



*Оборудование ЗАО НПП фирмы «Восход» хорошо известно хлебопекам и кондитерам России и за ее пределами. Широкий ассортимент оборудования различной производительности позволяет комплектовать как небольшие пекарни и кондитерские цеха, так и хлебозаводы и хлебокомбинаты. На сегодняшний день серийно выпускается порядка 70 единиц оборудования.*

## ОБЗОР СОВРЕМЕННОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫПУСКАЕМОГО ЗАО НПП ФИРМОЙ «ВОСХОД», Г. САРАТОВ

Многие хлебопекарные предприятия Сибири издавна славятся своим традиционно высоким качеством выпускаемой продукции и широким ассортиментом. Долгосрочное сотрудничество сложилось с рядом предприятий: ОАО «Хлебодар», г. Омск, ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск, ОАО ПКФ «Новосибхлеб», г. Новосибирск, Филиал ОАО «Хлебообъединение «Восход» «Хлебокондитерский комбинат «Русич», г. Новосибирск, ОАО «Комбинат «Русский Хлеб», г. Барнаул, ОАО «Ленинск-Кузнецкий хлебокомбинат», г. Ленинск-Кузнецкий, Кемеровская обл., система быстрого питания «Подорожник», сеть супермаркетов «АЛПИ» и т. д.

Все оборудование разработано и изготовлено под системой управления качеством на соответствие международным стандартам BS EN ISO 9001:2000. Сертификат выдан всемирно известной аудиторской фирмой Lloyd's Register Quality Assurance.

Современная машиностроительная база и высокопроизводительное, высокотехнологичное оборудование позволяют обеспечить серийный выпуск современного, надежного хлебопекарного и кондитерского оборудования. Качество продукции, выпускаемой на оборудовании ЗАО НПП фирмы «Восход», позволяет не

только сохранить свои позиции на рынке хлебобулочных изделий в условиях жесточайшей конкуренции, но и значительно их укрепить.

Основные виды оборудования, серийно выпускаемого ЗАО НПП фирмой «Восход»:

**Печи ротационные универсальные** предназначены для интенсивной эксплуатации на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. Высококачественная выпечка широкого ассортимента хлебобулочных изделий без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере. Встроенные мощные парогенераторы. Верхний привод вращения тележки.

**«Муссон-ротатор» модель 350 (газ, жидкое топливо).**

Печь для выпечек на двух стеллажных тележках или одной, устанавливаемой по центру. Разборная конструкция позволяет устанавливать печь в любых производственных помещениях. Оригинальная система закатывания стеллажных тележек и узкая дверь позволяют минимизировать тепловые потери при закатывании тележек. Повышенная нагрузочная способность подшипникового узла платформы, плавный пуск привода вращения тележек. Верхний привод вращения стеллажной тележки, верхнее расположение теплооб-

менника. Микроконтроллерное управление с сенсорной панелью. Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки. Общая площадь пода — 21,6 м<sup>2</sup>.

**«Муссон-ротатор» модель 250 Супер (газ, жидкое топливо).**

Печь для выпечек на одной стеллажной тележке. Верхний привод вращения стеллажной тележки, плавный пуск привода вращения тележек, верхнее расположение теплообменника. Микроконтроллерное управление с сенсорной панелью. Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки. Общая площадь пода — 15 м<sup>2</sup>.

**«Муссон-ротатор» модель 99MP-01 (газ, жидкое топливо), «Муссон-ротатор» модель 99MP-02 (электрообогрев).**

Разборные печи для выпечек на одной стеллажной тележке. Предусмотрена возможность перехода с газа и жидкого топлива на электрический энергоноситель и наоборот.

Общая площадь пода — 9,7 м<sup>2</sup>. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

**«Муссон-ротатор» модель 99M-01, (газ, жидкое топливо), «Муссон-ротатор» модель 99M-02 (электрообогрев).**

Печи для выпечек на одной стеллажной тележке. Предусмотрена возможность перехода с газа и жидкого топлива на электрический энергоноситель и наоборот.

