



Российский производитель
хлебопекарного и кондитерского
оборудования



Восход

- Многофункциональность
- Долговечность
- Качество



voskhod-saratov.ru



[vk.com/
voskhod_saratov](https://vk.com/voskhod_saratov)



[youtube.com/
Voskhod-saratovRu](https://youtube.com/Voskhod-saratovRu)



АО НПП фирма "Восход" было создано в 1990 году. На сегодняшний день является холдингом, в составе которого: 3 машиностроительных предприятия, конструкторское бюро, инвестиционная управлена-ческо-сбытовая компания и другие подразделения.

Руководитель холдинга - Ильязов Григорий Христофорович.

В АО НПП фирма "Восход" внедрены и успешно развиваются интегрированные системы менеджмента.

С 2001 года действует Система менеджмента качеством (СМК), которая сертифицирована на соответствие международному стандарту ISO 9001:2015.

В 2009 году внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) и сертифицирована на базе 7 принципов CodexAlimentarius to CAC/RCP1 -1969.

В 2015 году сертифицирована система энергетического менеджмента (СЭнМ) на соответствие международному стандарту ISO 50001:2018

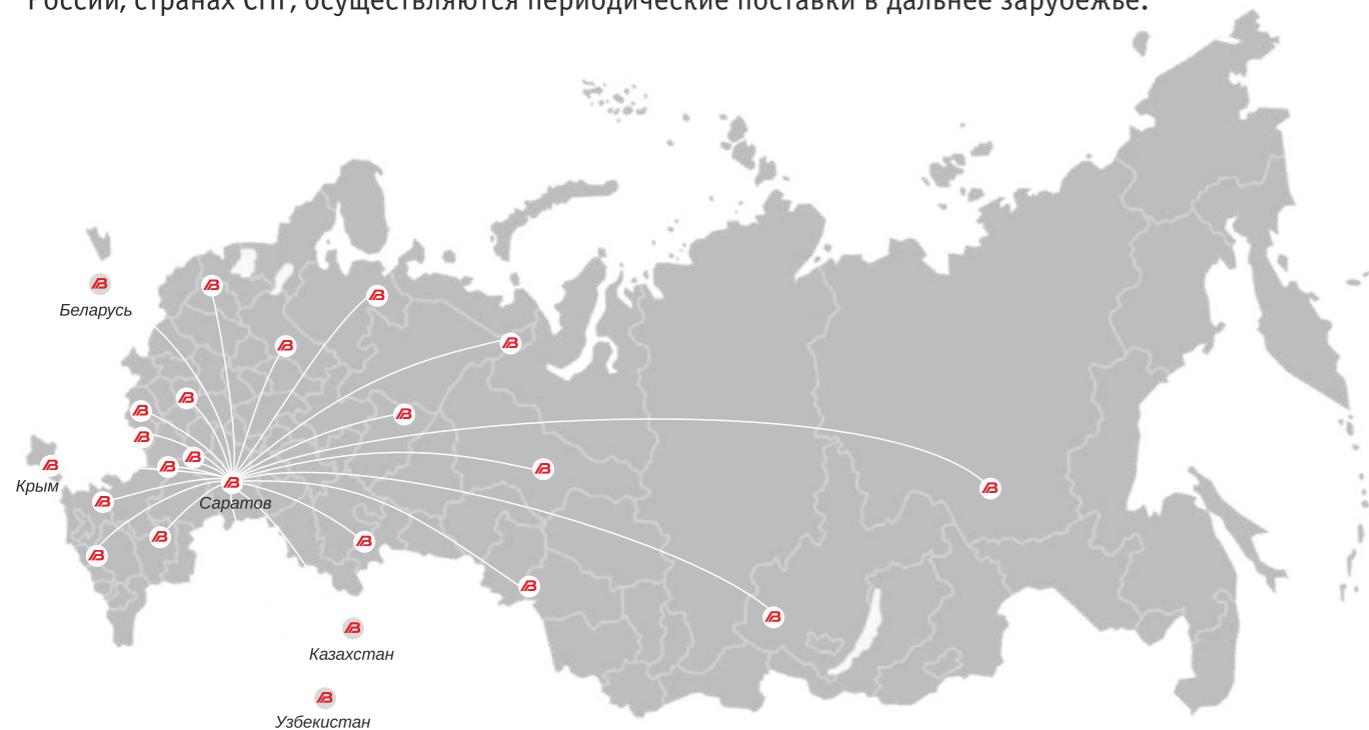
Сфера деятельности холдинга:

- производство хлебопекарного и кондитерского оборудования,
- производство крановых и тяговых маневровых лебедок,
- производство трансформаторов.

Зарегистрированные товарные знаки АО НПП фирма "Восход": "Муссон-ротор", "Циклон-ротор", "Фотон", "Агат", "Пассат", "Прима", "Восход", "Бриз", "Ролл-авто", "Кайман", "Вектор", "Комета" стали синонимом надежности и качества хлебопекарного и кондитерского оборудования. Оборудование производится серийно.

Ежегодно АО НПП фирма «Восход» выпускает 3-4 новых изделия, пополняя модификационные ряды изделий и создавая новые.

Продукция АО НПП фирма «Восход» нашла своих постоянных потребителей во всех регионах России, странах СНГ, осуществляются периодические поставки в дальнее зарубежье.



Комплексное оснащение предприятий
малого, среднего и крупного бизнеса





Ротационные печи

с автореверсом

«Муссон-ротор»

модель 350, 250 МР Супер, модель 99/11М-01, 99/11М-02



Печи класса ЭКО

► Для повышения энергоэффективности и экологической безопасности печи при разработке был применен ряд инновационных решений, которые позволили приблизить КПД печей к теоретически достижимому максимуму. Внедрена инновационная трехходовая конструкция теплообменника с противотоком, где циркулирующий в печи поток воздуха движется от холодной зоны теплообменника к более горячей, максимально нагреваясь перед поступлением в пекарную камеру, оптимизирована схема движения отходящих газов.

Конструктивные особенности печей:

- Эффективная схема циркуляции воздуха.
- Мощная система пароувлажнения лоткового типа.
- Функция реверса вращения стеллажной тележки.
- Клапан продувки обеспечивает удаление из пекарной камеры излишней влаги.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора.
- Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- USB-порт позволяет переносить программы.
- Камера и облицовка печи – нержавеющая сталь.
- Поставляются в разобранном виде.

► В печи «Муссон-ротор» модель 350 общая площадь пода – 21,6 м² при использовании двух 18-ти ярусных стеллажных тележек ТС-8-Р-18 – подовый лист 600x1000 мм, возможно использование стеллажных тележек ТС-2-Р-18, размер подового листа 600x900 мм. В пекарную камеру печи поочередно устанавливаются две стеллажные тележки на вращающуюся платформу, возможно использовать одну стеллажную тележку, установленную по центру.

► В печи «Муссон-ротор» модель 250 МР общая площадь пода – 14,85 м² при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки ТС-4-Р-18 размер подового листа 1100x750мм или 550x750мм.

► В печи «Муссон-ротор» модель 99/11М общая площадь пода – 11,9 м² при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки ТС-10-Р-18 подовый лист 600x1100мм. Возможно применение стеллажных тележек от печей других производителей с установкой дополнительных адаптеров (опция).

Возможность перехода с газа (дизельного топлива) на электричество путем замены теплообменника на ТЭНовый блок (и наоборот).



► «Муссон-ротор»
модель 350

Газ, ж. топливо

360*

352**

8

18

14,5

2340x2957x3069

2880



► «Муссон-ротор»
модель 250МР

Газ, ж. топливо

270*

192**

6,5

12,5

9,3

2000x2633x2971

2412

Производительность, шт./выпечку:

- хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10

- батон 0,5 кг

Номинальная потребляемая мощность, кВт

Максимальный расход топлива:

- газа, м³/ч

- жидкого топлива, кг/ч

Габаритные размеры (с козырьком), мм

Масса, кг, не более

* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки



► «Муссон-ротор»
модель 99/11М-01

Газ, ж. топливо

225*

176**

2,85

9,1

6,9

2265x2358x2674

1750



► «Муссон-ротор»
модель 99/11М-02

Электрообогрев

225*

176**

86





Ротационные печи

с автореверсом

«Муссон-ротор»

модель 99M-01,02, 99MP-01,02, модель 77M-01,02, 77MP-01,02
модель 55-01,02, 55P-01,02



► Универсальные ротационные печи для высококачественной выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Конструктивные особенности печей:

- Эффективная схема циркуляции воздуха.
- Мощная система пароувлажнения лоткового типа.
- Функция реверс вращения стеллажной тележки.
- Клапан продувки обеспечивает удаление из пекарной камеры излишней влаги.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора.
- Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- USB-порт позволяет переносить программы.
- Камера и облицовка печи – нержавеющая сталь.

Возможность перехода с газа (дизельного топлива) на электричество путем замены теплообменника на ТЭНовый блок (и наоборот).

- В печах «Муссон-ротор» модель 99M общая площадь пода – 9,7 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-2-Р-18, 15,1 м² при использовании 28 ярусной стеллажной тележки ТС-2-Р-28, (предназначенной для выпечки кондитерской продукции высотой не более 30 мм), размер подового листа 600x900 мм.
- В печах «Муссон-ротор» модель 77M общая площадь пода – 7,1 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-1-Р-18, 11,1 м² при использовании 28 ярусной стеллажной тележки ТС-1-Р-28 (предназначенной для выпечки кондитерской продукции высотой не более 30 мм), размер подового листа 600x660 мм.
- В печах «Муссон-ротор» модель 55 общая площадь пода – 4,86 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-55-РФ-18, размер подового листа 450x600 мм. Возможность доставки через стандартный двухдверный проем и установка печи в помещении с минимальной высотой 2,5 м. Занимаемая площадь в производственном помещении 1,56 м².

Печи «Муссон-ротор» моделей 99MP-01, 99MP-02, 77MP-01, 77MP-02, 55P-01 и 55P-02 поставляются в разобранном виде.



► «Муссон-ротор»
модель 99M-01, 99MP-01
Газ, ж. топливо



► «Муссон-ротор»
модель 99M-02, 99MP-02
Электрообогрев

Производительность, шт./выпечку:

– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10

180*

– батон 0,5 кг (10 шт. на подовом листе)

160**

Номинальная потребляемая мощность, кВт

2,5

Максимальный расход топлива:

– газа, м³/ч (жидкого топлива, кг/ч)

8,5 (6,8)

Габаритные размеры (с козырьком), мм

2090x2243x2384

Масса, кг, не более («Муссон-Ротор» модель 99MP)

1610 (1610)

180*

160**

75

2090x2243x2371

1540 (1540)

* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-2-Р-18; ** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-2-Р-16



► «Муссон-ротор»
модель 77M-01, 77MP-01
Газ, ж. топливо



► «Муссон-ротор»
модель 77M-02, 77MP-02
Электрообогрев

Производительность, шт./выпечку:

– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10

135*

– батон 0,5 кг (6 шт. на подовом листе)

96**

Номинальная потребляемая мощность, кВт

2,5

Максимальный расход топлива:

– газа, м³/ч (жидкого топлива, кг/ч)

6,2(4,6)

Габаритные размеры (с козырьком), мм

1800x1676x2383

Масса, кг, не более («Муссон-ротор» модель 77MP)

1237 (1207)

135*

96**

52

1800x1676x2371

1187 (1137)

* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-1-Р-18; ** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-1-Р-16



► «Муссон-ротор»
модель 55-01, 55P-01
Газ, ж. топливо



► «Муссон-ротор»
модель 55-02, 55P-02
Электрообогрев

Производительность, шт./выпечку:

– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10

90*

– батон 0,5 кг (4 шт. на подовом листе)

64**

Номинальная потребляемая мощность, кВт

2,4

Максимальный расход топлива:

– газа, м³/ч (жидкого топлива, кг/ч)

5,1 (3,8)

Занимаемая площадь в помещении (без пандуса), м²

1,56

Габаритные размеры (с козырьком), мм

1555x1376x2270

Масса, («Муссон-ротор» модель 55P) кг, не более

877(897)

90*

64**

37

1555x1376x2270

837(867)

* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-55-РФ-18; ** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-55-Р-16



Ротационные печи

«Муссон-ротор»

профессиональная электрическая печь модель 33
с расстойным шкафом «Бриз» модель 33



«Муссон-ротор» модель 33 и
«Бриз» модель 33

► Печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий в условиях интенсивной эксплуатации в супермаркетах, ресторанах, кафе и т.д. Выпечка изделий происходит на подовых листах во вращающемся стеллаже. Общая площадь пода $2,7 \text{ м}^2$ при использовании подового листа $450 \times 600 \text{ мм}$. Возможно использование противней $400 \times 600 \text{ мм}$. Разовая загрузка до 10 подовых листов в печь и до 12 – в расстойный шкаф. Печь может комплектоваться расстойным шкафом «Бриз» модель 33 или подставкой (опция).

