

АО научно-производственное предприятие
фирма «Восход»

Россия, 410004, Саратов, ул. Астраханская, д. 21, стр. 1

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

К.Моне. Впечатление. Восход солнца. 1872 г.



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 управленческо-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 Codex Alimentarius to CAC/RCP1 -1969.

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

Сферы деятельности холдинга:

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

Зарегистрированные товарные знаки АО НПП фирма «Восход»: «Муссон-ротатор», «Циклон-ротатор», «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.

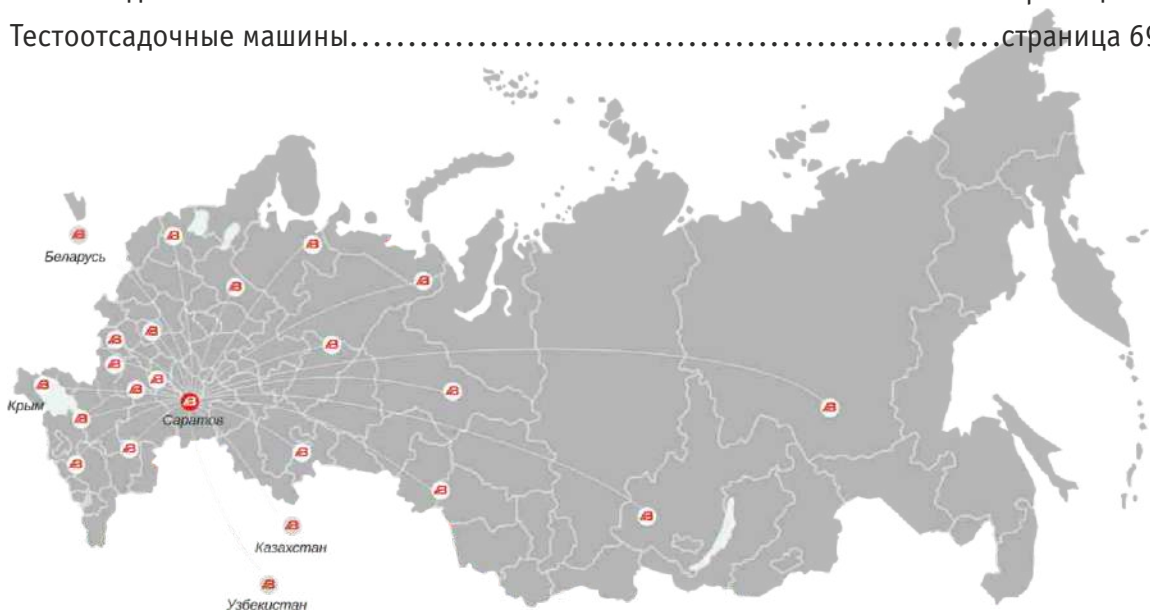


Хлебопекарное оборудование

Ротационные печи.....	страница 3 - 9
Люлочные печи.....	страница 10
Конвекционные печи	страница 11 - 16
Пароконвектоматы.....	страница 17 - 18
Зонт вытяжной	страница 19
Подовые печи.....	страница 20 - 22
Расстойные шкафы.....	страница 23 - 27
Установка микроклимата.....	страница 28
Тестомесильные машины.....	страница 29 - 33 и 35 - 36
Дежеподъемоопрокидыватели.....	страница 34
Тестомесильные машины для крутого теста.....	страница 37 - 38
Тестоделители.....	страница 41 - 47
Тестоокруглители.....	страница 48 - 50
Шкафы предварительной расстойки.....	страница 51 - 52
Тестозакаточные машины.....	страница 53 - 55
Хлеборезки.....	страница 57 - 58
Мукопросеиватели.....	страница 73 - 74

Кондитерское оборудование

Планетарные миксеры	страница 39 - 40
Тестораскатки.....	страница 59 - 60
Машины для слоеного теста.....	страница 61 - 68
Тестоотсадочные машины.....	страница 69 - 72



Комплексное оснащение предприятий малого, среднего и крупного бизнеса

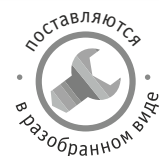


«Муссон-ротатор» модель 350, 250 MP Супер



«Муссон-ротатор» модель 250 MP

«Муссон-ротатор» модель 350



«Муссон-ротатор» модель

► 350

Газ, ж. топливо

► 250MP

Газ, ж. топливо

Производительность, шт./выпечку:

– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10	360*	270*
– батон 0,5 кг (шт. на подовом листе)	352**(11)	192**(12)
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8	6,5
Максимальный расход топлива:		
– газа, м³/ч	18	12,5
– жидкого топлива, кг/ч	14,5	9,3
Габаритные размеры (с козырьком), мм	2340x2957x3069	2000x2633x2971
Масса, кг, не более	2880	2412

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

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 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.
 - Поставляются в разобранном виде.

► В печи «Муссон-ротатор» модель 350 общая площадь пода – 21,6 м² при использовании двух 18-ярусных стеллажных тележек ТС-8-РН, размер подового листа 600x1000 мм, возможно использование стеллажных тележек ТС-2-РН, 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-ротатор» модель 250 MP общая площадь пода – 14,85 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-4-РН, размер подового листа 1100x750 мм или 550x750 мм.





«Муссон-ротатор» модель 99/11М-01, 99/11М-02



«Муссон-ротатор» модель 99



«Муссон-ротатор» модель ► 99/11М-01

Газ, ж. топливо

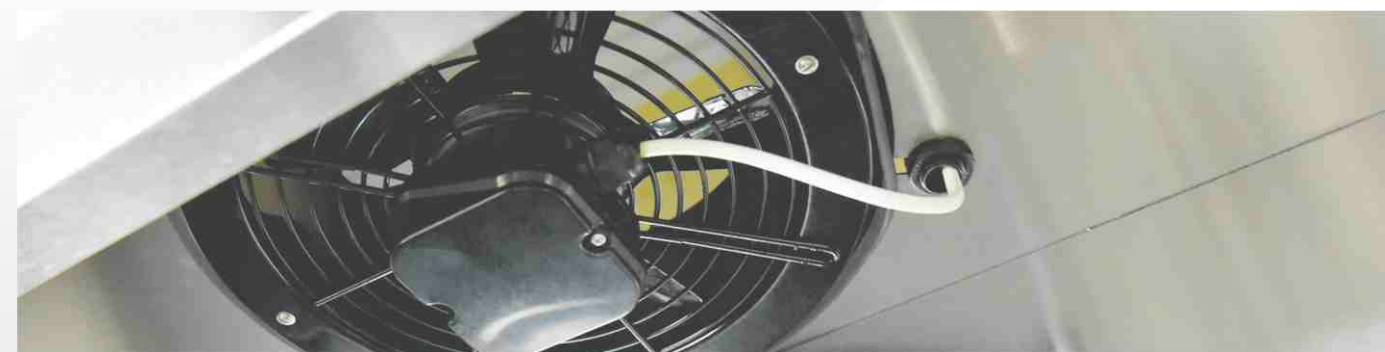
► 99/11М-02

Электрообогрев

Производительность, шт./выпечку:

– хлеб формовой при использовании секций 5Л7	225*	225*
– батон 0,5 кг (11 шт. на подовом листе)	176**	176**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,85	86
Максимальный расход топлива:		
– газа, м ³ /ч	9,1	
– жидкого топлива, кг/ч	6,9	
Габаритные размеры (с козырьком), мм	2265x2358x2674	2265x2358x2412
Масса, кг, не более	1735	1650

* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-10-РН** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-10-РН

