

ФИРМА “ВОСХОД” — КОНДИТЕРАМ

Научно–производственное предприятие “Восход” выпускает более 60 единиц высокотехнологического оборудования, которое успешно эксплуатируется на предприятиях крупного, среднего и малого хлебопечения и кондитерской промышленности. Торговые марки “Восход”, “Муссон–ротор”, “Прима” давно известны кондитерам и хлебопекам

На универсальных печах производства ЗАО НПП “Восход” выпекается широчайший ассортимент кондитерских изделий: печенье, пряники с начинкой и без нее, бисквиты, коржи для тортов, высокоресептурная мелкостружка. Бисквиты выпекают: ООО “Фирма Лионас” (г. Самара), ОАО “Хлебодар” (г. Омск), ОАО “Чистопольский хлебозавод” (Республика Татарстан); отсадное печенье — фирма “Юникей” (г. Москва), ООО “Сладкофф” (г. Москва), ООО “Паритет-Дельта” (Московская область); сдобное печенье — ООО “Сладкий дом” (г. Тюмень); пряники в ассортименте — “Хлебозавод №1” (г. Воронеж), ООО “Бакалавр” (г. Херсон); коржи для тортов — ROSHEN (г. Киев), ООО “Примэкс” (г. Подольск Московской обл.) и др.

Размер подового листа в большинстве печей “Муссон-ротор” удобен для работы с отсадными машинами.

Серийно выпускается модельный ряд универсальных ротационных печей семейства “Муссон-ротор” с общей площадью пода 21,6 м², 15 м² на газе и жидком топливе, 9,7 м² и 7,1 м² на электричестве, газе и жидком топливе, обеспечивающий:

- выпечку широкого ассортимента продукции, в том числе разнообразных кондитерских изделий отличного качества;
- возможность выпечки ассортимента изделий одновременно на одной стеллажной тележке;
- возможность интенсивной эксплуатации (круглосуточно);
- равномерность выпечки ассортимента продукции без перена-

стройки воздушных потоков (регулировки жалюзи) в пекарной камере;

- реверс вращения стеллажной тележки;
- экономичность, обусловленную применением надежной теплоизоляции, герметичностью пекарской камеры, а для газовых и жидкотопливных печей — оптимальной конструкцией воздухоподогревателя, применением автоматических блочных горелок Elko;

• функцию “предзаогрев”, позволяющую минимизировать падение температуры в пекарной камере при загрузке стеллажной тележки, и, соответственно, сокращает время выпечки;

• оптимальные схему движения и скорость воздушного потока (возможность выпечки кондитерских изделий на 22-, 24-, 27-ярусных стеллажных тележках);

• максимальное удобство в работе и обслуживании;

• безопасность персонала при работе печи.

Ряд конструктивных решений делает печи максимально удобными в эксплуатации и техническом обслуживании:

• компоновка с фронтальной зоной обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным расстоянием между ними;

• дверь пекарной камеры имеет улучшенную теплоизоляцию, двухуровневые регулируемые запоры и петли, позволяющие регулировать положение двери по вертикали, горизонтали и прижиму, что обеспечивает герметичность пекарской камеры;

• применение верхнего привода вращения стеллажной тележки

позволяет минимизировать высоту порога пекарной камеры, что облегчает закатывание стеллажной тележки с короткого пандуса;

• фронтальная облицовка печи, пояс, порог, потолок пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали;

• предусмотрена возможность доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

“Муссон-ротор” модель 350 (газ, жидкое топливо)

Универсальная ротационная разборная печь для выпечки на двух стеллажных тележках. Разборная конструкция позволяет пронести печь через минимальные дверные проемы производственных помещений. Компоновка печи с расположением теплообменника над пекарной камерой экономит производственные площади. Универсальная конструкция поворотной платформы позволяет проводить выпечку 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. Предусмотрен плавный пуск привода вращения тележек. Микроконтроллерная система управления с сенсорной панелью Simatic фирмы Siemens с возможностью создания, хранения, редактирования и использования 100 программ выпечки.

Общая площадь пода до 21,6 м², в зависимости от используемой 18-ярусной тележки. Размеры противней 580x980, 600x100 или 600x900 мм.

“Муссон-ротор” модель 250 СУПЕР (газ, жидкое топливо)

Верхнее расположение теплообменника. Микроконтроллерная система управления с сенсорной панелью Simatic фирмы Siemens с возможностью создания, хранения, редактирования и использования 100 программ выпечки. Общая площадь пода — 15 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки, размер противня 1100x750 мм, возможно использование двух противней 550x750 мм.

“Муссон-ротор” модель 99М-01, 99МР-01 (газ, жидкое топливо), **“Муссон-ротор” модель 99М-02, 99МР-02** (электрообогрев)

“Муссон-ротор” модель 99МР-01 (-02) имеет разборную конс-

струкцию, позволяющую проносить печь через минимальные дверные проемы производственных помещений. Общая площадь пода — 9,7 м². Печи имеют микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения, редактирования и использования 100 программ выпечки

“Муссон-ротор” модель 77 М-01 (газ, жидкое топливо), **“Муссон-ротор” модель 77 М-02** (электрообогрев)

Общая площадь пода — 7,1 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки, размер противня 660x600 мм.