Конструктивные особенности печи:

- Эффективная схема циркуляции воздуха.
- Мощная система пароувлажнения лоткового типа.
- Функция реверс вращения стеллажной тележки.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора.
- Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- USB-порт позволяет переносить программы.
- Камера и облицовка печи – нержавеющая сталь.

► «Муссон-ротор» модель 33

► «Бриз» модель 33

Производительность, шт./выпечку:

– батон 0,5 кг (4 шт. на подовом листе)	20**
– батон 0,3 кг (6 шт. на подовом листе)	60*
– мелкоштучные изд. 0,15 кг. (12 шт. на подовом листе)	120*
– хлеб формовой при использовании секций Л7 (Л10)	35***
Номинальная потребляемая мощность, кВт	23,5
Габаритные размеры (с козырьком), мм	1120x1340x1489
Масса, кг, не более	340
	2,2
	1117x1050x759
	115

* При 10-ярусной загрузке ** При 5-ярусной загрузке *** Устанавливаются на подовые листы $450 \times 600 \text{ мм}$

Люлечные печи

«Циклон-ротор» модель 240 Р

универсальная люлечная печь



«Циклон-ротор» модель 240 Р

► Универсальная, экономичная для высококачественной выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Сборка печи производится с минимальными трудозатратами. Общая площадь пода – $5,4 \text{ м}^2$.

Конструктивные особенности печи:

- Выпечка продукции производится на конвейере с лульками с циклическим (неоднократным) вращением лулеек в статичной воздушной среде.
- Эффективная система пароувлажнения лоткового типа.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора.
- Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- Камера и облицовка печи – нержавеющая сталь.
- Поставляется в разобранном виде.
- Возможность установки козырька (опция).

► «Циклон-ротор» модель 240 Р

Производительность, шт./выпечку:

– хлеб формовой (хл. формы 7, 10)	240
– батон 0,3 кг (4 шт. на подовом листе)	120
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Максимальный расход топлива*:	
– газа, $\text{м}^3/\text{ч}$	8,5
– жидкого топлива, кг/ч	6,8
Расход за 1 выпечку** газообразного топлива, м^3	3,8
Расход за 1 выпечку** жидкого топлива, кг.	3,0
Габаритные размеры (с козырьком), мм	2806x1958x2494 (2806x2230x2494)
Масса, кг, не более	2200

* При непрерывной работе горелки ** Для формового хлеба в хлебных формах 7, 10





Конвекционные печи

магазинные печи



► «Фотон» 4,5В

профессиональные электрические универсальные печи

«Фотон» 4,5 с закатной тележкой,

«Фотон» 4,5 В с закатной вращающейся тележкой



«Фотон» 4,5

«Фотон» 4,5В

Вместимость, шт:

- подовых листов	13-24
- кассеты хлебных форм ЗЛ7, ЗЛ10 (с ручками)	18*
Расстояние между подовыми листами, мм.	85**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	29,2
Минимальная занимаемая площадь в помещении (без пандуса), м ²	1,3
Габаритные размеры с (козырьком), мм.	995x1633x2386
Масса, кг.	595

* При девятиярусной загрузке ** При использовании стеллажной тележки ТС-РН-4,5В-18 (18 ярусов)



► «Фотон» 4,5

Вместимость, шт:

- подовых листов	18
- кассеты хлебных форм ЗЛ7, ЗЛ10 (с ручками)	18*
Расстояние между подовыми листами, мм.	90
Номинальная потребляемая мощность, кВт	29
Минимальная занимаемая площадь в помещении (без пандуса),	0,96
Габаритные размеры с (козырьком), мм.	1025x1281x2170
Масса, кг.	440

* При 9-ярусной загрузке

► Компактные профессиональные высокопроизводительные универсальные конвекционные печи с закатной вращающейся тележкой позволяют выпекать мелкоштучную хлебобулочную продукцию, формовой хлеб, мучные кондитерские изделия в условиях интенсивной эксплуатации. Общая площадь пода - 4,32 м² при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки. Размер подового листа 400x600 мм.

Конструктивные особенности печей:

- Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами.
- Система инжекционного пароувлажнения.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора. Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- USB-порт позволяет переносить программы.
- Камера и облицовка – нержавеющая сталь.

► В печи «Фотон» 4,5 используются 18-ярусные стеллажные тележки ТС-Р-Н-4,5.

► В печи «Фотон» 4,5 В используются стеллажные тележки ТС-Р-Н-4,5В с количеством направляющих 13, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 24 в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Особенности печи «Фотон» 4,5 В - закатная вращающаяся стеллажная тележка. Механизм, обеспечивающий подъем стеллажной тележки во время выпечки. Возможность разобрать печь на две части, без демонтажа теплоизоляции, что позволяет заносить их в производственное помещение через стандартный дверной проем.





Конвекционные печи

магазинные печи

«Фотон»

профессиональные электрические универсальные печи
 «Фотон» 3,0 с расстойным шкафом «Бриз» 3,0, «Фотон» 1,5 с расстойным
 шкафом «Бриз» 1,5 и «Фотон» 1,0-01



“Фотон” 3,0 расстойный шкаф “Бриз” 3,0
на подставках

“Фотон” 1,5 расстойный шкаф “Бриз” 1,5

Расстояние между подовыми листами, мм.	90	86
Количество подовых листов, шт.	12	24
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19	2,2
Габаритные размеры, мм.	1026x995x1285	970x995x1285
Масса, кг.	215 (210)	120

► «Фотон» 3,0(3,0-01)

► «Бриз» 3,0



► «Фотон» 1,5 (1,5-01)

► «Бриз» 1,5

Расстояние между подовыми листами, мм.	96	75
Количество подовых листов, шт.	6	12
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10	1,5
Габаритные размеры, мм.	1026x995x745	984x995x775
Масса, кг.	150(145)	71

► Компактные профессиональные универсальные конвекционные печи позволяют выпекать мелкоштучную хлебобулочную продукцию, формовой хлеб, мучные кондитерские изделия в условиях интенсивной эксплуатации в супермаркетах, ресторанах и кафе, а так же для приготовления овощных, рыбных и мясных блюд.

Печи «Фотон» могут комплектоваться расстойным шкафом «Бриз» или подставками различной высоты (опция).
 Размер подового листа 400x600 мм.

Конструктивные особенности печей:

- Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами.
- Система инжекционного пароувлажнения.
- Камера и облицовка – нержавеющая сталь.

► «Фотон» 3,0, «Фотон» 1,5 – с микроконтроллерной системой управления и цветной сенсорной панелью оператора и USB-портом, позволяющим переносить программы. Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.

► «Фотон» 3,0-01, «Фотон» 1,5-01, «Фотон» 1,0-01 – с ручным управлением.



► «Фотон» 1,0-01

Расстояние между подовыми листами, мм.	75	
Количество подовых листов, шт.	4	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	
Габаритные размеры, мм.	1020x815x547	
Масса, кг.	78	



Конвекционные печи

магазинные печи

«Фотон»

профессиональные электрические универсальные печи
«Фотон» 1,5 ПРО и «Фотон» 3,0 ПРО с расширенными
потребительскими свойствами



► «Фотон» 3,0 ПРО

90
12
19
1026x995x1285
240



«Фотон» 3,0 ПРО, расстойный шкаф «Бриз» 3,0
на подставках

«Фотон» 1,5 ПРО, расстойный шкаф «Бриз» 1,5

Расстояние между подовыми листами, мм.

Количество подовых листов, шт.

Номинальная потребляемая мощность, кВт

Габаритные размеры, мм.

Масса, кг.



► «Фотон» 1,5 ПРО

96
6
10
1026x995x745
150

► Компактные профессиональные универсальные конвекционные печи позволяют выпекать мелкоштучную хлебобулочную продукцию, формовой хлеб, мучные кондитерские изделия в условиях интенсивной эксплуатации в супермаркетах, ресторанах и кафе, а также для приготовления овощных, рыбных и мясных блюд.

Печи «Фотон» могут комплектоваться расстойным шкафом «Бриз» или подставками различной высоты (опция).
Размер подового листа 400x600 мм.

Конструктивные особенности печей:

- Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами.
- Шесть скоростей вращения вентилятора пекарной камеры.
- Система инжекционного пароувлажнения.
- Клапан продувки пекарной камеры.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора. Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- USB-порт позволяет переносить программы.
- Камера и облицовка – нержавеющая сталь.





Пароконвектомат

«Агат»

профессиональные пароконвектоматы «Агат» 6, «Агат» 12



► «Агат» 12



«Агат» 6

Количество ярусов, шт.	12
Вместимость, гастроемкость модель GN1/1, шт.	12
Расстояние между ярусами, мм.	90
Диапазон установки температуры в камере, °С	50-280
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19
Габаритные размеры, мм (ДхШхВ)	1026x1043x1285
Масса, кг.	250



► «Агат» 6

Количество ярусов, шт.	6
Вместимость, гастроемкость модель GN1/1, шт.	6
Расстояние между ярусами, мм.	90
Диапазон установки температуры в камере, °С	50-280
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10
Габаритные размеры, мм (ДхШхВ)	1026x1043x745
Масса, кг.	160

► Пароконвектоматы предназначены для приготовления овощных, рыбных, мясных блюд, и для выпечки мелкоштучной хлебобулочной продукции, формового хлеба, мучных кондитерских изделий в условиях интенсивной эксплуатации в супермаркетах, ресторанах, кафе.

Для приготовления блюд используются три режима работы: пар, комбинированный (пар с конвекцией) и конвекция.

Конструктивные особенности печей:

– Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора позволяет работать в двух режимах:

«пароконвектомат» или **«конвекционная печь»**. Возможность создания, хранения и использования 300 программ приготовления для каждого режима.

– Система инжекционного парообразования.

– Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами.

– Шесть скоростей вращения вентилятора пекарной камеры.

– Клапан продувки пекарной камеры.

– Температурный щуп.

– Душирующее устройство.

– Камера пароконвектомата оснащена сливом для возможности мойки душирующим устройством.

– USB-порт позволяет переносить программы.

Могут комплектоваться расстойным шкафом «Бриз» или подставками различной высоты.





Печи с каменным подом

электрические

«Пассат»

профессиональные электрические подовые печи
с каменным подом «Пассат» 048, «Пассат» 096

“Бриз” 1,5, “Пассат” 048, “Фотон” 1,5



“Пассат” 096

► Печи «Пассат» предназначены для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Конструктивные особенности:

- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора. Возможность создания, хранения и использования 100 программ выпечки.
- Стеклянная дверь печи открывается вверх и фиксируется в открытом и закрытом положении.
- Удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки.
- Освещение пекарной камеры.
- Лицевая панель печи сделана из нержавеющей стали.

Печь комплектуется (опционально):

- каменным (для выпечки непосредственно на поде) или металлическим (для выпечки на подовых листах или в формах) подом;
- мощным парогенератором для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки;
- подставкой с направляющими под подовые листы;
- посадчиком тестовых заготовок.

► Печь «Пассат» 096 устанавливается в один и два яруса на подставку высотой 785 мм. и в три яруса на подставку высотой 285 мм.

► Печь «Пассат» 048 устанавливается в комбинации с конвекционной печью «Фотон» 1,5 и расстойным шкафом «Бриз» 1,5. Возможна установка печи в один - два яруса на подставки различной высоты.

Производительность, шт./за 1 выпечку:

- подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт.
- батоны, массой 0,3 кг.
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный хлебная форма Л7, Л10

Площадь выпечки, м²

Внутренние размеры пекарной камеры, мм.