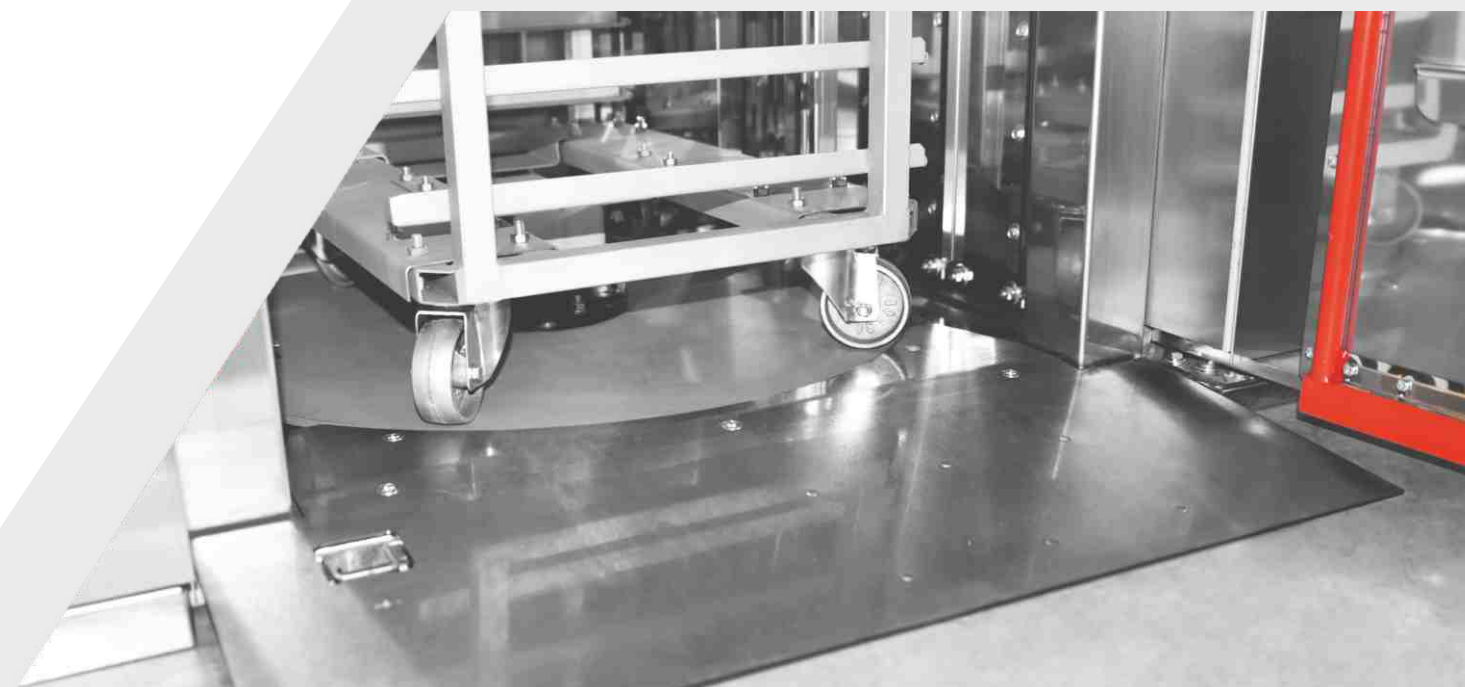


Печи класса ЭКО

► 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 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.
 - Поставляются в разобранном виде.

► В печи **«Муссон-ротатор» модель 99/11М** общая площадь пода – 11,9 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-10-РН, размер подового листа 600x1100 мм. **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-ротатор»
модель 99М-01,02, 99МР-01,02, модель 77М-01,02,
77МР-01,02, модель 55-01,02, 55Р-01,02**



«Муссон-ротатор» модель 99

«Муссон-ротатор» модель 77

«Муссон-ротатор» модель ▶ 99М-01, 99МР-01 ▶ 99М-02, 99МР-02

	Газ, ж. топливо	Электрообогрев
Производительность, шт./выпечку:		
– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10	180*	180*
– батон 0,5 кг (10 шт. на подовом листе)	160**	160**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,5	75
Максимальный расход топлива:		
– газа, м ³ /ч (жидкого топлива, кг/ч)	8,5 (6,8)	
Габаритные размеры (с козырьком), мм	2090x2243x2384	2090x2243x2371
Масса, кг, не более («Муссон-Ротатор» модель 99МР)	1610 (1610)	1540 (1540)

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

«Муссон-ротатор» модель ▶ 77М-01, 77МР-01 ▶ 77М-02, 77МР-02

	Газ, ж. топливо	Электрообогрев
Производительность, шт./выпечку:		
– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10	135*	135*
– батон 0,5 кг (6 шт. на подовом листе)	96**	96**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,5	52
Максимальный расход топлива:		
– газа, м ³ /ч (жидкого топлива, кг/ч)	6,2 (4,6)	
Габаритные размеры (с козырьком), мм	1800x1676x2383	1800x1676x2371
Масса, кг, не более («Муссон-ротатор» модель 77МР)	1237 (1207)	1187 (1137)

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

«Муссон-ротатор» модель ▶ 55-01, 55Р-01 ▶ 55-02, 55Р-02

	Газ, ж. топливо	Электрообогрев
Производительность, шт./выпечку:		
– хлеб формовой при использовании секций 5Л7, 5Л10	90*	90*
– батон 0,5 кг (4 шт. на подовом листе)	64**	64**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,4	37
Максимальный расход топлива:		
– газа, м ³ /ч (жидкого топлива, кг/ч)	5,1 (3,8)	
Занимаемая площадь в помещении (без пандуса), м ²	1,56	1,56
Габаритные размеры (с козырьком), мм	1555x1376x2270	1555x1376x2270
Масса, («Муссон-ротатор» модель 55Р) кг, не более	877(897)	837(867)

* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-55-РФН; ** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-55-РН, ТС-55-РФН

▶ 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-ротатор» модель 99М** общая площадь пода – 9,7 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-2-РН, 15,1 м² при использовании 28-ярусной стеллажной тележки ТС-2-РН, (предназначенной для выпечки кондитерской продукции высотой не более 30 мм), размер подового листа 600x900 мм.

▶ В печах **«Муссон-ротатор» модель 77М** общая площадь пода – 7,1 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-1-РН, 11,1 м² при использовании 28-ярусной стеллажной тележки ТС-1-РН (предназначенной для выпечки кондитерской продукции высотой не более 30 мм), размер подового листа 600x660 мм.

▶ В печах **«Муссон-ротатор» модель 55** общая площадь пода – 4,86 м² при использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-55-РФН, 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.



«Муссон-ротатор» модель 55

Печи «Муссон-ротатор» моделей 99МР-01, 99МР-02, 77МР-01, 77МР-02, 55Р-01 и 55Р-02 поставляются в разобранном виде.

«Муссон-ротатор» профессиональная электрическая печь модель 33 с расстойным шкафом «Бриз» модель 33

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



Производительность, шт./выпечку:

	► «Муссон-ротатор» модель 33	► «Бриз» модель 33
– 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	2,2
Габаритные размеры (с козырьком), мм	1120x1340x1489	1117x1050x759
Масса, кг, не более	340	115

* При 10-ярусной загрузке ** При 5-ярусной загрузке *** Устанавливаются на подовые листы 450x600 мм

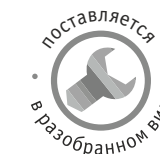
► Печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий в условиях интенсивной эксплуатации в супермаркетах, ресторанах, кафе и т.д. Выпечка изделий происходит на подовых листах во вращающемся стеллаже. Общая площадь пода 2,7 м² при использовании подового листа 450x600 мм. Возможно использование противней 400x600 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.

Универсальная люлочная печь «Циклон-ротатор» модель 240 Р

«Циклон-ротатор» модель 240 Р



► «Циклон-ротатор» 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, м ³ /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

► Универсальная, экономичная для высококачественной выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Сборка печи производится с минимальными трудозатратами. Общая площадь пода – 5,4 м².

Конструктивные особенности печи:

- Выпечка продукции производится на конвейере с люлками с циклическим (неоднократным) вращением люлек 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).

Профессиональные электрические универсальные печи «Фотон» 4,5 с закатной тележкой, «Фотон» 4,5 В с закатной вращающейся тележкой



► Компактные профессиональные высокопроизводительные универсальные конвекционные печи с закатной и 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-ярусной стеллажной тележки. Размер подового листа 400х600 мм.

