



Тестоделительная машина Восход ТД-4

В сентябре 2007 г. ЗАО НПП фирма «Восход» начала серийный выпуск тестоделительной машины «Восход ТД-4» с одним мерным поршнем. Машина предназначена для деления теста из пшеничной и ржано-пшеничной муки с содержанием ржаной муки не более 50%, влажностью от 40 до 54%, а также пшеничного теста влажностью от 37% и выше с содержанием сахара и жира не менее 12%. Тестоделители производятся под контролем внедренной на предприятии системы управления качеством в соответствии с международными стандартами ISO 9001–2000.

Данная модель продолжает ряд делителей производства ЗАО НПП фирмы «Восход», представленный на рынке оборудования двухпоршневым делителем «Восход ТД-2» и трехпоршневым «Восход ТД-3», которые с 2003 г. успешно эксплуатируются на предприятиях России и стран СНГ. За прошедшее время реализовано более 500 тестоделителей. Данные модели делителей ни в чем не уступают европейским, а по некоторым показателям и превосходят аналоги. Уверены, что и тестоделитель «Восход ТД-4» займет на рынке достойное место и будет также радовать производителей хлеба объемной продукцией с точным весом и надежной долгосрочной работой.

Цены тестоделителя фирмы «Восход», на фоне европейских, уже сегодня очень привлекательны. Скачок цен на энергоносители в начале этого года, постоянно растущие цены на муку и другое сырье для хлебопечения, жесткая конкуренция на рынке хлебобулочных изделий заставят всех задуматься о возможных путях дальнейшего развития бизнеса. Естественно, сокращение капиталовложений, в том числе и в сферу средств производства, должно быть

разумным, ведь «скупой платит дважды». Невозможно получить качественную продукцию на устаревшем, износившемся оборудовании или на оборудовании изначально невысокого технологического уровня, а это значит – не выдержать конкуренции на рынке. В этом случае оптимальное соотношение «цена – качество» начинает звучать особенно актуально.

Потребность в современном тестоделителе пониженной производительности, по сравнению с предыдущими моделями этой фирмы, обеспечивающем точность деления, не травмирующем тесто, постоянно присутствовала на рынке. Свидетельство тому – первая выпущенная партия тестоделителей «Восход ТД-4» была моментально раскуплена. Помогла и добрая слава о тестоделителях «Восход ТД-2», «Восход ТД-3». Покупатели долго не раздумывали, несмотря на то, что приобретали новинку. Сегодня идет их запуск на предприятиях.

По техническим характеристикам тестоделители могут быть использованы для производства широкого ассортимента хлебобулочной продукции на крупных, средних и малых хлебопекарных предприятиях. Делитель имеет устройства для регулирования всасываемого объема теста, для регулирования массы при делении теста на заготовки. Обеспечивает стабильное деление теста за счет поступления его из бункера в камеру всасывания с последующим обжатием при подаче в мерный карман делительного механизма. Поворотом делительного механизма тестовая заготовка отделяется от теста, находящегося в камере всасывания. Мерный поршень выталкивает заготовку из мерной камеры на транспортер. Конструкция тестоделителя дает возможность максимально бережно рабо-

тать с тестом, не травмируя клейковину, в результате чего готовые изделия имеют объем в среднем в 1,5 раза больше, чем изделия, выработанные на тестоделителе с другой системой нагнетания. Безусловно, в процессе деления главный поршень во время подачи теста из камеры всасывания в мерную камеру делительного механизма оказывает некоторое воздействие на него, но оно настолько незначительно, что, как показывает практика, не влияет на качество готовой продукции. Экономичность тестоделителей в эксплуатации обусловлена минимальным, по сравнению с европейскими аналогами, расходом масла – 320 мл на 1000 рабочих ходов, уменьшением потерь теста в десятки раз, по сравнению с тестоделителями, имеющими лопастное или шнековое нагнетание.