Общая площадь пода — 9,7 м<sup>2</sup>. Имеет микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

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

Печь для выпечек на одной стеллажной тележке. Предусмотрена возможность перехода с газа и жидкого топлива на электрический энергоноситель и наоборот.

Общая площадь пода — 7,1 м<sup>2</sup>. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

Люблочные печи — **«Циклон-ротатор-216» (газ, жидкое топливо)**. Загрузка — 216 хлебных форм, 27 подовых листов, размер подового листа 600х300.

Универсальные конвективные печи **«Муссон-турбо-2,5» (электрообогрев)** с расстойным шкафом **«Бриз-П»**, шесть подовых листов в печи и семь — в расстойном шкафу. Размер подового листа 600х660.

Высококачественная выпечка в условиях интенсивной эксплуатации широкого ассортимента продукции, в том числе в супермаркетах, ресторанах, бистро и т. д.

**«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 — четыре подовых листа, размер 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.

**Шафы расстойные электрические** для окончательной расстойки тестовых заготовок на двух стеллажных тележках: **«Бриз-122», «Бриз-222»** на две стеллажные тележки и **«Бриз-342»** на четыре стеллажные тележки полностью из нержавеющей стали, сборно-разборная

конструкция. **«Бриз-322»** на две стеллажные тележки. Передняя панель и двери выполнены из нержавеющей стали, боковые, задняя стенки и крыша шкафа — из пластиковых сэндвич-панелей.

**Машины тестомесильные** предназначены для замеса теста из пшеничной и ржано-пшеничной муки при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости. Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекающий. Цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали. Реверс дежи на малой скорости.



«Муссон-ротатор®» модель 55 М-02

Двухскоростные **«Прима-300»** с подкатными дежами, емкость дежи 300 л. Система управления автоматическая с сенсорной панелью, 100 программ замеса.

**«Прима-300Р», «Прима-300Р» с загрузчиком опары, «Прима-160Р»** со встроенными гидравлическими опрокидывателями, емкость дежи соответственно 300 и 160 л. Управление полуавтоматическое.

**«Прима-160Н», «Прима-100», «Прима-40»** со стационарными дежами. Управление полуавтоматическое.

**«Прима-300АР».**

Автоматизированный тестоприготовительный комплекс на базе тестомесильной машины «Прима-300» для автоматизации

процесса замешивания всех видов теста из пшеничной, ржано-пшеничной муки. Позволяет использовать уже имеющийся на предприятии парк деж емкостью 330 л. Два режима работы: автоматический и полуавтоматический.

**«Прима-375»** с подкатной дежей. Емкость дежи 375 л. Схема замеса: два спиральных месильных органа, центральный отсекающий. Функция плавного изменения скорости вращения месильных органов и дежи позволяет легко подбирать оптимальные режимы замеса для получения необходимых реологических свойств для всех видов теста. Автоматическая система управления 100 программ замеса теста.

Машины тестомесильные универсальные **«Восход-МТУ-50», «Восход-МТУ-50-01»** с рубашкой для замеса крутого теста. Емкость корыта 50 л. Два z-образных месильных органа.

Линия производства заготовок хлебобулочной продукции **«Восход-3000»**. Состав линии: машина тестоделительная **«Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М»** или **«Восход-ТД-4»**, тестоокруглитель **«Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5»** или **«Восход-ТО-6»**, шкаф предварительной расстойки **«Бриз-плюс»**, установка тестозакаточная **«Восход-ТЗ-6», «Восход-ТЗ-4М»** или **«Восход-ТЗ-3М»**.