Конструктивные особенности печей:

- Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами.
- Система инъекционного 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.



Механизм фиксации стеллажной тележки
«Фотон» 4,5В



Установленная в печь стеллажная тележка
«Фотон» 4,5В

► 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.

Вместимость, шт.:

	► «Фотон» 4,5В	► «Фотон» 4,5
- подовых листов	13-24	18
- хлеб формовой при использовании секции ЗЛ7, ЗЛ10 (с ручками)	54*	54*
Расстояние между подовыми листами, мм	85**	90
Номинальная потребляемая мощность, кВт	29,2	29
Минимальная занимаемая площадь в помещении (без пандуса), м ²	1,3	0,96
Габаритные размеры с (козырьком), мм	995х1633х2386	1025х1281х2170
Масса, кг	595	440

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



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(3,0-01) ► «Бриз» 3,0

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

► «Фотон» 1,5 (1,5-01) ► «Бриз» 1,5

Количество подовых листов, шт	6	12
Расстояние между подовыми листами, мм	96	75
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 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.
- Система инжекционного пароувлажнения.
- Камера и облицовка – нержавеющая сталь.



Система ручного управления

► «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

► «Фотон» 1,0-01

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



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

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



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

- ▶ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
- ▶ УВЕЛИЧЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ ВЫПЕЧКИ
- ▶ РАСШИРЕННЫЙ ФУНКЦИОНАЛ

▶ «Фотон» 3,0 ПРО ▶ «Фотон» 1,5 ПРО

Количество подовых листов, шт	12	6
Расстояние между подовыми листами, мм	90	96
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19	10
Габаритные размеры, мм	1026x995x1285	1026x995x745
Масса, кг	240	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.

«Фотон» 3,0 ПРО на подставке



«Фотон» 1,5 ПРО, «Пассат» 048, подставка



Профессиональные пароконвектоматы «Агат» 6, «Агат» 12



► 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)
- 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.

► «Агат» 12

► «Агат» 6

Количество ярусов, шт	12	6
Вместимость, гостроемкость модель GN1/1, шт	12	6
Расстояние между ярусами, мм	90	90
Диапазон установки температуры в камере, °C	50-250	50-250
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19	10
Габаритные размеры, мм (ДхШхВ)	1026x1043x1285	1026x1043x745
Масса, кг	250	160



Зонт вытяжной рециркуляционный «Восход - ЗВР» 1



Зонт вытяжной рециркуляционный «Восход - ЗВР» 1 и «Фотон» 1,5 и «Бриз» 1,5

Зонт вытяжной рециркуляционный «Агат» 6 на подставке (опция)

► Зонт вытяжной

Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,3
Номинальное напряжение, В	1NPE ~ 220
Производительность м³/час (с фильтром/без фильтра)	320/410
Диаметр выходного патрубка, мм	125
Давление воды, кг/см²	3
Габаритные размеры, мм, не более	1141x997x470
Масса, кг, не более	60

► Эффективно очищает воздух, исходящий от работающего теплового оборудования, от жиров, масла, пара и запахов готовящихся блюд. Зонт обладает высокой производительностью, надёжностью, лёгкостью в использовании и позволяет создать комфортный микроклимат на профессиональной кухне и в зале для посетителей. Зонт представляет собой идеальный баланс между компактными размерами и широкими функциональными возможностями, что позволяет использовать как в небольших кафе, так и в ресторанах с большим потоком посетителей.

Высокая эффективность очистки воздуха достигается применением фильтра лабиринтного типа, водяного пароконденсатора, а также сменного угольного фильтра.

Система очистки зонта позволяет использовать его как для замкнутой системы очистки воздуха (без отвода во внешнюю среду), так и с отводом во внешнюю среду через централизованную систему вентиляции производственного помещения.

Зонт изготовлен из нержавеющей стали, что обеспечивает длительный срок службы.

Перечень оборудования, предназначенный для работы с вытяжным зонтом:

- конвекционные печи «Фотон» 1,5, 3,0, 1,5-01, 3,0-01, 1,5 ПРО, 3,0 ПРО;
- пароконвектоматы «Агат» 6, 12.

Печь хлебопекарная электрическая "Пассат" 048В
с пекарной камерой, облицованной каменными
плитами, с эффектом русской печи


«Пассат» 048В

► «Пассат» 048В

Производительность, шт./за 1 выпечку:	
– калач, массой 1,3 кг (в хлебной форме ф224x128) шт.	6
– подовый хлеб, массой 1,0 кг, шт.	6
– подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт.	8
– батоны, массой 0,3 кг	10
– хлеб формовой Л7, Л10*	15
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	600x815x500
Площадь выпечки, м²	0,48
Диапазон установок температуры в пекарной камере, °С	50-280
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	
без парогенератора/ с парогенератором	7,8/9,6
Габаритные размеры, мм	1268x1300x810
Масса, кг, не более	302

* Возможно использование секций хлебных форм ЗЛ7, ЗЛ10

► Профессиональная электрическая печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Печь имеет пекарную камеру высотой 500 мм и ориентирована на выпечку больших по массе подовых сортов хлеба и высоких хлебов типа Саратовский калач в условиях интенсивной эксплуатации.

Камера печи полностью облицована каменными плитами природного происхождения, что позволяет выпекать только за счет тепла предварительно нагретых камней. Работа в таком режиме позволяет моделировать режим выпечки как в русской печи.

Конструктивные особенности:

- Камера печи полностью облицована каменными плитами из природного камня.
- Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора. Возможность создания, хранения и использования до 100 программ выпечки.
- Освещение пекарной камеры.
- Лицевая панель печи сделана из нержавеющей стали.
- Конструкция двери пекарной камеры обеспечивает минимальные потери тепла за счёт применения силиконового уплотнителя двери и двойного остекления. Внутреннее стекло имеет теплоотражающее покрытие.
- Выпечка может производиться непосредственно на подах, в металлических формах или на противнях.

Печь комплектуется (опционально): парогенератором, для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки; посадчиком тестовых заготовок; подставкой под печь.



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



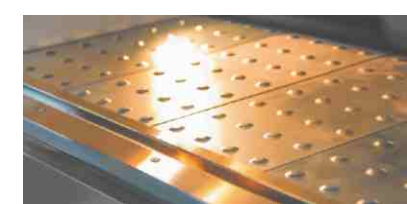
«Бриз» 1,5, «Пассат» 048, «Фотон» 1,5

«Пассат» 096 в два яруса на подставке (опция)

- ▶ 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.
 - Стеклопанель 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.



Каменный под



Металлический под



Посадчик тестовых заготовок

▶ «Пассат» 096

▶ «Пассат» 048

Производительность, шт./ за 1 выпечку:

- подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт	16	8
- батоны, массой 0,3 кг	20	10
- хлеб формовой при использовании форм Л7, Л10	30*	15*
Площадь выпечки, м ²	0,96	0,48
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	1240x860x240	620x860x240
Номинальная потребляемая мощность, с/без парогенератора кВт, не более	8,2/10	5,2/6,5
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °C	50-280	50-280
Габаритные размеры, мм, без парогенератора, не более	1670x1295x500	995x1220x500
Масса, кг, не более		
(с металлическим подом/с каменным подом)	240 / 280	150/165

* При выпечке на металлическом поде



«Пассат» 048

«Пассат» 096

Шкафы расстойные электрические «Бриз» 422, «Бриз» 444П (проходной), «Бриз» 464П (проходной)

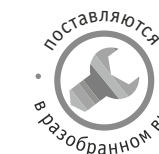


► Шкафы расстойные электрические предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках. Конструкция шкафов обеспечивает быстрый набор и точное поддержание заданных параметров температуры и влажности.

- Конструкцией шкафов предусмотрено:
- Двери 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, 77МР, 99М, 99МР, 99/11М, 350.

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



► «Бриз» 464П

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

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

► «Бриз» 444П

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

► «Бриз» 422

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

* При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-55-РН, ТС-55-РФН – 4 шт., ТС-2-РН, ТС-8-РН, ТС-10-РН – 2 шт.