Тестоделитель «Восход ТД-4»

Техническая характеристика тестоделителя «Восход ТД-4»

Вместимость загрузочного бункера по массе теста, кг	180
Масса дозированных тестовых заготовок, кг	0,1–1
Относительная погрешность деления, %, не более:	
тестовые заготовки массой до 0,2 кг	±3
>> свыше 0,2 кг	±2
Производительность, шт./ч (шт./мин)	540–1250 (9–21)
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Номинальное напряжение, В	1NPE ~ 220
Частота тока	Переменный (50 Гц)
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	1647
ширина	950
высота	1852
Масса, кг, не более	600

Точность деления, надежность, долговечность, удобство в эксплуатации тестоделителя обеспечиваются:

- высокоточной механической обработкой деталей;
- изготовлением деталей делительного механизма, контактирующих с тестом, из высоколегированного (нержавеющего) чугуна, обладающего повышенной износостойкостью;
- применением нержавеющей стали для облицовки корпуса.

Конструкцией тестоделителя предусмотрены:

- защита от заклинивания с помощью сменных разрушающихся элементов;
- автоматическая смазка корпуса делительного механизма, всасывающего поршня, ножа, камеры всасывания с возможностью регулирования количества масла;
- транспортерная лента от лучших европейских производителей;
- регулирование высоты транспортера;

■ съемный загрузочный бункер из нержавеющей стали с блокировкой приводов делителя при съеме бункера;

■ регулирование массы тестовых заготовок;

■ бесступенчатое регулирование производительности с помощью частотного привода с индикацией производительности;

■ полное изолирование системы цепного привода от тестоделительной группы (ни одна составная часть приводной системы не находится в зоне перемещения теста, что исключает его загрязнение маслом или консистентной смазкой);

■ возможность демонтажа ножа и поршней для санитарной обработки без применения специального инструмента в максимально короткие сроки;

■ система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала во время эксплуатации.

От материала, из которого изготовлены элементы тестоделительного механизма, зависит точность деления, надежность эксплуатации и срок службы делителя без ремонта. В тестоделителях Glimek (SD-180, SD-300) детали делительного механизма изготовлены из нержавеющей стали, из латуни, которые подвержены более быстрому износу, чем нержавеющий чугун. Мерный поршень изготовлен из пищевого пластика, который в условиях интенсивной эксплуатации изнашивается достаточно быстро.

К цене делителя добавляется цена запчастей. Многие европейские производители предлагают базовую комплектацию делителя, которая по своим потребительским свойствам несравнима с поставляемыми в полной комплектации делителями «Восход».

Воронка большей емкости, поршни из более долговечных материалов требуют значительных дополнительных затрат. Многие производители в качестве материала для поршня используют латунь, которая по долговечности не может сравниться с высоколегированным чугуном, из которого изготовлен весь делительный механизм тестоделителя «Восход». И еще один немаловажный факт: срок поставки импортных запасных частей длителен, а стоимость запасных частей высока.

Отзывы и комментарии специалистов, эксплуатирующих тестоделитель «Восход ТД-4»

С.Е. Ольхов, владелец пекарни:

– *Машина очень проста в обращении, ранее разделка теста производилась вручную. При приобретении «Восхода» высвободилось несколько человек. При этом качество продукции не изменилось. Вес заготовок – точный!*

Г.И. Мазеин, частный предприниматель:

– *Машина радуется бесперебойной работой. Готовые изделия имеют точный вес и хороший объем. Причем при заявленной технической характеристике делителя – точное деление теста с содержанием ржаной муки не более 50% – делитель прекрасно работает на тесте с содержанием ржаной муки 60% (хлеб «Дарницкий»).*

На сегодняшний день делитель «Восход ТД-4» приобрели ОАО «Казанский хлебобараночный комбинат», ПК «Минераловодский хлебокомбинат», ООО «Чудовский хлеб» (Новгородская обл.), ООО «Ижорахлеб» (Ленинградская обл.), АО «Акмола–Феникс» (Республика Казахстан) и др.

Получить подробную информацию по всему спектру выпускаемого оборудования, сделать заказ можно по телефонам:

в Саратове:

+7(8452) 27-44-75, 72-16-24,
72-15-84, 72-15-87;

в московском представительстве:

+7(495) 626-21-66, 626-48-97,
а также по e-mail:
voshod@renet.ru

Подробная, постоянно обновляемая, информация размещена также на нашей web-странице:

<http://voshod.renet.ru>