Номинальная потребляемая мощность, с/без парогенератора кВт, не более

Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С

Габаритные размеры, мм, без парогенератора, не более

Масса, кг, не более (с металлическим подом/с каменным подом)



► «Пассат» 048

8
10
15*
0,48
620x860x240
5,2/6,5
50-280
995x1220x500
150/165

* При выпечке на металлическом поде



► «Пассат» 096

16
20
30*
0,96
1240x860x240
8,2/10
50-280
1670x1295x500
240 / 280

* При выпечке на металлическом поде



Каменный под



Металлический под



Посадчик тестовых заготовок



Печи с каменным подом

электрические

ХПЭ-750/1СК

печь хлебопекарная с каменным подом

ППП 300/4

печь для пиццы электрическая с каменным подом

ППП 300/4



ХПЭ-750/1СК вариант установки печи
на подставку

► Печь **ХПЭ-750/1СК** предназначена для выпечки на каменном поде широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий в малых пекарнях и на предприятиях общественного питания. Выпечка производится непосредственно на подах без использования дополнительных металлических форм.

► Печь для пиццы **ППП 300/4** предназначена для выпечки пиццы

Конструктивные особенности:

- Регулирование и автоматическое поддержание в пекарной камере заданной температуры нижней и верхней группы ТЭНов (температуры пода и свода) с панели управления.
- Возможность увлажнения воздушной среды в пекарной камере во время выпечки изделий (для печи ХПЭ-750/1СК).
- Регулируемое удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки (для печи ППП 300/4).
- Стеклянная дверь пекарной камеры.
- Освещение пекарной камеры.
- Возможность подключения к сети электропитания 3NPE ~ 380 В или 1NPE ~ 220 В.
- Возможность установки в один и два яруса.

► **ХПЭ-750/1СК**

► **ППП 300/4**

Производительность, шт./выпечку

подовый хлеб, 0,5 кг.	10
батон 0,3 кг.	14
пицца Ø 300 мм.	4
Диапазон установки рабочих температур в пекарной камере, °C	50-280
Количество пекарных камер, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,4
Габаритные размеры, мм.	1364x1080x425
Масса, кг.	183

Шкаф жарочный

«ШЖК» 1

профессиональный шкаф жарочный кухонный



«ШЖК» 1

► Шкаф «ШЖК» 1 предназначен для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях общественного питания.

Шкаф предназначен:

- для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- для выпечки мелкоштучных мучных изделий, запекания творожных блюд на подовых листах;
- для приготовления жидких блюд в гастроемкости GN1/1.

Возможна установка шкафов до трех ярусов на разборные подставки (опция) с регулируемыми по высоте ножками. Выпускаются подставки высотой 155 мм и 645 мм.

Облицовка двери и передняя панель шкафа - нержавеющая сталь.

► **«ШЖК» 1**

0,252
565x574x289
536x470x15
50-270
4,8
2NPE~380, 1NPE~220
842x882x492
70



Ярусные печи

«ХПЭ»

универсальные ярусные печи
(электрообогрев)



XPE-750/4C



XPE-750/4

► Широкое применение печей ХПЭ в качестве основного оборудования для пекарен малой и средней производительности в кондитерских цехах, в кафе, столовых и др. стало возможным, благодаря их компактности, простоте конструкции и универсальности.

Печи ХПЭ предназначены для выпечки всех видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей. Внутренние размеры пекарной камеры, мм, 965x760x250.

Установка и автоматическое поддержание с высокой точностью заданной температуры нижней и верхней групп ТЭНов (температура пода и свода) в каждой пекарной камере.

Пароувлажнение в каждой пекарной камере.

Дополнительно конструкцией печей ХПЭ-750/1, ХПЭ-750/1С, ХПЭ-750/3, ХПЭ-750/3С, ХПЭ-750/4, ХПЭ-750/4С предусмотрено:

- установка и отсчет времени выпечки в каждой пекарной камере;
- подача звукового сигнала по окончании заданного времени;
- освещение пекарной камеры;
- экран на верхних ТЭНах;
- возможность подключения к сети электропитания 3НРЕ ~ 380 В или 1НРЕ ~ 220 В
(для печей ХПЭ-750/1, ХПЭ-750/1С);
- возможность установки в один, два и три яруса **(для печей ХПЭ-750/1, ХПЭ-750/1С).**

Печи ХПЭ-750/1С, ХПЭ-750/3С, ХПЭ-750/4С выпускаются со стеклянными дверями.



► ХПЭ-500

Производительность, шт./выпечку	
хлеб формовой (форма № 7)	72
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,2
Количество пекарных камер	3
Габаритные размеры, мм.	1160x1052x1631
Масса, кг.	365



► ХПЭ-750/1



► ХПЭ-750/1С

Производительность, шт./выпечку:

хлеб формовой (форма № 7)	24	24
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,4	6,4
Количество пекарных камер	1	1
Габаритные размеры, мм.	1362x1075x445	1362x1039x445
Масса, кг.	171	171



► ХПЭ-750/3



► ХПЭ-750/3С

Производительность, шт./выпечку:

хлеб формовой (форма № 7)	72	72
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,2	19,2
Количество пекарных камер	3	3
Габаритные размеры, мм.	1354x1048x1631	1354x1014x1631
Масса, кг.	402	394



► ХПЭ-750/4



► ХПЭ-750/4С

Производительность, шт./выпечку:

хлеб формовой (форма № 7)	96	96
Номинальная потребляемая мощность, кВт	25,6	25,6
Количество пекарных камер	4	4
Габаритные размеры, мм.	1354x1048x1714	1354x1014x1714
Масса, кг.	501	498



Расстойные шкафы

«Бриз»

шкафы расстойные электрические

«Бриз» 422 , «Бриз» 444П (проходной), «Бриз» 464П (проходной)



“Бриз” 464П



► «Бриз» 464П



► «Бриз» 444П

Вместимость стеллажных тележек, шт.	6;12*	4;8**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,5	9,0
Рабочая температура, °С	30–45	30–45
Относительная влажность воздуха, %	60–90	60–90
Размеры дверных проемов, мм.	820x1905	820x1905
Габаритные размеры, мм.	2037x3760x2475	2037x2708x2475
Масса, кг, не более	633	550

* При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-55-РФ -12 шт., ТС-55-Р, ТС-Р-16-1 – 10шт., ТС-1-Р - 8 шт., ТС-2-Р, ТС-8-Р, ТС-10-Р - 6 шт.
** При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-55-РФ, ТС-55-Р, ТС-Р-16-1 - 8 шт., ТС-1-Р - 6 шт., ТС-2-Р, ТС-8-Р, ТС-10-Р 4 шт.



Вместимость стеллажных тележек, шт.	2;4*	2;4*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	4,8
Рабочая температура, °С	30–45	30–45
Относительная влажность воздуха, %	60–90	60–90
Размеры дверных проемов, мм.	820x1905	820x1905
Габаритные размеры, мм.	2037x1355x2440	2037x1355x2440
Масса, кг, не более	434	434

* При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-55-РФ, ТС-Р-16-1

► Шкафы расстойные электрические предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках. Конструкция шкафов обеспечивает быстрый набор и точное поддержание заданных параметров температуры и влажности.

Конструкцией шкафов предусмотрено:

- Двери и передняя панель, изготовлены из нержавеющей стали.
- Крыша, боковые и задняя стенки изготовлены из пластиковых сэндвич-панелей.
- Крыльчатка и улитка рециркуляционного вентилятора изготовлены из нержавеющей стали
- Поставляется в разобранном виде, что облегчает транспортировку к месту монтажа.

► Шкафы «Бриз» 422, «Бриз» 444П, «Бриз» 464П рекомендуются для работы с печами «Фотон» 4,5, 4,5В, «Муссон-ротор» модель 55, 55Р, 77М, 77РР, 99М, 99РР, 99/11М, 350, ХПЭ

► Проходная конструкция шкафов «Бриз» 444П, «Бриз» 464П позволяет увеличить количество вариантов расстановки технологического оборудования.





Расстойные шкафы

«Бриз»

шкафы расстойные электрические

«Бриз» 022П (проходной), «Бриз» 122, «Бриз» 222, «Бриз» 342 и
«Бриз» 344П (проходной)



► Шкафы расстойные электрические предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках. Конструкция шкафов обеспечивает быстрый набор и точное поддержание заданных параметров температуры и влажности.

Конструкцией шкафов предусмотрено:

- Двери, передняя, задняя и боковые панели, крыша изготовлены из нержавеющей стали.
- Термоизоляция – современный негигроскопичный материал.
- Крыльчатка и улитка рециркуляционного вентилятора изготовлены из нержавеющей стали.
- Поставляется в разобранном виде, что облегчает транспортировку к месту монтажа.

- Шкаф «Бриз» 022П рекомендуется для работы с печами «Фотон» 4,5, 4,5В, «Муссон-ротор» модель 55, 55Р
- Шкаф «Бриз» 122 рекомендуется для работы с печами «Фотон» 4,5, 4,5В, «Муссон-ротор» модель 55, 55Р, 77М, 77МР, 99М, 99МР, ХПЭ
- Шкаф «Бриз» 222 рекомендуется для работы с печами «Фотон» 4,5, 4,5В, «Муссон-ротор» модель 55, 55Р, 77М, 77МР, 99М, 99МР, 99/11М, 250 МР Супер, 350, ХПЭ, «Циклон-ротор» модель 240Р
- Шкафы «Бриз» 342, «Бриз» 344П рекомендуются для работы с печами «Фотон» 4,5, 4,5В, «Муссон-ротор» модель 55, 55Р, 77М, 77МР, 99М, 350, ХПЭ

Проходная конструкция шкафов «Бриз» 022П, «Бриз» 344П позволяет увеличить количество вариантов расстановки технологического оборудования.



► «Бриз» 342



► «Бриз» 344П

Вместимость стеллажных тележек, шт.	4;6*	4;6*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	9
Рабочая температура, °С	30–45	30–45
Относительная влажность воздуха, %	60–90	60–90
Размеры дверных проемов, мм.	810x1830	810x1830
Габаритные размеры, мм.	2342x2011x2391	2466x2011x2300
Масса, кг, не более	579	560

* При использовании стеллажных тележек ТС-1-Р, ТС-55-Р, ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-Р-16-1



► «Бриз» 122



► «Бриз» 222

Вместимость стеллажных тележек, шт.	2;4*	2;4**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	7,3
Рабочая температура, °С	30–45	30–45
Относительная влажность воздуха, %	60–90	60–90
Размеры дверных проемов, мм.	810x1830	985x1830
Габаритные размеры, мм.	2010x1202x2340	2370x1462x2340
Масса, кг, не более	392	470

* При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В

** При использовании стеллажных тележек ТС-55-Р, ТС-55-РФ, ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-Р-16-1



► «Бриз» 022П

Вместимость стеллажных тележек, шт.	2	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	4,8
Рабочая температура, °С	30–45	30–45
Относительная влажность воздуха, %	60–90	60–90
Размеры дверных проемов, мм.	610x1830	610x1830
Габаритные размеры, мм.	1680x920x2340	1680x920x2340
Масса, кг, не более	324	324



Расстойные шкафы

ШРЭ-2.1 и «Бриз» 096
шкафы расстойные электрические

ШРЭ-2.1



«Бриз» 096

► Шкаф ШРЭ-2.1 предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок и рассчитан для работы с печами ХПЭ. Выпускается в двух вариантах: со стеклянными и металлическими дверками.

Оснащен: – системой пароувлажнения; – устройством плавной регулировки температуры.

► Шкаф «Бриз» 096 предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на подовых листах и в хлебных формах.

Рекомендуется для работы с печами «Пассат» 048, «Пассат» 096, «Фотон» 1,5, «Фотон» 3,0, ХПЭ.

Расстойный шкаф «Бриз» 096 в отличие от шкафа ШРЭ-2.1:

- поставляется в разобранном состоянии;
- равномерность температуры и влажности по всему объему шкафа обеспечивается работой вентилятора;
- светодиодное освещение камеры позволяют визуально контролировать процесс;
- камера шкафа выполнена из пластиковых сэндвич-панелей толщиной 25 мм, не подверженных коррозии.

В комплект входит 6 нержавеющих полок.

► ШРЭ-2.1

Вместимость, шт. :	
- подовые листы размером 460x700 мм.	12
- подовые листы размером 600x400 мм.	12
- подовые листы размером 800x600 мм.	6
- кассеты хлебных форм ЗЛТ с ручками, ЗЛ10 с ручками	30
- одиночные хлебные формы Л7 или Л10	144
Диапазон установки температуры в шкафу, °С	30-60
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Габаритные размеры, мм.	820x1015x1686
Масса, кг, не более	120 (115)

* При установке 6 полок ** При установке 12 полок

► «Бриз» 096

Установка микроклимата

«Восход-УМ»



«Восход-УМ»

► Предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок.