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



► «Бриз» 342

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

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

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

► «Бриз» 122

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

* При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В – 4 шт., ТС-55-РН, ТС-55-РФН, ТС-1-РН, ТС-2-РН – 2 шт.

** При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В – 4 шт., ТС-55-РН, ТС-55-РФН, ТС-1-РН, ТС-2-РН, ТС-8-РН, ТС-4-РН, ТС-10-РН – 2 шт.

► «Бриз» 344П

Вместимость стеллажных тележек, шт	4;6**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Рабочая температура, °С	30–45
Относительная влажность воздуха, %	60–90
Размеры дверных проемов, мм	810x1830
Габаритные размеры, мм	2500x2011x2382
Масса, кг, не более	620

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

* При использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4,5, ТС-Р-Н-4,5В, ТС-55-РН, ТС-55-РФН – 2 шт.

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

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



Шкаф расстойный электрический «Бриз» 096



«Бриз» 096

► «Бриз» 096

Вместимость, шт. :	
- подовые листы размером 600x400 мм	12*/24**
- подовые листы размером 800x600 мм	6*/12**
- кассеты хлебных форм ЗЛТ с ручками, ЗЛ10 с ручками	30
- одиночные хлебные формы Л7 или Л10	144
Диапазон установки температуры в шкафу, °C	30-45
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, мм	840x1144x1790
Масса, кг, не более	160

* При установке 6 полок ** При установке 12 полок

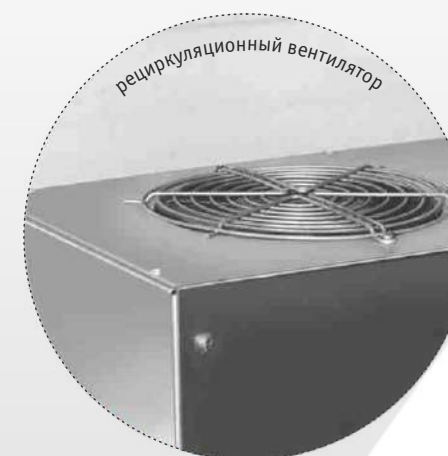
- Шкаф «Бриз» 096 предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на подовых листах и в хлебных формах. Рекомендуется для работы с печами «Пассат» 048, «Пассат» 096, «Фотон» 1,5, «Фотон» 3,0.

Конструкцией предусмотрено:

- Поставляется в разобранном состоянии.
- Равномерность температуры и влажности по всему объему шкафа обеспечивается работой вентилятора.
- Светодиодное освещение камеры позволяет визуально контролировать процесс.
- Камера шкафа выполнена из пластиковых сэндвич-панелей толщиной 25 мм, не подверженных коррозии.

В комплект входит 6 нержавеющей полок.

Установка микроклимата «Восход-УМ»



«Восход-УМ»

► «Восход-УМ»

Максимальный объем камеры расстойки, м³	10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,9
Рабочая температура, °C	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

- 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 «Еvco».

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



► «Прима-300Н» ► «Прима-160Н»

Производительность, кг/замес	5–200*	3–100*
Объем дежи, л	300	160
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	9
Габаритные размеры, мм	1514x1053x1230	1245x795x1026
Масса, кг, не более	885	430

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

► 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 отсекабель – из нержавеющей стали.
- 2 скорости вращения месильного органа.
- Реверс вращения дежи на малой скорости.

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



► «Прима-100» ► «Прима-70» ► «Прима-40»

Производительность, кг/замес	3–60*	3–45*	3–25*
Объем дежи, л	100	70	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5	4,65	1,7
Габаритные размеры, мм	1098x750x934	1005x686x890	826x476x765
Масса, кг, не более	305	270	120

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

► 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 отсекабель – из нержавеющей стали.
 - 2 скорости вращения месильного органа.
 - Реверс вращения дежи на малой скорости (для «Примы-70» и «Примы-100»).
- Тестомесильная машина «Прима-40» выпускается в настольном исполнении.



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



«Прима-330»

► «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

► 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 (содержание влаги до 39%) и сдобное (содержание 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.

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



«Прима-300ВС»

► «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

► 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.

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



► «Прима-300» ► «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.

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

Конструкцией предусмотрено:

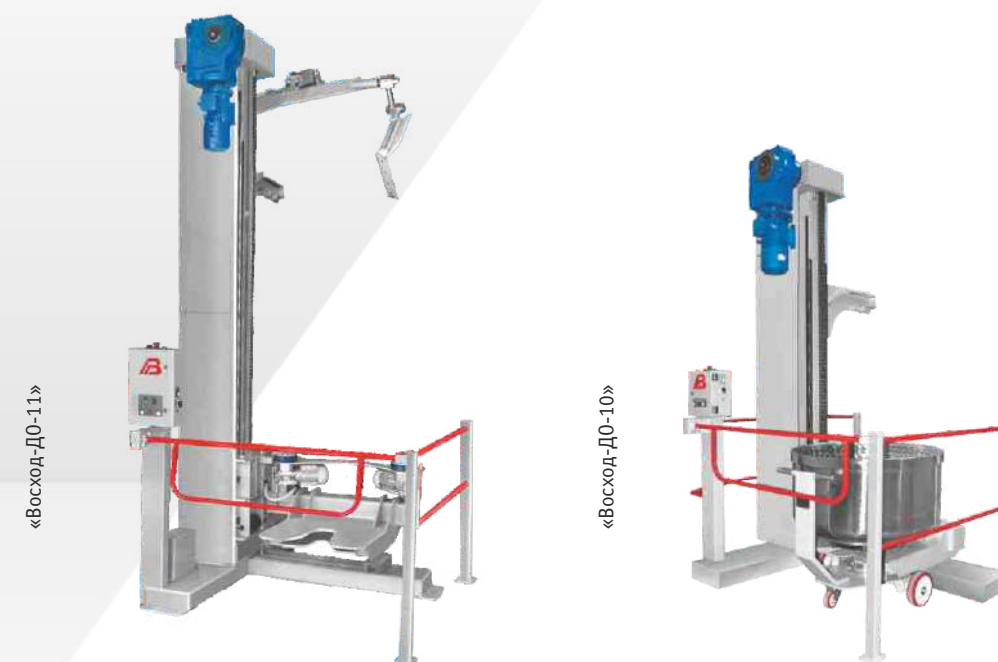
- Цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали;
- Спиральный месильный орган и отсекагель - из нержавеющей стали;
- 2 скорости вращения месильного органа;
- Реверс вращения дежи на малой скорости.

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.

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



► «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	2770
Наивысшая точка от пола**, мм, не более	3090	3220	4000
Время подъема и опрокидывания дежи, с	32	32	43
Время опускания дежи, с	32	32	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,0	2,0	2,0
Габаритные размеры мм, не более	2225x2135x2950	2225x2135x2950	2760x2225x3750
Масса без захвата, кг, не более	896	896	940
Масса захвата, кг, не более	82,3	131	185

