и ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки до 50%, влажностью не более 50 %, за исключением заварных сортов, из пшеничной муки влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием жира и сахара не менее 12%. Оснащены независимыми приводами делительного механизма и транспортеров (приемного и отводящего). Приводы снабжены преобразователями частоты для плавного изменения производительности и скорости движения транспортерных лент, предусмотрена возможность установки отводящего транспортера как слева, так и справа, облицовка – нержавеющая сталь. Производительность от 18 до 42 шт/мин, масса тестовых заготовок – 0,15 – 1,0 кг, от 27 до 63 шт/мин, масса тестовых заготовок – 0,05 – 0,4 кг соответственно.

«Восход-ТД-4» – деление пшеничного и ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки до 50%, масса тестовой заготовки – 0,1 – 1,0 кг, ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки до 70%, масса тестовой заготовки – 0,15 – 1,0 кг, производительность – до 9 – 21 шт/мин. Оснащен автоматической системой смачивания ленты транспортера водой для стабильного схода заготовок. Плавная регулировка производительности с помощью частотного привода, облицовка – нержавеющая сталь.

Тестоокруглители «Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5», «Восход-ТО-6». Предназначены для создания однородной структуры тестовой заготовки и придания тестовым заготовкам из пшеничного теста влажностью 40 – 44% шарообразной формы. Антиадгезионное сталефлюновое покрытие конуса и желобов, минимальный зазор между желобом и конусом. «Восход-ТО-4» имеет механизм центральной регулировки положения желобов относительно конуса, регулировку частоты вращения конуса, «Восход-ТО-5» имеет оперативную регулировку положения желобов относительно конуса. Производительность – 3000 шт/час, масса тестовых заготовок – 0,05 – 1,5 кг.

НОВИНКА 2008 года

Тестоокруглитель «Восход-ТО-6». Имеет устройство центральной регулировки ширины желоба с электроприводом, управление которым осуществляется кнопками с панели управления, плавную регулировку скорости вращения конуса, приемный и отводящий транспортеры для удобства стыковки с сопряженным оборудованием, счетчик количества тестовых заготовок. Путь движения тестовой заготовки при округлении увеличен на 2,4 м, по сравнению с изделиями «Восход-ТО-4» и «Восход-ТО-5», за счет установки дополнительных сегментов желоба в нижней цилиндрической части конуса, что позволяет получить более качественную форму заготовки, и составляет 6,3 м. Производительность – 3600 шт/час, масса тестовых заготовок – 0,05 – 1,0 кг.

Тестоокруглитель
«Восход-ТО-6».



Шкаф предварительной расстойки «Бриз-плюс». Предназначен для механизации процесса предварительной расстойки тестовых заготовок после их округления в технологических линиях по производству хлебобулочных изделий. Регулирование производительности и времени предварительной расстойки. Производительность – от 10 до 40 шт/мин, вес тестовой заготовки – до 560 г.

Установки тестозакаточные «Восход-ТЗ-3М», «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-6». Предназначены для придания предварительно округленным тестовым заготовкам цилиндрической формы. Имеют фторопластовые раскатывающие полимерные антиадгезионные валки с рифлями на верхней паре, бесшовную транспортерную ленту, центровку заготовки в бункере с возможностью регулировки, формователи торцов заготовок, металлическую сетку для предварительного закатывания тестовой заготовки, раскатанной в блин, в рулон.

«Восход-ТЗ-3М» – регулировка зазора нижней пары раскатывающих валков, длина заготовок – 400 мм, производительность – 2500 шт/час, масса тестовых заготовок – 0,2 – 0,8 кг. «Восход-ТЗ-4М» – регулировка зазоров верхней и нижней пар раскатывающих валков, удлиненная регулируемая закаточная плита, длина заготовок – 500 мм, производительность – 3000 шт/час, масса тестовых заготовок – 0,15 – 0,8 кг.

НОВИНКА 2008 года

«**Восход-ТЗ-6**». Конструктивные решения, обеспечивающие качественную закатку округленных заготовок, и широкие технологические возможности установки:

- механизм центрирования тестовых заготовок предназначен для придания тестовой заготовке необходимого положения относительно оси установки и состоит из двух вертикальных роликов, расположенных над приемным транспортером, зазор между роликами регулируется в диапазоне от 26 до 62 мм с помощью рукоятки с индикатором в зависимости от массы тестовой заготовки;

- три ступени раскатки тестовых заготовок;

- верхняя и нижняя пары раскатных роликов снабжены скребками, облегчающими чистку;

- в комплект машины входит сменная закатная плита двух типоразмеров по ширине для предварительной закатки тестовых заготовок;

- подкатка торцов рулона тестовой заготовки обеспечивается боковыми направляющими высотой 100 мм;

- плита окончательной закатки снабжена боковыми направляющими высотой 25 мм, с помощью которых осуществляется подкатка торцов и калибровка длины рулона тестовой заготовки;

- транспортерная сетка на выходе из-под закаточной плиты тестовой заготовки служит для перекатывания тестовой заготовки;

- предусмотрена регулировка скорости движения ленты и раскатных роликов для максимально качественного закатывания заготовок из теста различной влажности;

- датчик счета тестовых заготовок.

Производительность до 3600 шт/час, масса тестовых заготовок – 0,15 – 0,8 кг.

Машина багетоформирующая «Восход-ТЗ-5». Предназначена для формования полуфабрикатов из округленных тестовых заготовок для изготовления: багетов, плетеных изделий типа халы, рогаликов. Позволяет формировать различные виды тестовых заготовок с широким диапазоном масс стабильной формы с одинаковыми размерами и гладкой наружной поверхностью. Производительность – до 1200 шт/час, длина тестовых заготовок – до 700 мм, масса тестовых заготовок – 0,05 – 2,0 кг. Отличительная особенность – наличие расширенных, удобных и быстрых регулировок: зазора между раскатными валками, расстояния между формирующими транспортерами на входе и выходе заготовок.

Машины для раскатки теста «Ролл-авто», «Ролл-авто мини». Напольного и настольного исполнения соответственно, предназначены для механизации раскатки дрожжевого и бездрожжевого теста для приготовления слоеных изделий, лапши, хвороста, пельменей, национальных видов хлеба типа «лаваш» и других изделий. Обеспечивает получение равномерно раскатанного пласта теста необходимой толщины, реверсивное движение транспортеров и вращение раскатывающих валков осуществляются в автоматическом режиме. Максимальная масса порции теста 15 кг и 4 кг соответственно.

Получить подробную информацию по всему спектру выпускаемого оборудования, можно по телефонам-факсам в Саратове: +7(8452) 27-4475, 72-1624, 72-1584, 72-1587 или в московском представительстве +7(495) 626-21-66, 626-48-97, а также по e-mail: office@voskhod-saratov.ru и на сайте <http://voskhod-saratov.ru>.

Тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-6».



В Республике Беларусь по вопросам приобретения оборудования, выпускаемого ЗАО НПП фирмой «Восход», обращайтесь к нашему торговому представителю ОАО «Оргпищепром», г. Минск, телефон/факс: (+375-17) 226-25-33, 226-25-31, e-mail: marketing05@mail.ru.

УНП 100045749