Конструкцией предусмотрено:

- выносной пульт управления;
- индикация параметров рабочей среды;
- приборы управления «Evco».

► «Восход-УМ»

Максимальный объем камеры расстойки, м ³	10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,9
Рабочая температура, °С	30-45
Относительная влажность воздуха, %	60-90
Габаритные размеры климатора, мм.	401x300x1223
Габаритные размеры шкафа электрического, мм.	327x226x400
Масса климатора, кг, не более	27,7
Масса шкафа электрического, кг, не более	6,7



Тестомесильные машины

со стационарными дежами

«Прима»

тестомесильные машины со стационарными дежами
«Прима-300Н», «Прима-160Н»



«Прима-300Н»

«Прима-160Н»

► Предназначены для замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости.

Конструкцией предусмотрено:

- Полуавтоматическое управление.
- Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали.
- Спиральный месильный орган и отсекатель – из нержавеющей стали.
- 2 скорости вращения месильного органа.
- Реверс вращения дежи на малой скорости.

► Предназначены для замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости.

Конструкцией предусмотрено:

- Полуавтоматическое управление.
- Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали.
- Спиральный месильный орган и отсекатель – из нержавеющей стали.
- 2 скорости вращения месильного органа.
- Реверс вращения дежи на малой скорости (для «Прими-70» и «Прими-100»).

Тестомесильная машина «Прими-40» выпускается в настольном исполнении.

► «Прима-300Н»

Производительность, кг/замес	5–200*
Объем дежи, л.	300
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6
Габаритные размеры, мм.	1514x1053x1230
Масса, кг, не более	885

► «Прима-160Н»

Производительность, кг/замес	3–100*
Объем дежи, л.	160
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Габаритные размеры, мм.	1245x795x1026
Масса, кг, не более	430

* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса.

«Прима»

тестомесильные машины со стационарными дежами
«Прима-100», «Прима-70», «Прима-40»



«Прима-100»

«Прима-70»

«Прима-40»

Конструкцией предусмотрено:

- Полуавтоматическое управление.
- Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали.
- Спиральный месильный орган и отсекатель – из нержавеющей стали.
- 2 скорости вращения месильного органа.
- Реверс вращения дежи на малой скорости (для «Прими-70» и «Прими-100»).

Тестомесильная машина «Прими-40» выпускается в настольном исполнении.

► «Прима-100»

Производительность, кг/замес	3–60*
Объем дежи, л.	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5
Габаритные размеры, мм.	1098x750x934
Масса, кг, не более	305

► «Прима-70»

Производительность, кг/замес	3–45*
Объем дежи, л.	70
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,65
Габаритные размеры, мм.	1005x686x890
Масса, кг, не более	270

► «Прима-40»

Производительность, кг/замес	3–25*
Объем дежи, л.	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,7
Габаритные размеры, мм.	826x476x765
Масса, кг, не более	120

* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса.



Тестомесильные машины

с подкатной дежой

«Прима»

тестомесильная машина с подкатной дежой для работы со «смелянскими» дежами Т1-ХТ2Д «Прима-330»



"Прима-330"

► Предназначена для максимально эффективного использования 330 – литровых деж Т1-ХТ2Д Смелянского машиностроительного завода. Тесто, приготовленное на этой машине, по свойствам приближено к тесту, полученному при интенсивном замесе (эффект отбеливания, насыщение теста кислородом, улучшение реологических и органолептических свойств), что ведет к улучшению качества готовой продукции.

Мощный привод месильных органов позволяет производить замес теста с низким содержанием влаги таких, как пельменное (содержанием влаги до 39%) и сдобное (содержанием влаги до 32% и содержание сахара и жира не менее 14%), а также позволяет сократить время готовности теста с высоким содержанием влаги за счет замеса на высоких оборотах.

Конструкцией предусмотрено:

- Два месильных органа из нержавеющей стали совершают планетарное движение, одновременно вращаясь вокруг оси дежи и собственной оси.
- Плавная регулировка скорости вращения месильных органов.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора Touch-Screen. Возможность создания, хранения и использования до 100 программ выпечки.
- Гидравлическая система подъема-опускания и фиксации траверсы.
- Крышка дежи имеет уплотнение, уменьшающее распыл муки при замесе.
- Надежный привод вращения месильного органа.
- Система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе и обслуживании.

► «Прима-330»

Максимальная производительность, кг/замес	до 200*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	13,6
Габаритные размеры без дежи, мм, не более	2051x1370x1880
Масса (без дежи), кг, не более	1800

* Зависит от вида теста и его характеристик

«Прима»

высокопроизводительная тестомесильная машина с подкатной дежой «Прима-300ВС»



"Прима-300ВС"

► Предназначена для промышленной трехсменной эксплуатации на средних и крупных хлебозаводах для интенсивного замеса пшеничного, ржаного и смешанного видов теста, в том числе:

- с повышенным влагосодержанием – до 200 кг.
- с низким содержанием влаги (пельменное) – до 200 кг.
- для слоеных изделий – до 150 кг.

Тестомесильная машина «Прима-300ВС» с месильным органом в форме «восьмерка» позволяет увеличить производительность по отдельным видам теста до 2.5 раз по сравнению с тестомесильной машиной «Прима-300» с классическим спиральным месильным органом.

Высокая производительность достигается:

- Применением месильного органа в форме «восьмерка».
- Возможностью вращения месильного органа со скоростью до 280 об/мин.
- Увеличенной мощностью привода месильного органа до 22 кВт.
- Бесступенчатой регулировкой скорости вращения месильного органа и дежи.

Конструкцией предусмотрено:

- Контроль температуры теста в процессе замеса.
- Замес теста по времени или по предельной температуре.

► «Прима-300ВС»

Максимальная производительность, кг/замес	до 200*
Объем дежи, л.	300
Номинальная потребляемая мощность, кВт	27
Габаритные размеры, мм	1971x1374x1607
Масса, кг, не более	1700

* Рекомендуемые параметры замеса основных видов теста приведены в руководстве по эксплуатации



Тестомесильные машины с подкатными дежами

«Прима»

тестомесильные машины с подкатными дежами
«Прима-160», «Прима-300»

«Прима-160»



► Предназначены для замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в условиях интенсивной эксплуатации. Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости.

Конструкцией предусмотрено:

- Цилиндрическая врачающаяся дежа из нержавеющей стали;
- Спиральный месильный орган и отсекатель – из нержавеющей стали;
- 2 скорости вращения месильного органа;
- Реверс вращения дежи на малой скорости.

Тестомесильная машина «Прима-300» выпускается в двух вариантах:

- Исполнение 01 – с полуавтоматической системой управления;
- С процессорной многофункциональной системой управления с сенсорной панелью.

Тестомесильная машина «Прима-160» выпускается с полуавтоматической системой управления.

► «Прима-300»

Производительность, кг/замес	5-200*	3-100*
Объем дежи, л.	300	160
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	8
Габаритные размеры без дежи, мм, не более	1700x1155x1305	1582x990x1050
Масса (без дежи), кг, не более	1070	420

► «Прима-160»

Производительность, кг/замес	5-200*	3-100*
Объем дежи, л.	300	160
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	8
Габаритные размеры без дежи, мм, не более	1700x1155x1305	1582x990x1050
Масса (без дежи), кг, не более	1070	420

* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса.

Дежеподъемоопрокидыватели

«Восход»

дежеподъемоопрокидыватели «Восход-Д0-10», «Восход-Д0-11»

«Прима-300»



«Восход-Д0-10»

► Предназначены для подъема и опрокидывания подкатных деж с помощью сменных захватов (опция). Захваты предназначены для деж на 160 и 300 литров тестомесильных машин «Прима-160», «Прима-300», «Прима-300ВС». Выгрузка теста осуществляется:

- в воронки тестоделительных машин дежеподъемоопрокидывателем «Восход-Д0-10»;
- в промежуточные бункера дежеподъемоопрокидывателем «Восход-Д0-11».

Подъем дежи осуществляется перемещением каретки с захватом.

Конструктивные особенности:

- Механизм фиксации дежи.
- Защитное ограждение зоны подъема дежи.
- Блокировка, исключающая подъем дежи при открытом ограждении.
- Механизм подъема оснащен системой самоблокировки исключающим падение дежи при разрушении цепи.
- Система блокировки привода при возникновении превышения нагрузки на мотор-редукторе по различным причинам.
- При установке не требует обустройства фундамента.
- В дежеподъемоопрокидывателе «Восход-Д0-11» с захватом Д-300-11 предусмотрена функция очистки дежи Д-300В (скребок и привод вращения дежи во время выгрузки теста).

► «Восход-Д0-10» с захватом Д-160-10

► «Восход-Д0-10» с захватом Д-300-10

► «Восход-Д0-11» с захватом Д-300-11

Грузоподъемность, кг, не более	220	480	480
Высота выгрузки*, мм, не менее	2138	2030	2780
Наивысшая точка от пола**, мм, не более	3090	3220	4000
Время подъема и опрокидывания дежи, с.	32	43	43
Время опускания дежи, с.	32	43	43
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2.0	2.0	2.0
Габаритные размеры мм, не более	2225x2135x2950	2760x2225x3750	2760x2225x3750
Масса без захвата, кг, не более	896	1030	1030
Масса захвата, кг, не более	82,3	131	185

* Расстояние от пола до нижней кромки дежи ** При опрокидывании дежи



Тестомесильные машины

с гидравлическим опрокидывателем

«Прима»

тестомесильные машины с гидравлическим опрокидывателем и загрузчик опары для тестомесильных машин с гидравлическим опрокидывателем «Прима-160Р», «Прима-300Р»



«Прима-300Р»

► Предназначены для замесов теста при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости. Сочетает широкие технологические возможности интенсивного замеса и механизированной выгрузки теста путем опрокидывания тестомесильной части машины, что позволяет использовать в процессе приготовления теста имеющиеся на предприятии подкатные дежи емкостью 330 л и 140 л.

Конструкцией предусмотрено:

- Полуавтоматическое управление.
- Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали.
- Спиральный месильный орган и отсекатель – из нержавеющей стали.
- 2 скорости вращения месильного органа.
- Реверс вращения дежи на малой скорости.

Возможно применение тестомесильных машин с загрузчиком опары.

Загрузчик опары стыкуется с тестомесильными машинами «Прима-160Р», «Прима-300Р» и работает от гидростанции машин.

► «Прима-300Р»

► «Прима-160Р»

Производительность, кг/замес	5-200*	3-100*
Объем дежи, л.	300	160
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	9
Габаритные размеры в положении замеса, мм.	2308x1580x1295	1835x1475x1255
Масса, кг, не более	1550	690

* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса.

Тестомесильная машина

для крутого теста

«Прима»

универсальная тестомесильная машина для крутого теста «Прима-600К»



«Прима-600К»

► Тестомесильная машина «Прима-600К» предназначена для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Предназначена для замеса широкого ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста: для хлебобулочных изделий, с низким показателем влажности (бараночного, пельменного) и для производства кондитерских изделий (сахарного, затяжного печенья, галет, пряников и др.).

Машина имеет два Z-образных литых нержавеющих месильных органа, вращающихся с разными скоростями навстречу друг другу.

Дежа имеет рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси.

Конструктивные особенности:

- Гидравлический привод подъема – опрокидывания дежи.
- Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи дисплея Touch-Screen. Ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до 100 программ замеса.
- Станина, крышка дежи, корпус силового шкафа, дежа изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304.

► «Прима-600К»

Производительность, кг/замес, не более	250
Объем дежи, л.	580
Полезный объем, л.	400
Частота вращения месильных органов, об/мин	20/30
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- глубина / глубина при выгрузке	1445/1865
- ширина	2547
- высота	2200
Масса машины, кг, не более	2560



Тестомесильные машины

для крутого теста

«Прима»

универсальные тестомесильные машины для крутого теста
«Прима-80К», «Прима-200К»

«Прима-200К»



«Прима-80К»



► «Прима-200К»



► «Прима-80К»

Производительность*, кг/замес :

- по хлебопекарному тесту	130	45
- по пельменному тесту	100	27-30
- по песочному тесту	100	27-30
- по бараночному тесту	80	27-30
Объем дежи, л.	200	80
Частота вращения месильных органов, об/мин	25/40	20/40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	3,8
Габаритные размеры, мм, не более:		
- длина	1574	1162
- ширина/ширина при опрокидывании	926/ 1121	733/852
- высота/высота при опрокидывании	1336/ 1736	1151/1630
Масса машины, кг, не более	1250	600

* Зависит от вида замешиваемого теста и технологии замеса.