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

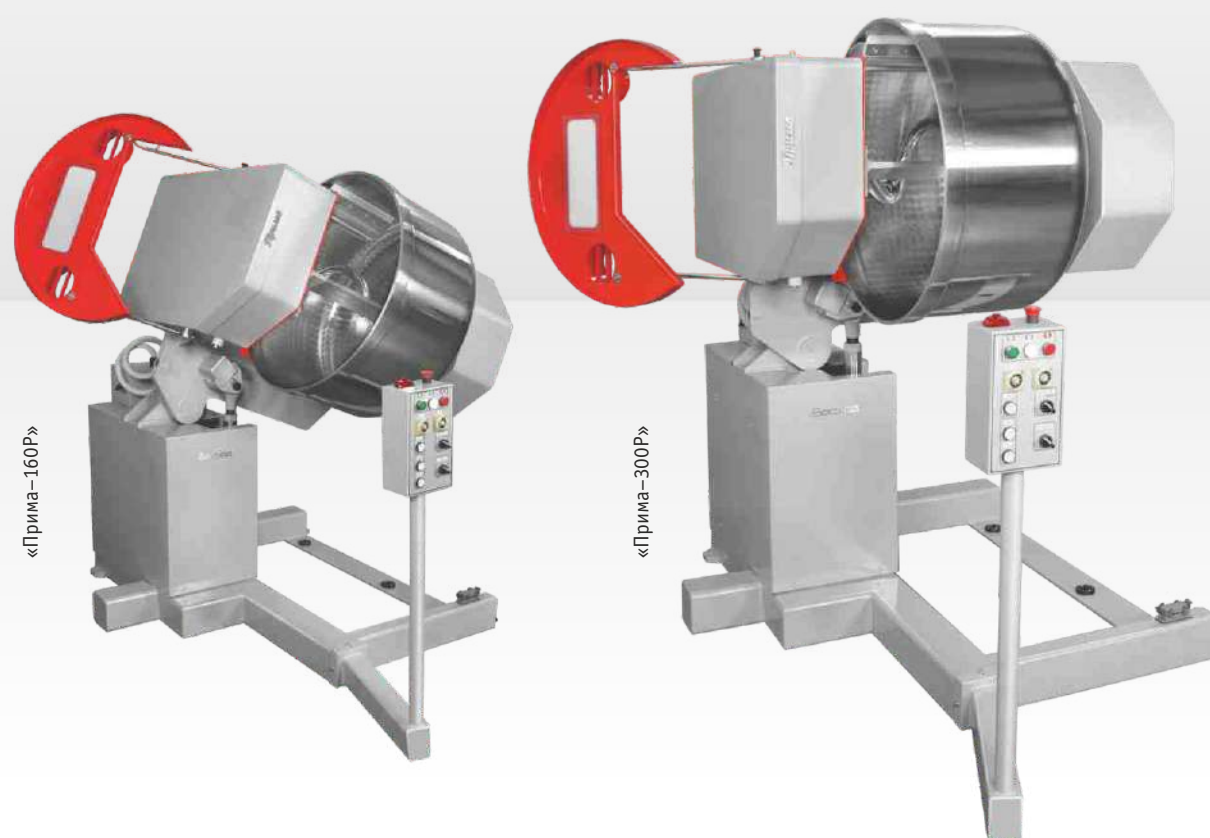
- Предназначены для подъема и опрокидывания подкатных деж с помощью сменных захватов (опция). Захваты предназначены для деж на 160 и 300 литров тестомесильных машин «Прима-160», «Прима-300», «Прима-300ВС».
- Выгрузка теста осуществляется:
 - в воронки тестоделительных машин дежеподъемоопрокидывателем «Восход-Д0-10»;
 - в промежуточные бункеры 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, исключающей 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).



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



	► «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.

► 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 объемом 330 л и 140 л.

Конструкцией предусмотрено:

- Полуавтоматическое управление.
- Стационарная цилиндрическая вращающаяся дежа из нержавеющей стали.
- Спиральный месильный орган и отсекабель - 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.

Цикл работы тестомесильных машин
«Прима-160Р» и «Прима-300Р» с загрузчиком опары:



1. Подкатная дежа с опарой закатывается на загрузчик опары.



2. Загрузчик опары перегружает тесто из подкатной дежи в дежу тестомесильной машины. Производится замес теста.



3. Подкатная дежа устанавливается для выгрузки теста.



4. Опрокидыванием тестомесильной машины производится выгрузка из дежи тестомесильной машины в подкатную дежу.



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



«Прима-600К»

► «Прима-600К»

Производительность, кг/замес, не более	300*
Объем дежи, л	580
Полезный объем, л	400
Частота вращения приводной лопасти, об/мин	17-32
Соотношение частот вращения приводной к ведомой лопасти	1,44
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- глубина / глубина при выгрузке	1445/1865
- ширина	2550
- высота	2200
Масса машины, кг, не более	2560

*Зависит от вида замешиваемого теста и технологии замеса. Максимальная производительность для пельменного теста составляет 300кг/замес (по классической рецептуре влажностью 38-39%).

► 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 нержавеющей месильных органа, вращающихся с разными скоростями навстречу друг другу.

Дежа имеет рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси.

Конструктивные особенности:

– Плавная регулировка частоты вращения месильных органов позволяет подобрать оптимальный режим для различных рецептур теста.

– 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.

– Возможно исполнение тестомесильной машины «Прима 600К» (исполнение 01) с каркасом из углеродистой стали с порошковым полимерным покрытием. Все поверхности дежи, контактирующие с тестом и крышка дежи выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430;

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



«Прима-200К»

«Прима-80К»

► «Прима-200К»

► «Прима-80К»

Производительность*, кг/замес :

– по тесту для хлебобулочных изделий	130	45
– по пельменному тесту	100	35
– по песочному тесту	100	35
– по бараночному тесту	80	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, вращающихся с разными скоростями навстречу друг другу.

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

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 смешивания (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 разбрызгивание смешиваемой массы (входит в комплект миксера). Снабжен воронкой для добавления ингредиентов;
- система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе;
- простота и удобство в обслуживании.

В комплект миксеров входят:

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

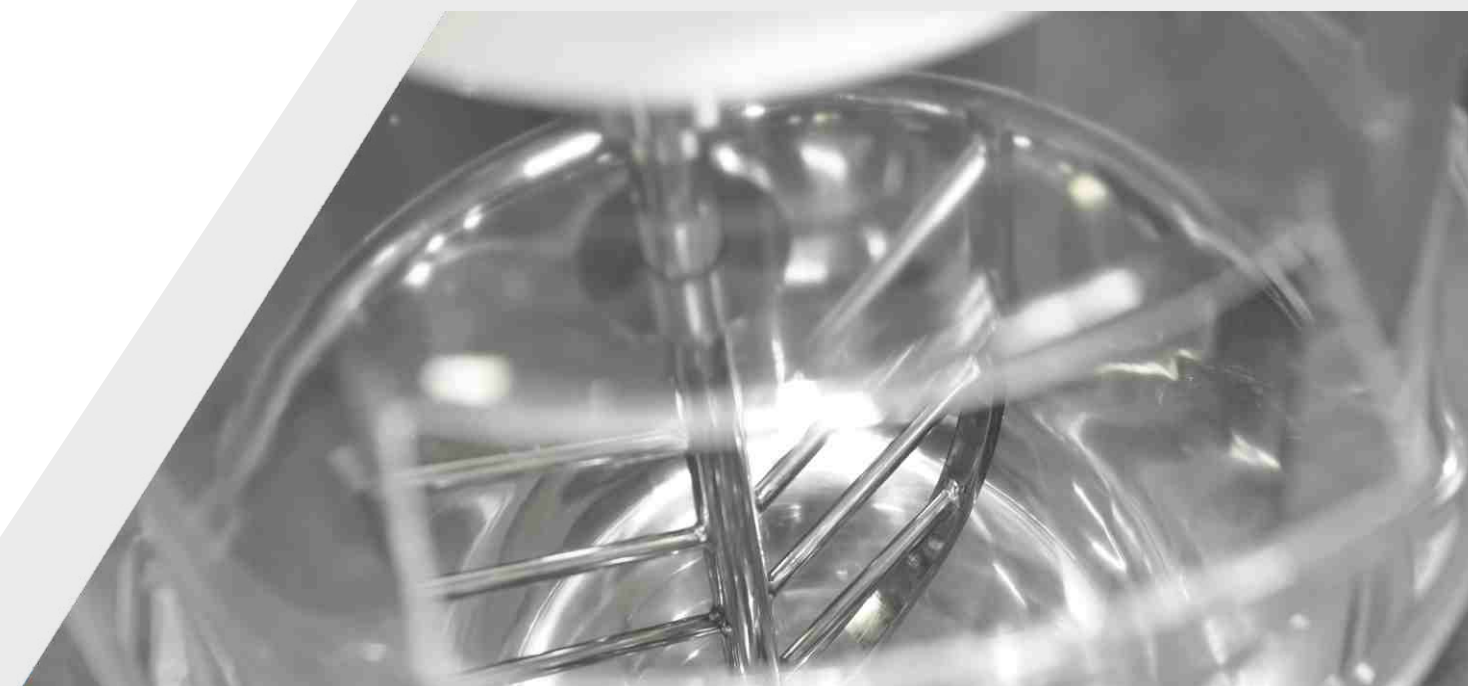
► «Комета»100

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»60

► «Комета»40-01

Объем дежи, л	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	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



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



«Восход-ТД-5»

► «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	3	4
Вместимость загрузочного бункера, кг	180**	180**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,0	5,0
Габаритные размеры (с транспортером), мм	1720x2207x1889**	1720x2207x1889**
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.