Печи имеют микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения, редактирования и использования 100 программ выпечки.

Новинка 2008 года — **“Муссон-ротор” модель 55 М-01** (газ, жидкое топливо), **“Муссон-ротор” модель 55 М-02** (электрообогрев).

Габариты печи позволяют устанавливать ее на малых производственных площадях с минимальной высотой помещения 2,5 м, с демонтированными узлами — доставлять ее к месту установки через стандартный дверной проем.

Общая площадь пода — 4,86 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки, размер противня 450x600 мм.

Печи имеют микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения, редактирования и использования 100 программ выпечки.

“Восход” производит ряд других печей. Люлечная печь **“Циклон-ротор-216”**, например, эксплуатируется практически круглосуточно для выпекания кекса “Столичный” на московском хлебозаводе ЗАО “Хлебокомбинат “Пеко”.

Для выпечки в основном кондитерских изделий используются печи семейства ХПЭ: 2-, 3- и 4-секционные.

Для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий “Восход” производит электрическую хлебопекарную печь **“Муссон-термик-1,6”** с площадью пода 1,6 м², с двумя пекарными камерами со стеклянными дверками. Строгий современный дизайн печи украсит интерьер кондитерского цеха или участка, кухни ресторана, “пекарни за стеклом”. Точная установка и поддержание температуры нагревателей пода и свода каждой пекарной камеры создает тепловое поле заданной температуры, поддерживаемой с высокой точностью, что обеспечивает равномерную выпечку в неподвижной воздушной среде.

Производительная конвекционная электрическая печь **“Муссон-Турбо-2,5”**, площадь пода 2,5 м², предназначена для интенсивной эксплуатации при выпечке: кондитерских изделий, батончиков, булочек,



▲ Ротационные печи семейства “Муссон-ротор” — модель 77 М-01 (газ, жидкое топливо) и модель 77 М-02 (электрообогрев)

изделий из замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется для эксплуатации в отделах “Горячая выпечка”, в супермаркетах, в кондитерских цехах, кафе, ресторанах, кондитерских.

Модификационный ряд тестомесильных машин “Прима” с интенсивным замесом, двухскоростных, с реверсом дежи на малой скорости, со спиральным месильным органом и центральным отсекателем, вращающейся цилиндрической дежой из нержавеющей стали, производимый ЗАО НПП “Восход”, широко используется на предприятиях для замеса дрожжевого и слоеного теста, теста для медовых коржей, отсадного сдобного печенья, чакчака и т.д. Ряд представлен моделями:

“Прима-300”

- подкатная дежа емкостью 300 литров;
- микроконтроллерная система управления с сенсорной панелью Simatic фирмы Siemens с возможностью создания, хранения, редактирования и использования 100 программ замесов;



▲ Тестомесильная машина “Прима-160H”

▶ Тестораскаточная машина с автореверсом “Ролл-авто”



На универсальных печах производства фирмы “Восход” выпекается широчайший ассортимент кондитерских изделий: печенье, пряники с начинкой и без нее, бисквиты, коржи для тортов, высокорецептурная мелкоштучка

• “Прима-300P”, “Прима-160P”;

- встроенный гидравлический опрокидыватель;
- стационарная дежа емкостью 300 л и 160 л соответственно;
- полуавтоматическое управление.

“Прима-160H”

- стационарная дежа емкостью 160 л;
- полуавтоматическое управление.

“Прима-40”

- стационарная дежа емкостью 40 л;
- напольное исполнение.

“Прима-100”

- стационарная дежа емкостью 100 л;

- полуавтоматическое управление.

Для замеса крутого теста, кондитерских масс выпускаются универсальные тестомесильные машины:

“Восход-МТУ-50”, “Восход-МТУ-50-01”

- корыто емкостью 50 л;
- два z-образных месильных органа;
- водяная “рубашка” для термостатического замеса;
- возможность поворота корыта на 110 градусов для выгрузки теста.

Для механизации раскатки дрожжевого и бездрожжевого теста для слоеных изделий, лапши, хвороста, пельменей, национальных видов хлеба типа “лаваш” ЗАО НПП фирма “Восход” предлагает машины раскатки теста с автореверсом **“Ролл-авто”, “Ролл-авто мини”** (настольный вариант), которые обеспечивают:

- получение равномерно раскатанного пласта теста необходимой толщины;
- реверсивное движение транспортеров и вращение раскатывающих валков в автоматическом режиме.

Заинтересованным специалистам мы готовы предоставить адреса предприятий, эксплуатирующих оборудование ЗАО НПП “Восход”, сотрудники которых дадут квалифицированные отзывы о его работе.

КТ