- Предназначены для замесов различного ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:
– хлебопекарного теста;
– с низким показателем влажности (бараночного, пельменного);
– для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты, пряники и др.)

Машины имеют два Z-образных литых месильных органа из высоколегированного чугуна, врачающихся с разными скоростями навстречу друг другу.

Корыто машин имеет водянную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси.



Планетарные миксеры

«Комета»

планетарные миксеры «Комета»40-01, «Комета»60, «Комета»100



► Миксеры планетарные предназначены для приготовления: взбитых белковых масс, бисквитного теста, взбитых сливок, кремов, песочного теста, дрожжевого теста и картофельного пюре. Месильные органы миксеров совершают планетарно - вращательные движения для максимально качественного смещивания (взбивания).

Конструктивные особенности «Комета» 60 и «Комета» 100:

- система управления миксером построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: ввод до 100 рабочих программ, отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса, подъем – опускание дежи выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора;
- плавная регулировка скорости вращения месильного органа;
- электропривод подъема/опускания дежи

Конструктивные особенности «Комета» 40-01

- четыре фиксированные скорости месильного органа;
- наличие режимов плавного и ступенчатого изменения скорости с плавным запуском месильного органа;
- привод подъема и опускания дежи осуществляется вручную, с помощью рычажного механизма;

Конструктивные особенности «Комета» 40-01, «Комета» 60 и «Комета» 100

- дежа и месильные органы - нержавеющая сталь;
- защитный кожух из прозрачного полимерного материала исключает разбрзгивание смешиаемой массы (входит в комплект миксера). Снабжен воронкой для добавления ингредиентов;
- система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе;
- простота и удобство в обслуживании.



► «Комета»100



► «Комета»60

Объем дежи, л.	100	60
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,9	3,9
Скорость месильного органа, об/мин	50–265	50–300
Габаритные размеры, мм, не более	1294x1024x1950	1126x890x1694
Масса машины, кг, не более	780	460



► «Комета»40-01

Объем дежи, л.	40	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,75	2,75
Скорость месильного органа, об/мин		
- бесступенчатая	85–370	
- ступенчатая	85/175/265/370	
Габаритные размеры, мм, не более	1081x700x1250	
Масса машины, кг, не более	285	

В комплект миксеров входят:

- дежа;
- месильные органы: – лопатка, венчик, спираль;
- защитный кожух из пластика защищает производственное помещение от разбрзгивания смешиаемой массы. Кожух снабжен воронкой для добавления ингредиентов и имеет возможность быстрого демонтажа для санитарной обработки.





Тестоделитель

«Восход»

тестоделительные машины «Восход-ТД-5», «Восход-ТД-6»



«Восход-ТД-5»

► Предназначены для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:

- из пшеничной муки влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%. Схема деления: объемный принцип с предварительным нагнетанием теста.

Конструкцией предусмотрено:

- Единый привод главного поршня, ножа, корпуса мерной камеры с преобразователем частоты.
- Независимые приводы приемного и отводящего транспортеров с преобразователями частоты.
- 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.
- Облицовка – нержавеющая сталь.

► «Восход-ТД-5»

► «Восход-ТД-6»

Производительность, шт./час (шт./мин)	1620–3780 (27–63)	2160–5040 (36–84)
Масса тестовых заготовок, кг	0,15–1,0	0,1–0,65

Относительная точность деления, %, не более*

до 0,2 кг.	±3	±3
от 0,2 кг.	±2	±2

Количество заготовок за один рабочий ход, шт.

Вместимость загрузочного бункера, кг.	180**	180**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,0	5,0

Габаритные размеры (с транспортером), мм.

Масса, кг, не более	1500	1500
---------------------	------	------

* Обеспечивается при поддержании постоянного уровня теста в бункере тестоделителя. Для поддержания постоянного уровня теста рекомендуется использовать промежуточный бункер.

** При работе тестоделителя с бункером промежуточным «Восход-БП-400» тестоделитель должен комплектоваться укороченным загрузочным бункером с уменьшенным объемом загрузки.

Бункер промежуточный

«Восход»

бункер промежуточный «Восход-БП-400»



«Восход-БП-400»

поставляется
в разобранном виде

► Предназначен для равномерной подачи теста в воронку тестоделительной машины, что важно для точного деления. Бункер промежуточный имеет платформу для обслуживания с ограждением и лестницу с поручнями. Конструкцией предусмотрено: простота и безопасность персонала при работе, санитарной обработке и техническом обслуживании.

Три варианта изготовления бункера промежуточного:

- с ручным приводом заслонки;
- с пневматическим приводом заслонки и датчиком контроля уровня теста в воронке тестоделителя;
- с пневматическим приводом заслонки и датчиками контроля уровня теста в воронке тестоделителя и в промежуточном бункере.

Конструктивные особенности:

- Два варианта установки тестоделителя под бункером промежуточным.
- Все детали, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали.
- Лестница и площадка сделаны из антискользящего рифленого листа чечевица, обеспечивающего безопасность персонала при работе на высоте.
- Поставляется в разобранном виде.

► «Восход-БП-400»

Объем бункера, л.	400
Высота выгрузки теста из бункера, не более	1760
Номинальная потребляемая мощность, кВт*	0,03
Габаритные размеры, мм, не более*	2715x2535x2795
Масса, кг, не более*	662

* В зависимости от варианта изготовления бункера



Тестоделитель

«Восход»

тестоделительные машины «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М»



- Предназначены для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:
 - из пшеничной муки влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%;
 - из ржано-пшеничной муки с содержанием ржаной муки до 50%, влажностью не более 50%, за исключением заварных сортов.

Схема деления: объемный принцип с предварительным нагнетанием теста.

Конструкцией предусмотрено:

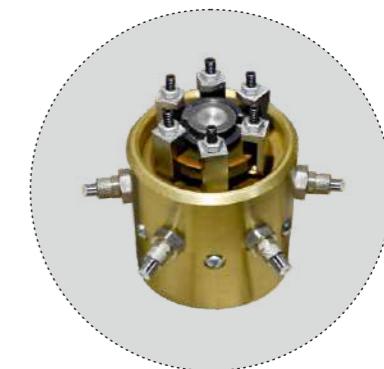
- Бесступенчатая регулировка производительности с цифровой индикацией.
- Независимый привод транспортеров с плавной регулировкой скорости.
- Возможность установки отводящего транспортера как справа, так и слева.
- Облицовка – нержавеющая сталь.

	► «Восход-ТД-2М»	► «Восход-ТД-3М»
Производительность, шт./час (шт./мин)	1080–2520 (18–42)	1620–3780 (27–63)
Масса тестовых заготовок, кг.	0,15–1,0	0,05–0,4
Относительная погрешность деления, %, не более		
до 0,2 кг.	±3	±3
от 0,2 кг.	±2	±2
Количество заготовок за один рабочий ход, шт.	2	3
Вместимость загрузочного бункера, кг.	180*	180*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9	1,9
Габаритные размеры с транспортером, мм.	1300x2162x1778*	1300x2162x1778*
Масса, кг, не более	690	690

* При работе тестоделителя с бункером промежуточным «Восход-БП-400» тестоделитель должен комплектоваться укороченным загрузочным бункером сумнешенным объемом загрузки.

Насос плунжерный

Насос плунжерный



- Плунжерный насос с механическим приводом для многолинейной централизованной системы смазки механического оборудования. Используется в различных отраслях промышленности, в том числе пищевой для смазки трущихся поверхностей тестоделительных и хлеборезательных машин.
- Применяется в системе смазки делительных механизмов тестоделителей «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-5», «Восход-ТД-6».

	► Насос плунжерный
Производительность, см ³ /ход плунжера	0,15
Количество выходов (трубка полиэтиленовая ТРЕ 5/3)	6
Количество входов (трубка полиэтиленовая ТРЕ 8/6)	1
Сливное отверстие (трубка полиэтиленовая ТРЕ 8/6)	1
Редукция	1:12
Максимальная скорость приводного вала, об/мин	300
Максимальное давление, бар	40
Максимальная высота всасывания, мм.	1000
Рабочая жидкость	масло
Вязкость рабочей жидкости, мм ² /с	10-100
Габаритные размеры, мм, не более	130x110x152
Масса, кг, не более	2,9



Тестоделители

«Восход»

тестоделительная машина «Восход-ТД-7»
(мелкоштучная)



«Восход-ТД-7»

► Промышленная мелкоштучная тестоделительная машина «Восход-ТД-7» предназначена для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:

- из ржано-пшеничной муки, 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 сахара и жира не менее 12%.

Схема деления: объемный принцип с предварительным нагнетанием теста.

Рекомендуется для эксплуатации на небольших производствах, пекарнях, кондитерских цехах, участках производства мелкоштучной продукции.

Тестоделительная машина обеспечивает высокую точность деления теста, приготовленного с использованием безопарных, опарных и ускоренных способов тестоприготовления.

Облицовка – нержавеющая сталь.

► «Восход-ТД-7»

Производительность, шт./час (шт./мин)	1080 (18)
Масса тестовых заготовок, кг.....	0,03–0,3*
Относительная погрешность деления, %, не более до 0,2 кг.	±3
от 0,2 кг.	±2
Количество заготовок за один рабочий ход, шт.	1
Вместимость загрузочного бункера, кг.	45-50*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,3
Габаритные размеры (с транспортером), мм	1685x706x1523
Масса, кг, не более	480

* Зависит от плотности теста

«Восход»

тестоделительная машина «Восход-ТД-4»



«Восход-ТД-4»

► Предназначена для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:

- из ржано-пшеничной муки влажностью не более 51%, с содержанием ржаной муки до 50%, за исключением заварных сортов и с содержанием ржаной муки до 70% с использованием узла смачивания транспортерной ленты.
- из пшеничной муки влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%.

Схема деления: объемный принцип с предварительным нагнетанием теста.

Конструкцией предусмотрено:

- Бесступенчатая регулировка производительности с цифровой индикацией.
- Автоматическая система смачивания ленты транспортера для стабильного схода заготовок (опция).
- Облицовка – нержавеющая сталь.

► «Восход-ТД-4»

Производительность, шт./час (шт./мин)	540–1250 (9–21)
Масса тестовых заготовок, кг.	0,1–1,0* 0,15–1,0**
Относительная погрешность деления, %, не более до 0,2 кг.	±3
от 0,2 кг.	±2
Количество заготовок за один рабочий ход, шт.	1
Вместимость загрузочного бункера, кг.	180
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры (с транспортером), мм	1647x1052x1852
Масса, кг, не более	600

* Для пшеничного и ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки не более 50%

** Для ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки не более 70% с использованием узла смачивания транспортерной ленты (опция)



Тестоделитель

«Восход»

гидравлическая тестоделительная машина «Восход-ТД-20Г»

«Восход-ТД-20Г»



► Предназначен для бережного деления взвешенной порции теста на двадцать заготовок одинаковой массы из пшеничной муки влажностью не менее 41% для батонов, багетов и чиабатты. Возможно формирования пластов маргарина при использовании плиты для прессования (опция).

Конструктивные особенности:

- Алюминиевые поршни.
- Ножи из нержавеющей стали.
- Подъем ножей для удобства очистки.
- Регулировка давления в делительной камере позволяет подобрать режим точного и бережного деления в зависимости от рецептуры теста.

Рекомендации по работе с тестоделителем:

- Рекомендуется замешивать тесто на тестомесильных машинах с интенсивным замесом (рекомендуются тестомесильные машины модельного ряда «Прима»).
- Отлеживание теста в течение 20 мин.

Дополнительные опции:

- Контейнер для теста с крышкой.
- Тележка для контейнеров.
- Пластина для прессования жира.

► «Восход-ТД-20Г»

Вместимость делительной камеры по массе теста, кг.	3-19
Масса тестовых заготовок, кг.	0,15-0,95
Относительная погрешность деления, тестовой заготовки массой	
- свыше 0,35 кг.	±2%
- до 0,35 кг.	не регламентируется
Производительность, шт/ч	900
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Габаритные размеры, мм, не более	790x650x1160
Масса, кг.	345

* Заданная точность деления обеспечивается только при выполнении технологических рекомендаций

Тестоокруглитель

«Восход»

тестоокруглитель «Восход-ТО-6»

«Восход-ТО-6»



► Предназначен для создания однородной структуры тестовых заготовок, равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода, заделки поверхностных пор и придания заготовкам шарообразной формы при работе в технологических линиях по производству широкого ассортимента хлебобулочных изделий.