Тестоделители **«Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-4»** с тремя, двумя и одним поршнем соответственно, для деления с высокой точностью пшеничного и ржано-пшеничного теста на заготовки заданной массы: от 50 до 400 г, от 150 до 1 000 г и от 100 до 1 000г соответственно:

- из пшеничной муки влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием жира и сахара не менее 12%;

- из ржано-пшеничной муки, с содержанием ржаной муки до 70% (для «Восход-ТД-4»), до 50% (для «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-2М»), влажностью не более 51%, за исключением заварных сортов.

Плавная регулировка производительности, скоростей принимающего и отводящего транспортеров, возможность установки отводящего транспортера как слева, так и справа, для «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-2М».

Тестоокруглители **«Восход-ТО-4»** с центральной регулировкой, **«Восход-ТО-5»** с оперативной регулировкой.

Создание однородной структуры, равномерное распределение и частичное удаление диоксида углерода, задел-

ка поверхностных пор и придание тестовым заготовкам шарообразной формы. Антиадгезионное сталафлонное покрытие рабочих поверхностей. Производительность — 3 000 шт./час и 2 800 шт./час. Масса тестовых заготовок — 0,05-1,5 кг.

Шкаф предварительной расстойки «Бриз-плюс».

Механизации процесса предварительной расстойки тестовых заготовок после их округления. Регулирование производительности и времени предварительной расстойки. Производительность от 10 до 35 шт./мин.

Установки тестозакаточные «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-3М».

Придание предварительно округленным тестовым заготовкам цилиндрической формы. Раскатывающие валки повышенной износостойкости, формователи торцов заготовок. Производительность — 3 000 шт./час и 2 500 шт./час, масса тестовых заготовок — 0,15–0,8 кг и 0,2–0,8 кг соответственно.

Машина багетоформирующая «Восход-ТЗ-5».

Формование полуфабрикатов из округленных тестовых заготовок для изготовления багетов, плетеных изделий типа халы, рогалика.

Машины раскатки теста «Ролл-авто», «Ролл-авто мини». Механизация раскатки дрожжевого и бездрожжевого теста для приготовления слоеных изделий, лапши, хвороста,пельменей.



Тестоокруглитель «Восход-ТО-6»

Просеиватели муки производительностью 600 и 1 500 кг/час.

Технологические тележки, подовые листы алюминиевые, стальные.

Комплектные пекарни, кондитерские цеха, технологические линии.

Впервые посетителям выставки «Современное хлебопечение-2008», проходившей в октябре, ЗАО НПП фирма «Восход» представила **НОВИНКИ 2008**

**ГОДА**, которые завоевали симпатии посетителей. При разработке новых изделий был внедрен ряд оригинальных технических решений, в том числе на уровне изобретения, которые поставили новые изделия на ступень выше изделий предыдущего поколения.

Универсальная ротационная конвекционная печь «Муссон-ротоп®» модель 55 М-02 предназначена для выпечки высококачественных 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, ресторанах.

Печь для выпечек на одной стеллажной тележке. Предусмотрена возможность перехода с газа и жидкого топлива на электрический энергоноситель и наоборот.

Общая площадь пода — 4,86 м<sup>2</sup>. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

Тестоокруглитель «Восход-ТО-6» с цилиндрической нижней частью конуса и автоматическим устройством регулировки положения желоба относительно конуса. Масса формируемых тестовых заготовок 0,05–1,0 кг. Общая длина пути движения при округлении тестовой заготовки по поверхности конуса — 6,3 м. Производительность — 3 600 шт./час.

Установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-6» с двумя закатными плитами. Масса формируемых тестовых заготовок 0,15–0,8 кг. Длина сформованных тестовых заготовок — до 500 мм. Производительность — 3 600 шт./мин.

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. Заинтересованным потребителям мы готовы предоставить обширный список предприятий, эксплуатирующих наше оборудование, специалисты которых дадут квалифицированные отзывы о его работе. Подробная, постоянно обновляемая информация размещена на нашей веб-странице по адресу <http://voskhod-saratov.ru>. ▲



Установка тестозакаточная «Восход-ТЗ-6»