

На шаг впереди...



ЗАО НПП фирма «Восход» – новинки 2010 г. и перспективы

Предлагаем вниманию читателей краткий обзор новых изделий, выпущенных в 2010 г. и планируемых к выпуску в 2011 г., модификационного ряда ротационных печей «Муссон-ротор», а также самых важных событий в жизни холдинга.

В сентябре 2010 года ЗАО НПП фирмой «Восход» была успешно пройдена пересертификация по системе менеджмента качества и одобрена на соответствие стандартам BS EN ISO 9001:2008.

В 2010 году ЗАО НПП фирма «Восход», первая среди предприятий пищевого машиностроения, внедрила специализированную последовательную систему менеджмента безопасности пищевой продукции Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) (Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки) и была успешно сертифицирована Регистром Ллойда (LRQA) – сертификат №SPB0006307/A от 1 июня 2010 года. Система признана во всем мире и считается эффективной системой обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Новинки 2010 года

Тестомесильная машина «Прима-160» с подкатной дежой – двухскоростная, с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости для замешивания пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного теста и теста для кондитерских изделий.

Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекающий, подкатная вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали емкостью 160 литров. Масса замешиваемого теста 3 – 100 кг.

Тестомесильная машина «Прима-160Р» с загрузчиком опары сочетает широкие технологические возможности интенсивного замеса и механизированной загрузки опары и выгрузки готового теста, позволяет использовать в процессе тестоприготовления подкатные дежи 140 л. Загрузчик агрегатирован с тестомесильной машиной и работает от ее гидростанции, надежен в эксплуатации. Дежа из нержавеющей стали, емкость дежи 160 л. Масса замешиваемого теста 3 – 100 кг.

Тестоделительная машина «Восход-ТД-5» обеспечивает бережное деление пшеничного теста влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием жира и сахара не менее 12% и ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки до 50%, влажностью не более 50%, за исключением заварных сортов. Производительность – от 27 до 63 шт/мин, масса тестовых заготовок 0,15– 1,0 кг.

Схема деления: главный поршень нагнетает тесто в мерные камеры с мерными поршнями (три мерные камеры, три мерных поршня).

Конструкцией тестоделительной машины «Восход-ТД-5» предусмотрено:

- единый привод главного поршня, ножа, корпуса мерной камеры с преобразователем частоты;
- независимые приводы приемного и отводящего транспортеров с преобразователями частоты;
- возможность установки отводящего транспортера как справа, так и слева;
- плавное регулирование производительности тестоделителя с пульта управления с дисплеем;
- регулировка объема всасывания теста изменением величины хода главного поршня;
- регулировка массы тестовых заготовок изменением хода мерных поршней с пульта управления.

Шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс Супер» предназначен для механизации процесса предварительной расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий из пшеничной муки после их округления перед операцией окончательного формования.

Во время предварительной расстойки после механического воздействия на тесто в процессе деления и округления с заготовки снимаются внутренние механические напряжения, частично восстанавливается структура клейковинного каркаса теста, улучшается структура поверхности тестовых заготовок, соответственно улучшается структура и характер пористости мякиша, увеличивается объем готовых изделий.

В процессе предварительной расстойки происходит автоматическая перекладка тестовых заготовок из одной ячейки в другую. При загрузке в две ячейки максимальное количество перекладок 5. При загрузке в одну ячейку максимальное количество перекладок 10. Последняя перекладка является выгрузкой. Система управления шкафа построена на базе микропроцессорного контроллера и позволяет работать в трех режимах:

- загрузка в одну или в две ячейки;
- загрузка заготовок слева, справа или в середине шкафа;
- выгрузка заготовок влево, вправо, в обе стороны.

Производительность – от 14 до 60 шт/мин, масса тестовой заготовки – от 0,1 до 0,8 кг. Облицовка – н/ж сталь.

Выпуск тестоделителя «Восход-ТД-5» и шкафа предварительной расстойки «Бриз плюс Супер» позволил скомплектовать высокопроизводительную линию производства заготовок хлебобулочной продукции. В нее вошли уже известные на рынке тестоокруглитель «Восход-ТО-6» и установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-6».

Тестоокруглитель «Восход-ТО-6» имеет антиадгезионное покрытие рабочей поверхности, минимальный зазор между желобом и конусом (цилиндром), устройство центральной регулировки положения желобов относительно конуса с электроприводом, плавную регулировку скорости вращения конуса, приемный и отводящий транспортеры, счетчик количества тестовых заготовок. Предусмотрено: обдув тестовых заготовок подогретым воздухом, воздухом окружающей среды, возможность отключения обдува. Длина пути движения тестовой заготовки составляет 6,3 м. Производительность 3600 шт/час, масса тестовых заготовок 0,05–1,0 кг.

Установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-6» предназначена для придания предварительно округленным тестовым заготовкам цилиндрической формы.

Конструктивные решения, обеспечивающие качественную закатку округленных заготовок, и широкие технологические возможности установки:

- механизм центрирования тестовых заготовок с возможностью регулировки;
- три ступени раскатки тестовых заготовок:
 - между подающим транспортером и прижимным роликом с рифлями;
 - между роликом и транспортной лентой на приводном валу (верхняя пара);
 - между раскатными роликами (нижняя пара);
- верхняя и нижняя пары раскатных роликов снабжены скребками, облегчающими чистку;
- металлическая сетка для предварительного закатывания тестовой заготовки, раскатанной в блин, в рулон;
- бесшовная транспортная лента;
- в комплект машины входит сменная закатная плита двух типоразмеров;
- 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;
- транспортная сетка после плиты окончательной служит для позиционирования тестовой заготовки на транспортере;
- предусмотрена регулировка скорости движения ленты и раскатных роликов;
- установлен датчик счета тестовых заготовок.
- Производительность – до 3600 шт/час, масса тестовых заготовок 0,15–0,8 кг.

Машина для резки хлебобулочных изделий «Кайман» предназначена для резки различных сортов хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности. Производительность – до 3000 шт/час, толщина нарезки 8, 10, 12, 14 мм, ширина резки – не более 400 мм.

Хлеборезка оснащена ленточными ножами. Предусмотрена регулировка скорости резания в пределах 180 – 400 м/мин, частота подвода и забора продукта, возможность нарезки раз-

личных по геометрии хлебобулочных изделий. Возможно оснащение одной или двумя системами смазки ленточных ножей, что позволяет выбрать оптимальные условия резания для различных хлебобулочных изделий. Хлеборезка может быть встроена в технологическую линию по упаковке нарезанных хлебобулочных изделий.

В первой половине 2011 года планируется серийный выпуск следующих изделий:

Машина для резки хлебобулочных изделий «Кайман - 2» – напольная, с механизмом резки рамочной конструкции, производительность – до 1000 шт/час, толщина нарезаемых кусков 8, 10, 12, 14 мм, ширина резки – не более 400 мм.

Машина раскатки теста с автоматическим управлением «Ролл - автоматик» – напольное исполнение. Максимальная масса порции теста 15 кг. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 пятидесятишаговых программ раскатки. Предусмотрены коррекция скорости раскатки, намотка пластов теста и регулировка производительности мукопосыпателя.

Последней на сегодняшний день модификацией в ряду печей «Муссон-ротатор» является печь **«Муссон-ротатор» модель 55 на газе (ж/т), электричестве.**

Для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочной продукции и кондитерских изделий на малых предприятиях, пекарнях, в магазинах и ресторанах, для организации кондитерских цехов на крупных предприятиях идеально подходит универсальная ротационная конвекционная печь **«Муссон-ротатор» модель 55.** Площадь пода – 4,86 м², размер подового листа – 600x450 мм. Габариты печи «Муссон-ротатор» модель 55 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.**

Выпечка широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества производится без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере. Камера и облицовка печи – нержавеющая сталь. Верхний привод вращения стеллажной тележки, ровный пол в пекарной камере исключают встряхивание заготовок при закатывании стеллажной тележки с низкого пандуса в пекарную камеру. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 десятишаговых программ выпечки позволяет исключить человеческий фактор при работе с печью, обеспечивает максимальный набор функций управления печью. Оригинальная конструкция теплообменника с высоким КПД, оптимальные схема и скорость движения воздушного потока в пекарной камере, применение режима «предразогрев», плотное прилегание двери пекарной камеры к проему, двухслойная изоляция минимизируют тепловые потери при выпечке хлебобулочной продукции.



Установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-6».



Тестомесильная машина с гидравлическим приводом.



Тестоделительная машина «Восход-ТД-5».



Тестоокружитель «Восход-ТО-6».



Машина для резки хлебобулочных изделий «Кайман».



Печь ротационная «Муссон-ротор» модель 55.



Шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс Супер».



Тестомесильная машина «Прима-160» с подкатной дежой.

Получить подробную информацию по всему спектру выпускаемого оборудования можно по телефонам – факсам в Саратове: +7 (8452) 39-1001, 39-1002 или в московском представительстве +7(495) 626-2166, 626-4897, а также по e-mail: office@voskhod-saratov.ru и на сайте <http://voskhod-saratov.ru>.

В Республике Беларусь по вопросам приобретения оборудования вы можете обратиться к нашему торговому представителю ОАО «Оргпищепром», г. Минск

Тел.: (017) 226-25-33; Тел/факс: (017) 226-25-31; e-mail: orgprom@list.ru

УНП 10045749