Конструкцией предусмотрено:

- Механизм центральной регулировки положения желобов относительно конуса, управление механизмом осуществляется с помощью электропривода с пульта управления.
- Длина пути движения тестовых заготовок по поверхности конуса - 6,3 метра.
- Антиадгезионное покрытие конуса, желобов и лотка.
- Приемный и отводящий транспортеры.
- Счетчик тестовых заготовок.
- Обдув тестовых заготовок подогретым/неподогретым воздухом, возможность отключения обдува.
- Корпус – нержавеющая сталь.

► «Восход-ТО-6»

Производительность, шт./час, не более	3600
Масса тестовых заготовок, кг.	0,05-1,0
Влажность тестовых заготовок, %	40-44
Частота вращения конуса, об/мин	40-60
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2
Габаритные размеры, мм	1690x1900x1829
Масса, кг, не более	520



Тестоокруглители

«Восход»

тестоокруглитель с центральной регулировкой «Восход-Т0-4»,
с оперативной регулировкой «Восход-Т0-5»



► «Восход-Т0-5»



«Восход-Т0-5»



«Восход-Т0-4»

Производительность, шт./час, не более	2800
Масса тестовых заготовок, кг.	0,05–1,5
Влажность тестовых заготовок, %	40–44
Частота вращения конуса, об/мин	42+4
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,45
Габаритные размеры, (с лотком), мм	1140x1120x1570
Масса, кг, не более	350



► «Восход-Т0-4»

Производительность, шт./час, не более	3000
Масса тестовых заготовок, кг.	0,05–1,5
Влажность тестовых заготовок, %	40–44
Частота вращения конуса, об/мин	40–60
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,45
Габаритные размеры, (с лотком), мм	1140x1120x1622
Масса, кг, не более	400

► Тестоокруглители предназначены для создания однородной структуры теста, частичного удаления диоксида углерода, заделки поверхностных пор и придания шарообразной формы тестовым заготовкам в условиях промышленной интенсивной эксплуатации.

Тестоокруглитель «Восход-Т0-4» с механизмом центральной регулировки желобов, позволяющий быстро перенастраивать тестоокруглитель для работы с заготовками различной массы.

Тестоокруглитель «Восход-Т0-5» с оперативной регулировкой желобов, имеет фиксирующие рукоятки на каждом секторе желоба, позволяющие регулировать желоба тестоокруглителя для работы с заготовками различной массы.

Конструктивные особенности:

- Длина пути движения тестовых заготовок по поверхности конуса – 4 метра.
- Антиадгезионное покрытие рабочих поверхностей конуса, желобов и выгрузного лотка.
- Накладки, входящие в состав округляющего желоба, позволяют минимизировать “отщипывание” кусочков от тестовой заготовки.
- Наличие маховика для центральной регулировки желобов (для «Восход-Т0-4»);
- возможность регулировки частоты вращения конуса для максимально качественного округления заготовок из теста различной влажности (для «Восход-Т0-4»).
- Обдув тестовых заготовок подогретым / неподогретым воздухом, возможность отключения обдува.
- Мукосыпатель с возможностью регулировки расхода муки.
- Использование современных комплектующих обеспечивает надежность и долговечность в эксплуатации.
- Исполнение – нержавеющая сталь.





Шкафы предварительной расстойки

«Бриз»

шкаф предварительной расстойки
«Бриз плюс супер»

«Бриз плюс Супер»



► Предназначен для механизации процесса предварительной расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий непосредственно после их округления в технологических линиях по производству хлебобулочных изделий.

В процессе предварительной расстойки происходит автоматическая перекладка тестовых заготовок из одной ячейки в другую. При загрузке в две ячейки максимальное количество перекладок – 4. При загрузке в одну ячейку максимальное количество перекладок – 9.

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 тестовых заготовок слева, справа или посередине шкафа;
- выгрузка тестовых заготовок влево, вправо (независимо от стороны загрузки) или в обе стороны (при загрузке по центру).

Облицовка – нержавеющая сталь.

► «Бриз плюс Супер»

Производительность, шт./мин, не более	14-60
Масса тестовых заготовок, кг.....	0,1-0,8
Продолжительность предварительной расстойки тестовых заготовок, мин	1,7- 36*
Вместимость тестовых заготовок, шт.	520
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,4
Габаритные размеры, мм.	3952x1900x2841
Масса, кг, не более	1555

* Продолжительность предварительной расстойки соответственно уменьшается при увеличении производительности и увеличивается при уменьшении производительности.

«Бриз»

шкаф предварительной расстойки
«Бриз плюс»

«Бриз плюс»



► Предназначен для механизации процесса предварительной расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий непосредственно после их округления в технологических линиях по производству хлебобулочных изделий.

«Бриз плюс» представляет собой камеру, в которой движется цепной конвейер. В процессе предварительной расстойки перегрузка тестовых заготовок не происходит. В ячейки кассет раздатчик укладывает заданное количество тестовых заготовок (от 1 до 5), поступающих с тестоокруглителя. После расстойки тестовые заготовки выгружаются на ленту транспортера, который подает их в приемный бункер тестозакаточной машины.

Регулировка:

- производительности;
- времени предварительной расстойки.

Облицовка – нержавеющая сталь.

► «Бриз плюс»

Производительность, шт./мин, не более	10-40*
Масса тестовых заготовок, кг.....	0,1-0,6**
Продолжительность предварительной расстойки тестовых заготовок, мин	1,05 – 21***
Вместимость тестовых заготовок, шт.	210
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,25
Габаритные размеры, мм.	1992x1808x2562
Масса, кг, не более	650

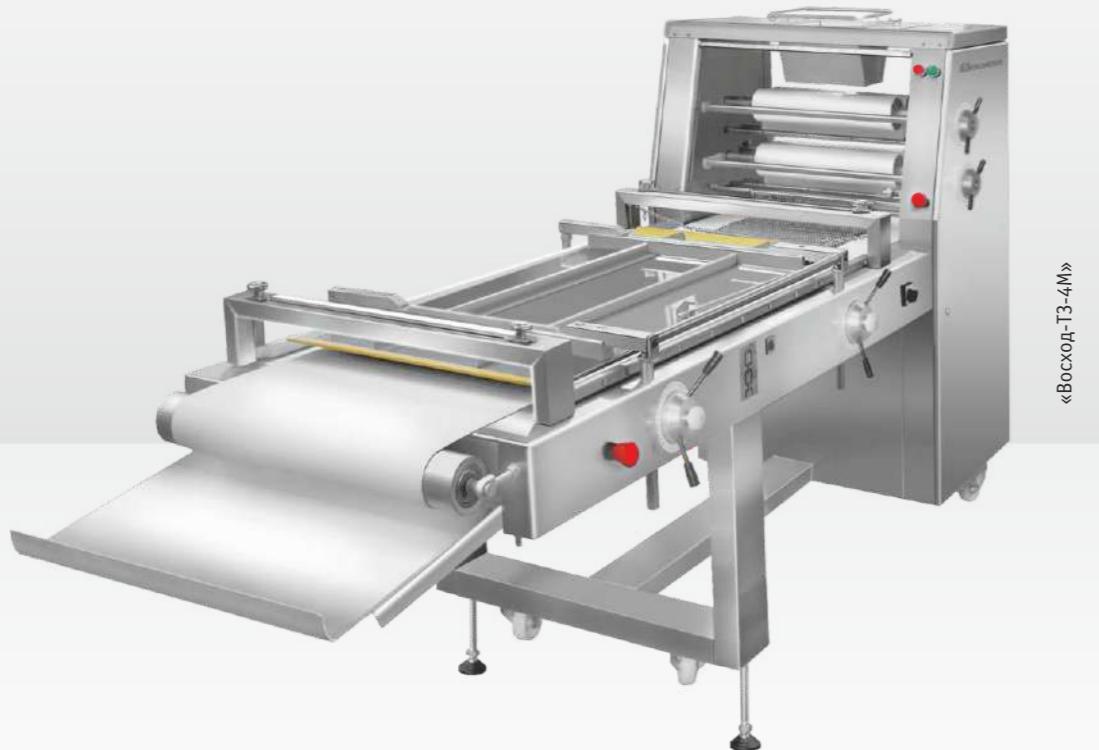
* Технически достижимая – 40 шт/мин, рекомендуемая – 35 шт/мин ** Шкаф позволяет производить предварительную расстойку тестовых заготовок массой до 0,8 кг при условии укладки тестовых заготовок в одну ячейку *** Уменьшается, при увеличении производительности и уменьшении количества загружаемых ячеек в кассете, и увеличивается, при уменьшении производительности и увеличении количества загружаемых ячеек в кассете.



Тестозакаточные машины

«Восход»

тестозакаточные машины «Восход-ТЗ-3М» , «Восход-ТЗ-4М» и «Восход-ТЗ-6»



«Восход-ТЗ-4М»



► «Восход-ТЗ-6»

Производительность, шт./час, не более	3600
Масса тестовых заготовок, кг.	0,15–0,8
Влажность тестовых заготовок, %	39–44
Длина тестовых заготовок, мм, не более	500
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,3
Габаритные размеры, мм	4050x913x1651
Масса, кг.	540



► «Восход-ТЗ-4М»

Производительность, шт./час	3000
Масса тестовых заготовок, кг.	0,05–1*
Влажность тестовых заготовок, %	39–44
Длина тестовых заготовок, мм, не более	500
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Габаритные размеры, (с лотком), мм	2761x876x1300
Масса, кг.	320

* Формование тестовых заготовок от 0,05 до 0,15 кг возможно при разведении боковых направляющих за пределы формующей плиты.
Формование тестовых заготовок от 0,8 до 1 кг возможно при производительности не более 2600 шт/ч.

► Установки тестозакаточные предназначены для формования из предварительно округленных тестовых заготовок полуфабрикатов цилиндрической формы и применяется для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста в составе линий, в условиях промышленной интенсивной эксплуатации.

Конструкцией предусмотрено:

- механизм центровки тестовых заготовок;
- верхние раскатные ролики имеют рифли;
- две ступени раскатывания тестовых заготовок (три ступени для «Восход-ТЗ-6»);
- раскатывающие ролики из антиадгезионного материала;
- бесшовная транспортерная лента;
- регулировка скорости движения ленты (для «Восход-ТЗ-6»);
- две закатные плиты (для «Восход-ТЗ-6»);
- сменная плита предварительной закатки трех типоразмеров по ширине (для «Восход-ТЗ-6»);
- боковые направляющие для подкатки торцов тестовой заготовки;
- корпус из нержавеющей стали.



► «Восход-ТЗ-3М»

Производительность, шт./час	2500
Масса тестовых заготовок, кг.	0,15–0,8
Влажность тестовых заготовок, %	39–44
Длина тестовых заготовок, мм, не более	400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, (с лотком), мм	2340x708x1240
Масса, кг.	225



Багетоформующая машина

«Восход»

багетоформующая машина «Восход-ТЗ-5»



«Восход-ТЗ-5»

- Предназначена для формования полуфабрикатов из округленных тестовых заготовок для изготовления:
 - «багетов»;
 - плетеных изделий типа «халы»;
 - изделий типа «рогалик».

Конструкцией предусмотрено:

- Узел раскатки тестовых заготовок, состоящий из двух раскатных и одного подающего вала из полимерного материала с антиадгезионными свойствами.
- Удобные и быстрые регулировки зазора между раскатными валками.
- Независимые регулировки между верхними и нижними валами формующих транспортеров.
- Материал поверхности предварительной закатки и транспортерных лент – полушерстяное полотно.
- Корпус из нержавеющей стали.

► «Восход-ТЗ-5»

Максимальная длина тестовых заготовок	700
Производительность, шт./час	2000*
Масса тестовых заготовок, кг.	0,05–2,0
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, (с лотком), мм.	960x800x1453
Масса, кг.	210

* Производительность указана для заготовок массой 400 г (багет).

Линия для производства заготовок хлебобулочной продукции



«Восход-ТД-2М»

«Восход-ТО-4»

«Бриз плюс»

«Восход-ТЗ-4М»

В зависимости от производительности и веса тестовых заготовок линия может комплектоваться:

Тестоделителем	«Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-4», «Восход-ТД-5», «Восход-ТД-6», «Восход-ТД-7»
Тестоокруглителем	«Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5», «Восход-ТО-6»
Шкафом предварительной расстойки	«Бриз плюс», «Бриз плюс Супер»
Тестозакаточной машиной	«Восход-ТЗ-3М», «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-6»

В зависимости от производственного помещения и требований потребителя возможны различные варианты расстановки оборудования в линию.



