

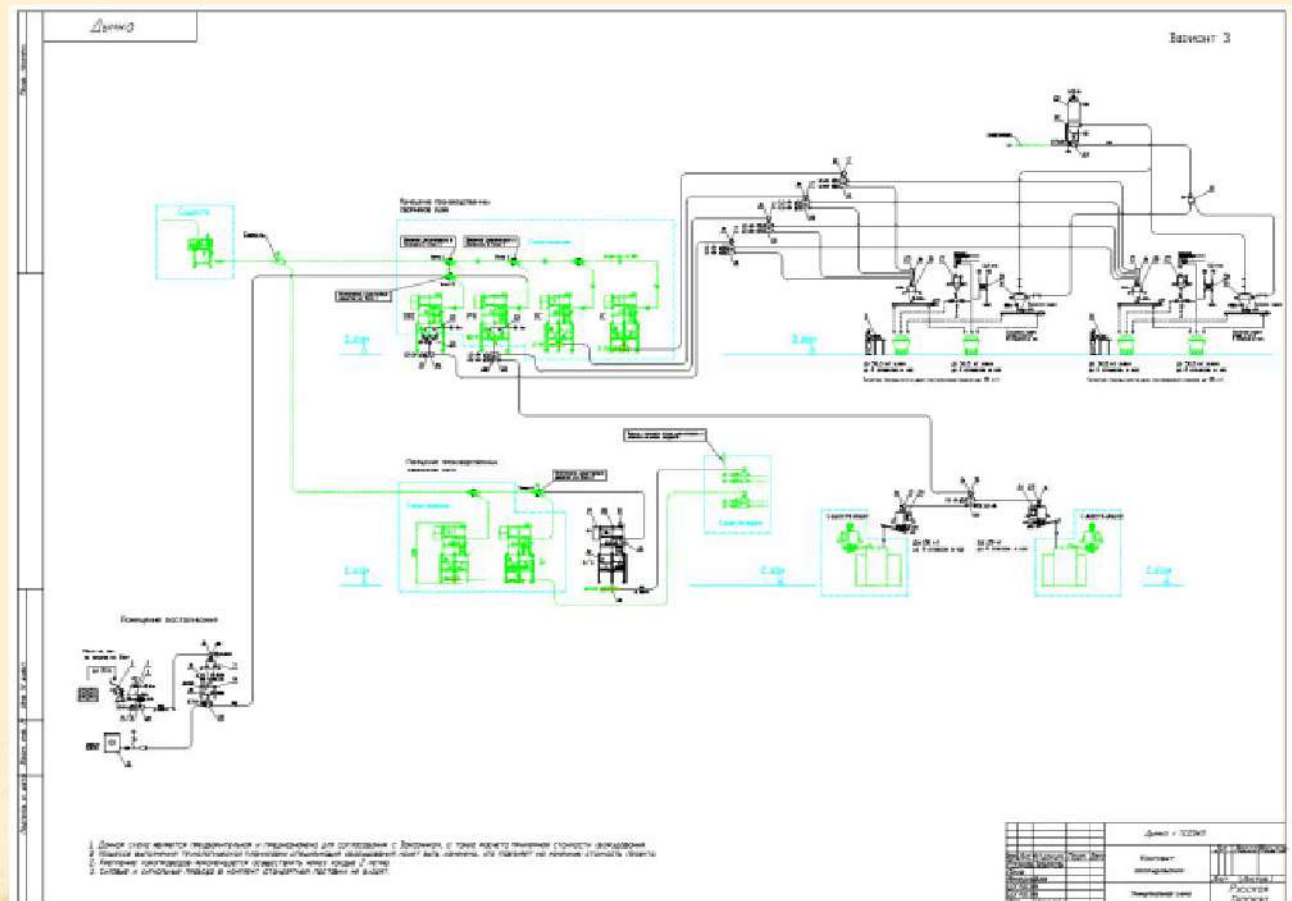


Проект: Создание системы растаривания, транспортирования, дозирования и учета сырья.

Компания: Кондитерская Фабрика «Дымка», г. Киров, производительность 100 тонн в сутки МКИ.