- 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.

Бункер промежуточный «Восход-БП-400»



«Восход-БП-400»

► «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

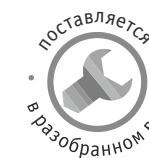
- Предназначен для равномерной подачи теста в воронку тестоделительной машины, что важно для точного деления. Бункер промежуточный имеет платформу для обслуживания с ограждением и лестницу с поручнями. Конструкцией предусмотрено: простота и безопасность персонала при работе, санитарной обработке и техническом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



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



► «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	1320x2125x1788*	1320x2125x1788*
Масса, кг, не более	690	690

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

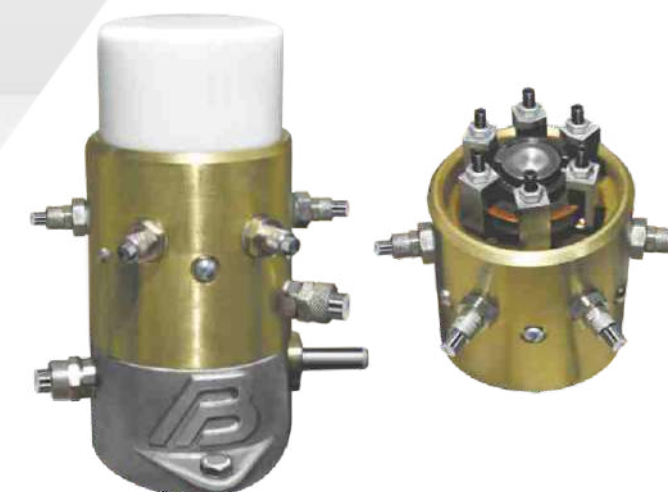
- Предназначены для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:
 - из пшеничной муки влажностью от 40%, а также влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%;
 - из ржано-пшеничной муки с содержанием ржаной муки до 50%, влажностью не более 50%, за исключением заварных сортов.

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.

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

Тестоделительная машина «Восход-ТД-4»



«Восход-ТД-4»

► «Восход-ТД-4»

Производительность, шт./час (шт./мин.)	540-1250(9-21)
Масса дозированных тестовых заготовок, кг	0,1 – 1,0* 0,15 – 1,0**
Вместимость загрузочного бункера, кг теста	180
Относительная погрешность деления, % не более	
- тестовые заготовки массой до 0,2 кг	±3
- тестовые заготовки массой св. 0,2 кг	±2
Напряжение питания, В	3NPE ~ 380
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры (с транспортером), мм	1647x1052x1852
Масса, кг	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 транспортной ленты (опция)

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

Конструкцией предусмотрено:

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

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



«Восход-ТД-7»

► «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

- 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 безопасных, опарных и ускоренных способов тестоприготовления.

Облицовка – нержавеющая сталь.

Гидравлическая тестоделительная машина «Восход-ТД-20Г»



► «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

► 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 формирование пластов маргарина при использовании плиты для прессования (опция).

Конструктивные особенности:

- Аллюминиевые 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.

Тестоокруглитель «Восход-ТО-6»



► «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

► 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.

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



► «Восход-Т0-5»

Производительность, шт./час, не более	2800	3000
Масса тестовых заготовок, кг	0,05–1,5	0,05–1,5
Влажность тестовых заготовок, %	40–44	40–44
Частота вращения конуса, об/мин	42+4	40–60
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,45	2,45
Габаритные размеры, (с лотком), мм	1140x1120x1570	1140x1120x1622
Масса, кг, не более	350	400

► «Восход-Т0-4»

► 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.



► 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.
- Мукопосыпатель с возможностью регулировки расхода муки.
- Использование современных комплектующих обеспечивает надежность и долговечность в эксплуатации.
- Исполнение – нержавеющая сталь.



Шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс Супер»



«Бриз плюс Супер»

► «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	1580

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

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

Шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»



«Бриз плюс»

► «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.

► 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.

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



«Восход-ТЗ-4М»



«Восход-ТЗ-3М»



«Восход-ТЗ-6»

► Установки тестозакаточные предназначены для формования из предварительно округленных тестовых заготовок полуфабрикатов цилиндрической формы и применяются 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» ► «Восход-ТЗ-4М»

Производительность, шт./час	2500	3000
Масса тестовых заготовок, кг	0,15–0,8	0,05–1 *
Влажность тестовых заготовок, %	39–44	39–44
Длина тестовых заготовок, мм, не более	400	500
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1	1,9
Габаритные размеры, (с лотком), мм	2340х708х1240	2761х876х1300
Масса, кг	225	320

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

► «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	4050х913х1651
Масса, кг	540



Багетоформующая машина
«Восход-ТЗ-5»



«Восход-ТЗ-5»

► «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	960х800х1453
Масса, кг	210

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

- 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 валами.
- Независимые регулировки между верхними и нижними валами формующих транспортеров.
- Материал поверхности предварительной закатки и транспортерных лент - полушерстяное полотно.
- Корпус из нержавеющей стали.

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.



«Восход-ТД-2М»

«Восход-ТО-4»

«Бриз плюс»

«Восход-ТЗ-4М»



Машина для резки хлебобулочных изделий «Кайман»



«Кайман»

► «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 резки ломтиков толщиной 8, 12, 14 мм.

- 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.

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



«Кайман-2»М



«Кайман-3»

► «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	2,2	2,1
Габаритные размеры (со сложенным упаковочным столом), мм	1665x963x1190	1115x741x1173
Масса, кг	333	250

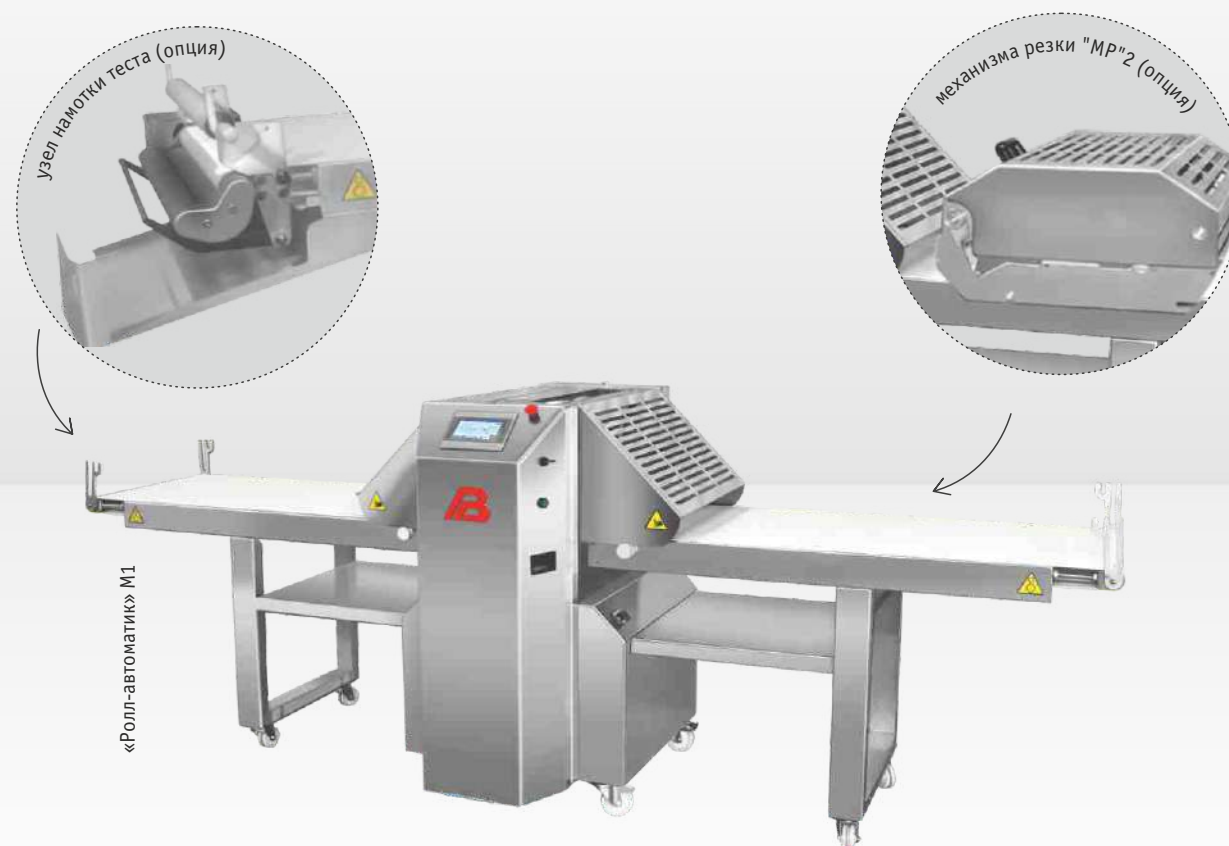
* Производительность может меняться в зависимости от размеров хлебобулочных изделий. При резке ржано-пшеничных сортов хлеба производительность уменьшается. ** Производительность зависит от скорости подачи, устанавливаемой в зависимости от сорта и качества хлеба (без учета времени на укладку продуктов).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