Хлеборезательные машины

«Кайман»

машина для резки хлебобулочных изделий «Кайман»



«Кайман»

► Предназначена для резки различных сортов хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Изготавливается в двух вариантах:

- под ручную упаковку нарезанных изделий,
- под автоматическую упаковку нарезанных изделий

Конструкцией предусмотрено:

- Оснащение ленточными ножами.
- Регулировка скорости движения ленточных ножей в пределах 120–400 м/мин.
- Регулировка скорости подводящего и выгрузного транспортера позволяет резать различные хлебобулочные изделия.
- Оснащение системой смазки ленточных ножей, что позволяет создать оптимальные условия резания для различных хлебобулочных изделий.
- Корпус из нержавеющей стали.

► «Кайман»

Максимальная производительность (для продукта шириной 100мм), шт/час	3000
Толщина ломтиков, мм	10*
Максимальное количество ножей, шт.	18
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,8
Габаритные размеры, мм.	3200x1150x2140
Масса, кг.	1240

* Поставка под заказ съемных модулей с ленточными ножами для нарезки ломтиков толщиной 8, 12, 14 мм.

«Кайман»

машины для резки хлебобулочных изделий
«Кайман-2»М, «Кайман-3»



«Кайман-2»М



«Кайман-3»

► Предназначены для резки различных сортов и форм хлеба, хлебобулочных изделий в условиях промышленной интенсивной эксплуатации. Механизм резки имеет рамочную конструкцию. Резка продукта осуществляется за счет встречного возвратно-поступательного движения двух рамок с установленными в них ножами. Из зоны резки порезанный на ломтики продукт поступает на приемный стол и вручную перемещается на упаковку.

Конструкцией предусмотрено:

- Механизм резки рамочной конструкции с тефлоновым покрытием ножей.
- Загрузка и выгрузка нарезаемых изделий производится вручную.
- Автоматическая подача изделий в зону резки.
- Ножи с тефлоновым покрытием.
- Плавная регулировка скорости подачи с помощью частотного преобразователя.
- Прижим изделий в зоне резки.
- Поддон для сбора крошек.
- Устройство раздевания пакетов.
- Упаковочный столик, складывающийся при транспортировке.
- Детали, контактирующие с изделием, из нержавеющей стали.

Конструктивные особенности «Кайман-2»М:

- Смазка ножей позволяет нарезать различные сорта продукта.
- Наличие приемного и прижимного транспортера.

► «Кайман-2»М

► «Кайман-3»

Максимальная производительность (для продукта шириной 100мм), шт/час	до 1200*	до 450**
Толщина ломтиков, мм.	10***	10***
Количество ножей, шт.	39***	41***
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9	1,8
Габаритные размеры (со сложенным упаковочным столом), мм.	1665x963x1190	1060x741x1173
Масса, кг.	325	240

* Производительность может меняться в зависимости от размеров хлебобулочных изделий. При резке ржано-пшеничных сортов хлеба производительность уменьшается. ** Производительность зависит от скорости подачи, устанавливаемой в зависимости от сорта и качества хлеба (без учета времени на укладку продуктов). *** Стандартная комплектация. По желанию потребителя за отдельную плату для хлеборезки поставляются ножевые рамки для нарезки ломтиков толщиной 12, 14 мм.

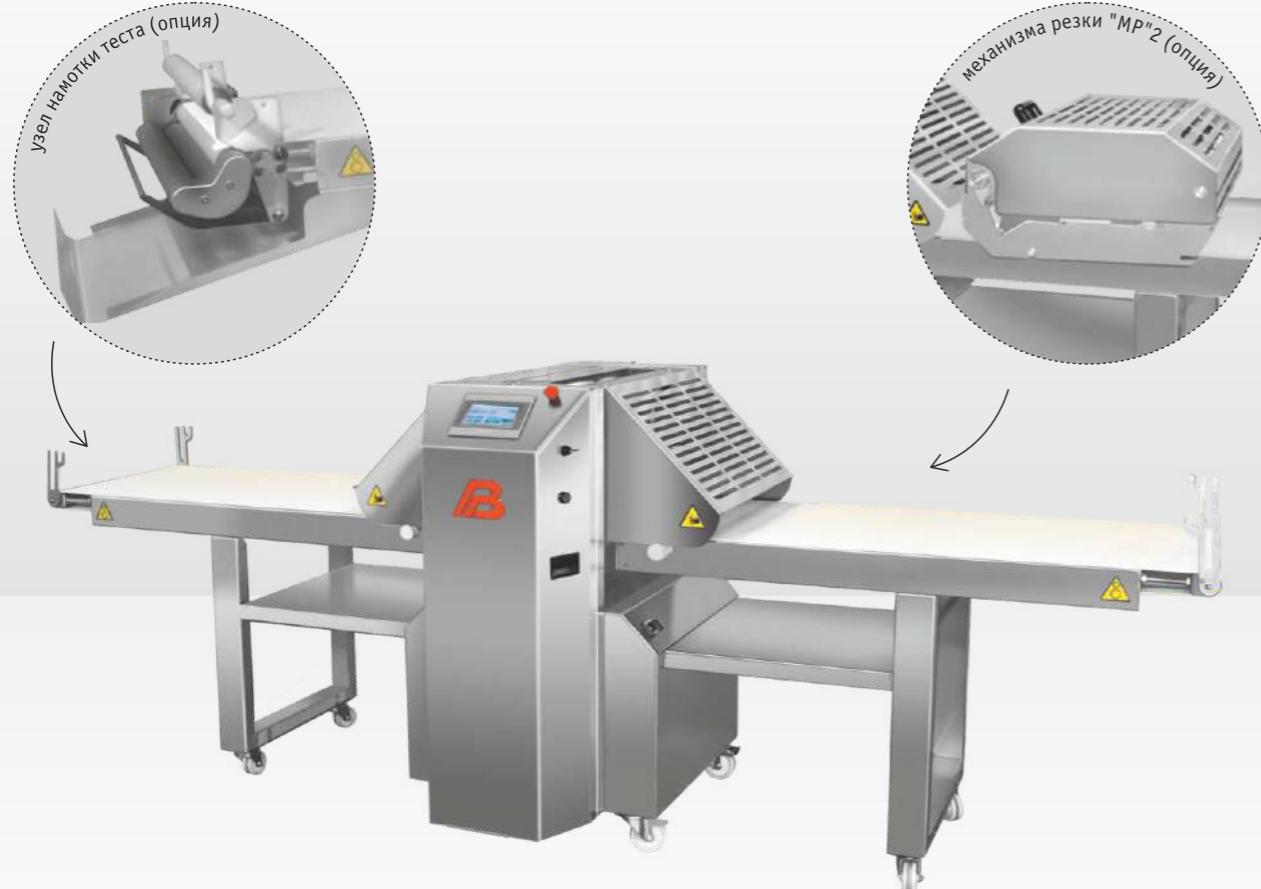


Тестораскаточные машины

«Ролл-автоматик» М1

автоматическая машина раскатки теста

«Ролл-автоматик» М1



► Предназначена для механизации процесса раскатки теста при приготовлении: слоенных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, лапши, хвороста, пельменей, национальных видов хлеба типа «лаваш» и др. обеспечивает получение равномерно раскатанного пластика заданной толщины.

Раскатка теста осуществляется раскатными валками в автоматическом режиме по заданной программе с заданной оператором скоростью раскатки и интенсивностью мукопыления. Предусмотрен полуавтоматический режим и режим ручного управления раскаткой.

Возможна установка узла намотки теста (опция), позволяющего автоматически наматывать пласт теста на скакалку. Возможна установка механизма резки "MP"2 (опция), предназначенного для установки ножей и разметочных дисков с двумя гнездами.

Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора. Возможность создания, хранения и использования ста программ (рецептур) с пятьюдесятью шагами в каждой.

► «Ролл-автоматик» М1

Рекомендуемая масса порции теста не более, кг.	15*
Диапазон изменения зазора между раскатными валами, мм.	0,5–50
Ширина транспортерной ленты, мм.	650
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,7
Габаритные размеры, мм.	4200x1290x1320
Масса, кг, не более	440

* Толщина тестовой заготовки, поступающей на раскатку – не более 60 мм.

«Ролл-авто», «Ролл-авто мини»

машины раскатки теста с автореверсом

«Ролл-авто мини»



► Предназначены для механизации раскатки дрожжевого и бездрожжевого теста при приготовлении слоенных изделий, теста для лапши, хвороста, пельменей, национальных видов хлеба типа «лаваш» и др., обеспечивает получение равномерно раскатанного пластика заданной толщины.

Конструкцией предусмотрено:

- Реверсивное движение транспортеров и вращение раскатывающих валков осуществляется в автоматическом режиме.
- Зазор между раскатными валами в зависимости от массы и начальной толщины тестовой заготовки выбирается вручную с помощью рукоятки со стопором.
- Корпус – нержавеющая сталь.

«Ролл-авто мини» выпускается в настольном варианте, возможна комплектация специальной подставкой (опция).

► «Ролл-авто»

Рекомендуемая масса порции теста не более, кг.	15*	4
Диапазон изменения зазора между раскатными валами, мм.	0–48	0–38
Ширина транспортерной ленты, мм.	582	500
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,25	0,9
Габаритные размеры(в рабочем положении), мм.	3683x1053x1240	1640x954x585
Масса, кг, не более	250	150

* Толщина тестовой заготовки, поступающей на раскатку – не более 80 мм.



Автоматизированная линия для производства мучных кондитерских изделий

«Восход-8000»

«Восход-8000»



► Линия предназначена для производства заготовок мучных кондитерских изделий из слоеного или сдобного теста, готовых для заморозки или выпечки. При комплектации дополнительным оборудованием линия позволяет: нарезать заготовки различной формы и размеров; производить многоступенчатое складывание заготовок различной формы, в том числе сворачивать рулетом; производить декорирование в виде просечек; осуществлять посыпку сухими ингредиентами; наполнять различной начинкой, получая полуфабрикаты предназначенные для заморозки или выпечки.

Минимальная комплектация линии:

- стол нарезочный «Восход-СН» 8000,
- механизм резки "МР" 2,
- гильотина комбинированная электромеханическая "Восход-ГКЭ"1.

В зависимости от получаемого продукта возможно комплектование линии : калибратором, увлажнителем, дозатором начинки, распределителем начинки, посыпателем, системой складывания заготовок, рулонообразователем, транспортером второго слоя, штампом, отделителем обрезков штамповки.

► Стол нарезочный
«Восход-СН» 8000

Ширина транспортерной ленты, мм.....	650
Скорость перемещения транспортерной ленты, м/мин.....	0,5-10
Номинальная потребляемая мощность, кВт.....	1
Габариты линии, мм.....	8025x1455x1710
Габариты линии с калибратором, мм.....	9300x1460x1710
Масса, кг, не более	580



Возможность изготовления

на линии «Восход-8000»

ИЗДЕЛИЯ ТИПА:

- Конверт закрытый
- Конверт открытый
- Гипфель
- Круассан
- Штрудель с начинкой с диагональной просечкой
- Книжка с начинкой с диагональной просечкой
- Книжка с начинкой с поперечной просечкой
- Рулетик с начинкой
- Рулет

- Гребешок
- Книжка с диагональным декором
- Плюшка из сдобного теста
- Улитка из слоеного теста
- Рогалик из сдобного теста
- Книжка с поперечной просечкой
- Круглое печенье
- Слойка с сетчатым декором

- Булочка-косичка
- Бантик
- Слоёное печенье с декором
- Книжка с продольной просечкой
- Ушки
- Штрудель с поперечной просечкой



Гребешок



Книжка с диагональным декором



Плюшка из сдобного теста



Булочка-косичка



Бантик



Слоёное печенье с декором



Конверт закрытый



Конверт открытый



Гипфель



Книжка с продольной просечкой



Ушки



Штрудель с поперечной просечкой



Круассан



Штрудель с начинкой с диагональной просечкой



Книжка с начинкой



Улитка из сдобного теста



Улитка из слоеного теста



Рогалик из сдобного теста



Книжка с начинкой с диагональной просечкой



Рулетик с начинкой



Рулет



Книжка с поперечной просечкой



Круглое печенье



Слойка с сетчатым декором



Стол нарезочный

«Восход-СН» 3500

«Восход-СН» 3500



► Стол нарезочный «Восход-СН» 3500 предназначен для механизации разделки полотна слоеного теста на заготовки и последующего ручного формования из них заготовок слоеных изделий. Эксплуатация нарезочного стола возможна совместно с автоматической тестораскаточной машиной «Ролл - автоматик» М1 и другими тестораскаточными машинами.