Оборудование, установленное в рамках проекта, предназначено для осуществления следующих технологических операций:

- Растаривание муки
- Просеивание муки
- Транспортировка пневмотрассой муки от участка растаривания в производственные бункера
- Транспортировка муки из производственных бункеров на участок дозирования, спиральными трассами.
- Транспортировка готовой сахарной пудры от оборудования Заказчика до бункеров дозаторов
- Автоматическое дозирование муки, сахарной пудры, жидких компонентов, компонентов загружаемых вручную.
- Дозирование ржаной муки в существующие тестомесы.
- Автоматизация процессов. Учёт всего сырья.



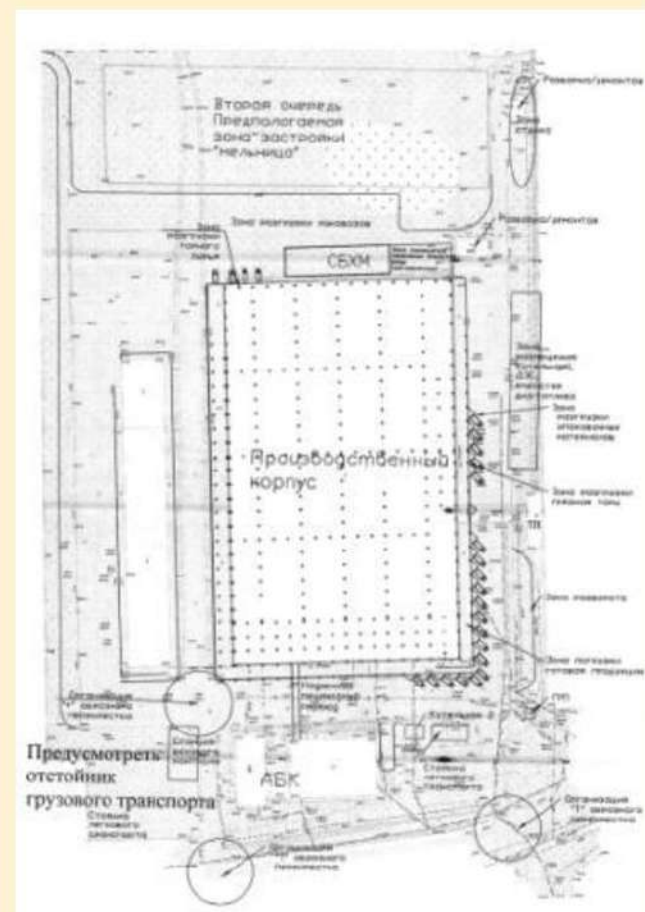


Проект: Проектирование хлебокомбината площадью 18 000 м.кв, суточной мощностью 120,4 тонн.

Компания: «Запорожская хлебная компания»

Распределение ассортимента продукции по
технологическим линиям и планируемая
производительность продукции в сутки:

№ линии, марка печи	Сорт изделия	Масса изделия, кг	Плановый выход готовых изделий при W муки 14,5%	Выпуск в сутки, кг
Линия №1 формовые сорта хлеба	Хлеб «Тостовый»	0,45	146,0	19700,0
	Хлеб «Венский»	0,45	145,0	5450,0
Линия №2 батоны	Батон «Александровский»	0,5	144,0	22700,0
	Батон «Юбилейный»	0,4	142,5	5500,0
Линия №3 подовые ржано-пшен сорта хлеба	Хлеб «Таврический» овальной формы	0,8	146,0	24100,0
	Хлеб «Новоукраинский» круглой формы	0,75	146,0	2800,0
Линия №4 Хлеб подовый пшеничный	Хлеб «Заводской»	0,7	145,0	14150,0
	Хлеб «Александровский»	0,7	144,0	14150,0
Линия №5 сдоба, булочные изделия, хлеб, МКИ	Булочка с изюмом	0,1	172,0	1040,0
	Булочка «Таврическая»	0,1	158,0	720,0
	Булочка «Забава» с вишней	0,075	172,0	1500,0
	Рожки днепровские	0,065	133,5	2000,0
	Батон особенный	0,35	126,5	2000,0
	Кекс «Пасхальный»	0,35	182,0	1150,0
	Хлеб «Старославянский»	0,6	145,5	1500,0
	Хлеб «Бородинский»	0,5	158,0	2000,0
ИТОГО:				120460





БИЗНЕС «ПОД КЛЮЧ»

МАКАРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





БИЗНЕС «ПОД КЛЮЧ»