- 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 нарезанный 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 раздувания 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.

Автоматическая машина раскатки теста «Ролл-автоматик» М1



► «Ролл-автоматик» М1

Рекомендуемая масса порции теста не более, кг	15*
Диапазон изменения зазора между раскатными валами, мм	0,5–50
Ширина транспортной 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.

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

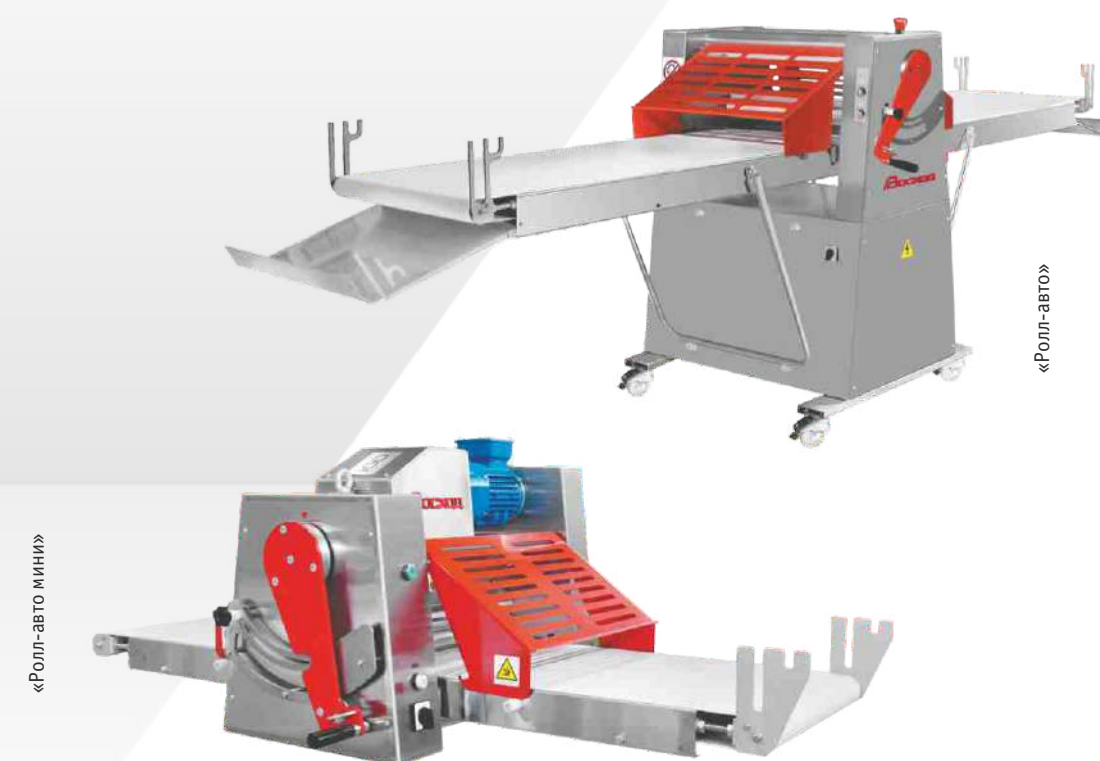
Раскатка теста осуществляется раскатными валками в автоматическом режиме по заданной программе с заданной оператором скоростью раскатки и интенсивностью мукопосыпания. Предусмотрен полуавтоматический режим и режим ручного управления раскаткой.

Возможна установка узла намотки теста (опция), позволяющего автоматически наматывать пласт теста на скалку.

Возможна установка механизма резки "МР"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.

Машины раскатки теста с автореверсом «Ролл-авто», «Ролл-авто мини»



► «Ролл-авто» ► «Ролл-авто мини»

Рекомендуемая масса порции теста не более, кг	15*	4
Диапазон изменения зазора между раскатными валами, мм	0–48	0–38
Ширина транспортной 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.

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

Конструкцией предусмотрено:

– Реверсивное движение транспортеров и вращение раскатывающих валков осуществляется в автоматическом режиме.

– Зазор между раскатными валками 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).

Автоматизированная линия для производства мучных кондитерских изделий «Восход-СН» 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.



Стол нарезочный ► «Восход-СН» 8000

Ширина транспортной ленты, мм	650
Скорость перемещения транспортной ленты, м/мин	0,5-10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Габариты линии, мм	8100x1455x1710
Габариты линии с калибратором, мм	9350x1455x1710
Масса, кг, не более	580

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, рулоно-образователем, транспортером второго слоя, штампом, отделителем обрезков штамповки.

ИЗДЕЛИЯ ТИПА:



Гребешок



Книжка с диагональным декором



Плюшка из сдобного теста



Книжка с поперечной просечкой



Булочка-косичка



Бантик



Слоёное печенье с декором



Конверт закрытый



Книжка с продольной просечкой



Ушки



Штрудель с поперечной просечкой



Круассан



Улитка из слоёного теста



Улитка из сдобного теста



Рогалик из сдобного теста



Книжка с начинкой с диагональной просечкой



Круглое печенье



Слойка с сетчатым декором



Конверт открытый



Гипфель



Штрудель с начинкой с диагональной просечкой



Рулетик с начинкой



Книжка с начинкой



Рулет

Стол нарезочный «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.



► «Восход-СН» 3500

Ширина транспортной ленты, мм	650
Скорость перемещения транспортной 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

► Минимальная комплектация для работы: стол нарезочный «Восход-СН» 3500, механизм резки "МР" 2. Для получения необходимого продукта комплектуется: механизмом резки "МР" 1, калибратором и дозатором начинки.

Конструктивные особенности Стола нарезочного «Восход-СН» 3500:

- привод транспортной 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 у Механизм резки:
- выпускаются две модели: «МР» 1 - с одним гнездом для ножей и «МР» 2 - с двумя гнездами для ножей
- оснащен устройством, облегчающим одновременное снятие/установку ножей;
- имеет защитный кожух с датчиком безопасности; увеличить производительность.