Минимальная комплектация для работы: стол нарезочный «Восход-СН» 3500, механизм резки "MP" 2

Для получения необходимого продукта комплектуется: механизмом резки "MP" 1, калибратором и дозатором начинки.

Механизм резки:

- выпускаются две модели: «MP» 1 - с одним гнездом для ножей и «MP» 2 - с двумя гнездами для ножей;
- оснащен устройством, облегчающим одновременное снятие/установку ножей;
- имеет защитный кожух с датчиком безопасности.

Конструктивные особенности Стола нарезочного «Восход-СН» 3500:

- привод транспортерной ленты имеет плавную регулировку скорости, что позволяет установить оптимальный режим резки;
- управление пуском и остановкой транспортера возможно как при помощи кнопок, установленных на корпусе стола, так и при помощи педали, что позволяет облегчить работу и увеличить производительность;
- предусмотрена размотка тестового полотна со скалки на транспортер;
- имеется механизм быстрого натяжения и ослабления транспортерной ленты, облегчающий санитарную обработку стола;
- транспортерная лента повышенной износостойкости предназначена для интенсивной эксплуатации;
- под узлом резки находятся кронштейны для хранения резательных ножей;
- стол имеет опоры, регулируемые по высоте для обеспечения устойчивого положения и колесные поворотные опоры для облегчения транспортировки;
- корпус выполнен из нержавеющей стали.

Для получения широкого ассортимента тестовых заготовок для столов нарезки «Восход-СН» 3500 и «Восход-СН» 8000 выпускаются ножи различных размеров и конфигураций (опционально, под заказ)



► «Восход-СН» 3500

Ширина транспортерной ленты, мм.....	650
Скорость перемещения транспортерной ленты, м/мин	1,6–4,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,4
Габаритные размеры, мм, не более	3475x865x1150
Масса, кг, не более	300





Машины для слоеного теста

Калибратор тестовой ленты «Восход-КТ»700



«Восход-КТ»700

► Калибратор тестовой ленты «Восход-КТ» 700 предназначен для калибровки толщины тестовой ленты с целью получения стабильного веса заготовки на выходе нарезочного стола. Рекомендуется применение в комплекте к столу нарезочному.

Конструктивные особенности:

- Установка толщины калибровки по индикатору.
- Автоматическая синхронизация скорости калибратора со скоростью стола нарезочного.
- Облегченная установка/снятие скребков очистки поверхности калибровочных валков.
- Возможна установка устройства посыпки транспортерной ленты (опция).
- Зона калибровочных валков защищена двумя откидывающимися кожухами с предохранителями.
- Напольное исполнение.
- Установка на поворотных колесных опорах с фиксатором для мобильного перемещения.
- Корпус из нержавеющей стали.

► «Восход-КТ»700

Ширина ленты подающего транспортера, мм.	650
Скорость движения тестовой ленты, м/мин	1,6 - 4,5
Зазор между валками, мм.	0,5 - 16
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,7
Габаритные размеры, не более, мм:	
- длина	1860
- ширина	1160
- высота	1550
Масса, кг, не более	270

«Восход-ТЗ-7» установка тестозакаточная для круассанов



«Восход-ТЗ-7»

► Установка тестозакаточная для круассанов «Восход-ТЗ-7» предназначена для формования тестовых заготовок круассанов и рогаликов из слоенного и сдобного теста. Настольное исполнение машины и компактные габариты позволяют устанавливать ее как на больших предприятиях, так и в небольших пекарнях. За счет автоматизации процесса изготовления кондитерских и хлебобулочных изделий повышается производительность труда, обеспечивается повторяемость формы продукта, что положительно скажется на востребованности продукции вашей торговой марки.

Конструктивные особенности установки:

- Калибровка толщины тестовой заготовки перед сворачиванием.
- Дополнительный утяжелитель для повышения плотности сворачивания заготовок большой толщины и массы.
- Для облегчения санитарной обработки предусмотрен быстрый и простой демонтаж элементов механизма закатки.
- Зона закатки защищена откидывающимся кожухом с предохранителем.
- Современные материалы.
- Оригинальный дизайн.

► «Восход-ТЗ-7»

Размер основания треугольной тестовой заготовки, мм.	70-210
Толщина тестовой заготовки, мм.	2-8
Масса тестовой заготовки, гр.	10-350
Рекомендуемое количество витков, не более	4,5
Производительность, шт/час, не более	800
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,2
Габаритные размеры, не более, мм.	770x500x275
Масса, кг, не более	40



Дозаторы

Дозатор шнековый «Восход-ДШ» 1

«Восход-ДШ» 1



► Предназначен для нанесения начинки на тестовые заготовки. Нанесение производится в процессе безостановочного движения их на транспортерной ленте и движения с остановками.

Конструктивные особенности:

- Три режима подачи начинки: прерывистый, фиксированный, непрерывный.
- Регулировка расстояния между соплами и зазора между соплами и транспортерной лентой стола.
- Изменение массы подаваемой начинки.
- Регулирование времени подачи начинки.
- Независимое управление производительностью каждой точки подачи за счет времени дозирования.
- Плавная регулировка скорости привода дозатора.
- Изменение количества рядов отсадки (менее шести).
- Быстрая разборка механизмов для очистки без применения специального инструмента.
- Возможность автономной работы или синхронизация со столом нарезочным «Восход СН» 8000.

► «Восход-ДШ» 1

Количество точек (сопел) подачи начинки, шт, max	6
Минимальная масса начинки, подаваемая из одного сопла в прерывистом режиме, г	7
Размер твердых включений в начинке, мм, max	10
Объем бункера, л	45
Количество шнеков, шт	6
Расстояние между шнеками, мм	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Габаритные размеры, мм, не более	1220x 790x1545
Масса, мм, не более	420

Дозатор начинки «Восход-ДН» 2

«Восход-ДН» 2



► Дозатор предназначен для работы как в составе стола нарезочного «Восход-СН» 3500, так и с другими столами нарезочными и служит для дозирования начинки (фруктовый джем, заварной крем, маковая начинка) на тестовые заготовки кондитерских изделий.

В комплект поставки дозатора входят шестерни (для работы с гомогенными начинками) и роторы (для работы с начинками с мягкими включениями).

Конструктивные особенности установки:

- Привод дозатора имеет плавную регулировку скорости.
- Режимы подачи начинки: прерывистый, фиксированный, прерывистый с протяжкой, непрерывный.
- Предусмотрена установка сменных рабочих органов насосов (ротор или шестерня).
- Возможно изменение количества рядов дозирования (менее десяти).
- Два бункера из нержавеющей стали по 15 литров каждый.
- Для удобства обслуживания крепления съемных частей не требуется специальный инструмент.
- Корпус и бункер – нержавеющая сталь.

► «Восход-ДН» 2

Ширина стола нарезочного для установки дозатора, мм	700
Производительность:	
дозировка непрерывная max, л/ч	200
дозировка прерывистая из одной трубы, min, г	4
Количество рядов отсадки max	10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0.3
Габаритные размеры, не более, мм	922x414x750
Масса, кг, не более	57



Тестоотсадочная машина

«Вектор»

двухбункерная тестоотсадочная машина «Вектор-220»

«Вектор-220»
с тележкой (опция)



► Предназначена для формования на противни методом экструзии тестовых заготовок кондитерских изделий различной формы и размеров. Машина предназначена для работы с различными видами кондитерских смесей и теста разнообразной консистенции: песочным (твердым или мягким), белковым, бисквитным, заварным (эклеры, профитроли, кольца), зефирам (на агаре), овсяным, сырцовым пряничным (приготовленным на холодном сиропе).

Машина снабжена двухбункерным механизмом отсадивания теста и обеспечивает формование заготовок двухцветных изделий или одноцветных изделий с начинкой.

Система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen с дополнительными кнопками «пуск», «стоп» и «аварийный стоп». Управление простое, интуитивно понятное.

Тележка для машины тестоотсадочной "Вектор-220" (опция) предназначена для облегчения процессов установки, снятия, перемещения и обслуживания механизмов отсадки, матриц с вращением фильтров и матриц струнной резки.

► «Вектор-220»

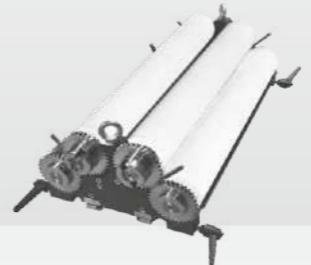
Ширина противня, мм.	600–660
Максимальная длина противня, мм.	900
Максимальная производительность, циклов/мин.	
- при струнной резке	30*
- при отсадке	25*
Максимальная производительность, кг/ч.	
- при отсадке сложных видов печенья	180*
- при отсадке простого вида печенья	220*
Количество фильтров, шт.	9
Емкость бункера(без адапторов), л.	43
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Габаритные размеры, мм.	1400x1200x1600
Масса, кг.	700**

* Зависит от свойств теста и вида фильтров, настройки параметров программы.

** Масса машины указана без учета массы сменных частей.



Пульт управления



Механизм валкового типа



Механизм комбинированного типа



Механизм струнной резки



Матрица с вращающимися насадками



Матрица струнной резки



Щелевая матрица





Тестоотсадочная машина

«Вектор»
однобункерная тестоотсадочная машина «Вектор-120-мини»

«Вектор-120 мини»



► Предназначена для формования на противни методом экструзии тестовых заготовок кондитерских изделий различной формы и размеров. Машина предназначена для работы с различными видами кондитерских смесей и теста разнообразной консистенции:

- песочным (твердым или мягким);
- заварным (эклеры, профитроли, кольца);
- зефиром (на агаре);
- белковой массы;
- овсяным

Машина снабжена однобункерным механизмом отсаживания теста.

Система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen с дополнительными кнопками «пуск», «стоп» и «аварийный стоп». Управление простое, интуитивно понятное.

Система управления позволяет осуществлять программирование работы всех механизмов, записывать до 600 программ в память, присваивать им имена и копировать настройки. Отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора.

Удобная подставка на колесах (опция), позволяет перемещать машину по производственному помещению.

► «Вектор-120-мини»

Ширина листа подового min/max, мм.	400/450
Максимальная длина листа подового, мм.	600
Максимальная производительность, циклов/мин	
- при струнной резке	20*
- при отсадке	20*
Максимальная производительность при отсадке простого вида печенья типа «Курабье», не более кг/ч.	120*
Количество фильтер, шт.	6
Емкость бункера, л.	20
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1.1
Габаритные размеры, мм.	1012x866x900
Масса, кг.	152**

* Зависит от свойств теста и вида фильтер, настройки параметров программы.

** Масса машины указана без учета массы сменных частей.



Пульт управления



Матрица струнной резки



Подставка на колесах (опция)



Матрица с вращающимися насадками



Механизм струнной резки

Механизм валкового типа





Мукопросеиватели

Просеиватель муки вибрационный
горизонтальный ПВГ-600М



► Предназначен для рыхления, аэрации, просеивания муки.

Производительность, кг/час	600*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,32
Габаритные размеры, мм	1070x1000x1010
Масса, кг, не более	75

► ПВГ-600М

* Производительность определена при просеивании пшеничной муки через сите с размером ячейки 1,2x1,2 мм и ржаной муки при просеивании через сите с размером ячейки 2,0x2,0 мм.

Просеиватель муки центробежного типа «ПМ-900М»



► Предназначен для рыхления, аэрации, просеивания муки.

Конструкцией обеспечивается:

- Подача просеянной муки в дежи емкостью 330 л.
 - Удобный доступ для чистки просеивающего узла.
- В состав изделия входит мешкоподъемоопрокидыватель.

► «ПМ-900М»

Производительность, кг/час:	
- техническая	3500
- эксплуатационная	2500
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1034x605x1360
Масса, кг, не более	117



AO научно-производственное предприятие
фирма «Восход»
Россия, 410012, Саратов, ул. Астраханская, д. 21
Тел./факс: +7 (8452) 39-10-01, 39-10-02
E-mail: office@voskhod-saratov.ru

Представительство в Средней Азии
Тел.: +998 (78) 150-30-08, 150-30-09