- предусмотрена размотка тестового полотна со скалки на транспортер;
- имеется механизм быстрого натяжения и ослабления транспортной ленты, облегчающий санитарную обработку стола;
- транспортная 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)



Калибратор тестовой ленты «Восход-КТ»700



«Восход-КТ» 700

► «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

► 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 транспортной ленты (опция).
- Зона калибровочных валков защищена двумя откидывающимся кожухами с предохранителями.
- Напольное исполнение.
- Установка на поворотных колесных опорах с фиксатором для мобильного перемещения.
- Корпус из нержавеющей стали.

Установка тестозакаточная для круассанов «Восход-ТЗ-7»



«Восход-ТЗ-7»

► «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

► Установка тестозакаточная для круассанов «Восход-ТЗ-7» предназначена для формования тестовых заготовок круассанов и рогаликов из слоеного и сдобного теста. Настольное исполнение машины и компактные габариты позволят 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.

Дозатор шнековый «Восход-ДШ» 1



► «Восход-ДШ» 1

Количество точек (сопел) подачи начинки, шт, тах	6
Минимальная масса начинки, подаваемая из одного сопла в прерывистом режиме, г	7
Размер твердых включений в начинке, мм, тах	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

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

Конструктивные особенности:

- Три режима подачи начинки: прерывистый, фиксированный, непрерывный.
- Регулировка расстояния между соплами и зазора между соплами и транспортной 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 специнструмента.
- Возможность автономной работы или синхронизация со столом нарезочным «Восход СН» 8000, «Восход СН» 3500 или иных производителей.

Дозатор начинки «Восход-ДН» 2



► «Восход-ДН» 2

Ширина стола нарезочного для установки дозатора, мм	700
Производительность:	
дозировка непрерывная тах, л/ч	200
дозировка прерывистая из одной трубки, min, г	4
Количество рядов отсадки тах	10
Количество бункеров, шт./объем бункера, л	2/15
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	922x414x750
Масса, кг, не более	57

► 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.

Двухбункерная тестоотсадочная машина «Вектор-220»

«Вектор-220» с тележкой (опция)



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 фильер, 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 фильер, настройки параметров программы.

** Масса машины указана без учета массы сменных частей.

► 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, профитролы, кольца), зефиром (на агаре), овсяным, сырцовым пряничным (приготовленным на холодном сиропе).

Машина снабжена двухбункерным механизмом отсаживания 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 фильер и матриц струнной резки.



Пульт управления

Система управления позволяет осуществлять программирование работы всех механизмов, записывать до 700 программ в память, присваивать им имена и копировать настройки. Отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора.



Механизм валкового типа



Механизм комбинированного типа



Механизм струнной резки



Матрица с вращающимися насадками



Матрица струнной резки



Щелевая матрица



Однобункерная тестоотсадочная машина «Вектор-120-мини»

«Вектор-120 мини»



► «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 фильер, 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 фильер, настройки параметров программы.

** Масса машины указана без учета массы сменных частей.

► 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, профитролы, 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.



Подставка на колесах (опция)



Матрица струнной резки



Матрица с вращающимися насадками



Механизм струнной резки



Механизм валкового типа



Просеиватель муки вибрационный горизонтальный ПВГ-600М



«ПВГ-600М»

► «ПВГ-600М»

Производительность*, кг/час	600*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,28
Габаритные размеры, мм	1127x1025x925
Масса, кг, не более	85

* Производительность определена при непрерывном просеивании пшеничной муки через сито с размером ячейки 1,2x1,2 мм влажностью не более 15%.

- Предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также рыхления и аэрации муки. Просеиваемая мука должна иметь влажность не более 15 %.

Для удобства работы предусмотрена подставка для мешка с мукой.

Просеиватель муки центробежного типа «ПМ-900М»



«ПМ-900М»

► «ПМ-900М»

Производительность*, кг/час:	
– техническая	3500
– эксплуатационная	2500*
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	1450x605x1360
Масса, кг, не более	117

* Производительность определена при непрерывном просеивании пшеничной муки через сито с размером ячейки 2,5x2,5 мм влажностью не более 15%.

- Предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также рыхления и аэрации муки. Просеиваемая мука должна иметь влажность не более 15 %.

Машина выполнена с нижним расположением просеивающего узла, имеет опрокидывающий нержавеющей бункер для обеспечения возможности легкого доступа, очистки и замены сита.

Обеспечивает загрузку просеянного продукта в технологические емкости высотой до 920 мм:

- в подкатные дежи Д-300 и Д-160, емкостью 300 и 160 литров тестомесильных машин «Прима»
- 330-литровые подкатные дежи тестомесильных машин А2-ХТЗБ и А2-ХТМ.



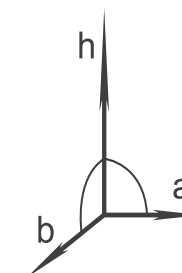
Параметры	ТС-Р-Н-4,5	ТС-Р-Н-4,5В	ТС-55-РФН*	ТС-1-РН*	ТС-2-РН*	ТС-4-РН*
a, мм	460	460	660	670	670	820
b, мм	677	614	464	686	914	1125
h, мм	1785	1793	1720	1777	1777	1777
Масса, кг	28,3	34	33,3	35,6	43,6	67,1
Используемый размер подовых листов, мм	400x600x20	400x600x20	450x600x20	600x660x20	600x900x20	750x1100x20
Вместимость хлебных форм Л7 или Л10, шт.**	54	54	90	135	180	270
Вместимость кассет хлебных форм***	3Л7 (3Л10) 18 шт.	3Л7 (3Л10) 18 шт.	5Л7 (5Л10) 18 шт.	5Л7 (5Л10) 27 шт.	5Л7 (5Л10) 36 шт.	6Л7 (6Л10) 45 шт.
Количество направляющих в стандартном исполнении шт.	18	18	18	18	18	18
	—	13,14,15,16,18,20,22,24				
Используется с печью	«Фотон» 4,5	«Фотон» 4,5В	«Муссон-ротатор» модель 55	«Муссон-ротатор» модель 77М	«Муссон-ротатор» модель 99М, 99МР	«Муссон-ротатор» модель 250, МР Супер
Примечания	Для расстойки и выпечки	Для расстойки и выпечки	Для расстойки и выпечки	Для расстойки и выпечки	Для расстойки и выпечки	Для расстойки и выпечки

ТС-8-РН*	ТС-10-РН*
670	670
1014	1125
1777	1777
46	58
600x1000x20	600x1100x20
180	225
5Л7 (5Л10) 36 шт.	5Л7 (5Л10) 45 шт.
18	18
13,14,15,16,18,20,22,24	
«Муссон-ротатор» модель 350, 99/11М	«Муссон-ротатор» модель 99/11М
Для расстойки и выпечки	Для расстойки и выпечки

* изготавливаются из нержавеющей стали

** для тележек со стандартным количеством направляющих, установленных на подовых листах.

*** для тележек со стандартным количеством направляющих



Секции хлебных форм

Предназначены для эффективной загрузки стеллажных тележек ротационных печей при выпечке формового хлеба высокого качества.

Секции	3Л7 (с ручками)	5Л7 (пятерчатка)	6Л7 (шестерчатка)	3Л10 (с ручками)
Максимальная масса одного изделия, кг*	0,75	0,75	0,75	0,64
Количество форм, шт.	3	5	6	3
Габаритные размеры, мм не более	400x224x115	595x218x115	750x218x115	400x219x105
Масса, кг, не более	2,64	4	5,43	2,62
Используемая тележка стеллажная (18 ярусов)	ТС-Р-Н-4,5 ТС-Р-Н-4,5В	ТС-1-РН ТС-2-РН ТС-55-РФН ТС-8-РН ТС-10-РН	ТС-4-РН	ТС-Р-Н-4,5 ТС-Р-Н-4,5В

5Л10 (пятерчатка)	6Л10 (шестерчатка)
0,64	0,61
5	6
595x215x105	750x218x105
3,5	5,43
ТС-1-РН ТС-2-РН ТС-55-РФН ТС-8-РН ТС-10-РН	ТС-4-РН



Все секции хлебных форм указанных типоразмеров выпускаются:
- без покрытия
- с термостойким покрытием (аналог тефлона)

* для изделий из пшеничной муки 1 сорта