ПРОИЗВОДСТВО САХАРА-РАФИНАДА





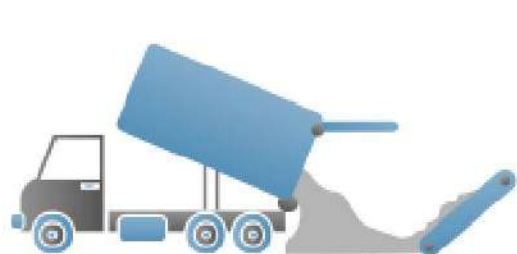
БИЗНЕС «ПОД КЛЮЧ» ПРОИЗВОДСТВО КВАСА



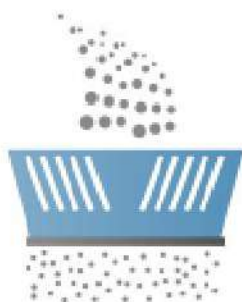


БИЗНЕС «ПОД КЛЮЧ»

Организация собственного производства хлебопекарных и кондитерских смесей широкого спектра применения



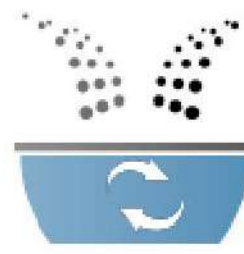
Приемка
и хранение сырья



Подготовка
сырья



Дозирование
сырья



Смешивание
сырья



Упаковка
готовой продукции





ПЕКАРСКАЯ ПЕРИФЕРИЯ

**ПРОТИВНИ
СТАНДАРТНЫЕ**



**ПРОТИВНИ
БАГЕТНЫЕ**



**ПРОТИВНИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ,
ХОТ-ДОГОВ И МАФФИНОВ**



ХЛЕБНЫЕ ФОРМЫ



ТЕЛЕГИ



**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТАРА
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ**



**ФОРМЫ ДЛЯ
РАССТОЙКИ**



**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
МОЙКИ И ЧИСТКИ**





ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ для хлебопекарного и кондитерского производства

Рады предложить Вам услуги по поставке и монтажу запасных частей и комплектующих ведущих европейских производителей для хлебопекарного и кондитерского оборудования:



И многие другие.



КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ



**Голяков
Павел Сергеевич**
Руководитель департамента
комплексного оснащения
хлебопекарных и кондитерских
производств



**Годовников
Виталий Анатольевич**
Главный инженер департамента
комплексного оснащения
хлебопекарных и кондитерских
производств



**Петриленкова
Надежда Анатольевна**
Главный технолог
департамента комплексного
оснащения хлебопекарных и
кондитерских производств



**Фомина
Марина Владимировна**
Ведущий менеджер
департамента комплексного
оснащения хлебопекарных и
кондитерских производств



Конструкторское бюро
Собственное конструкторское бюро
компании создает уникальные
разработки, построенные на анализе
потребностей заказчика и возможностей
предприятия.



Производство компании
Компания имеет крупнейший в России и
Восточной Европе завод по производству
упаковочного оборудования площадью около
20000 кв.м, на котором трудятся более 700
человек.



Сервисная служба
Наши специалисты, осуществляющие
пуско-наладочные, монтажные работы,
аттестованы и имеют разрешения
Ростехнадзора.



ПРОВЕДЕНИЕ АУДИТА

Проведение технического и технологического аудита предприятия предусматривает определение резервов сокращения производственных издержек и оптимизацию ассортимента выпускаемой продукции.

Цель аудита:

1. Оценка технического состояния основных фондов (зданий, сооружений, оборудования, коммуникаций), выработка рекомендаций.
2. Оценка эффективности выбранной технологии производства, выработка рекомендаций по оптимизации.
3. Оценка степени механизации и автоматизации производства, соблюдения технологических потоков, выработка рекомендаций.
4. Оценка ассортимента и объемов выпускаемой продукции на существующем оборудовании, выработка рекомендаций по оптимизации и возможностям расширения ассортимента.
5. Выработка рекомендаций по рациональному использованию энергоресурсов, производственных мощностей.



ХОЛДИНГ «РУССКАЯ ТРАПЕЗА»

НАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- 1. Минимальные проценты по лизингу оборудования (удорожание до 7% годовых)**
- 2. Минимальный первоначальный взнос предоплаты**
- 3. Возможность обратного выкупа оборудования**
- 4. Гарантийный срок эксплуатации оборудования собственного производства до 2 лет**
- 5. Проведение обучения специалистов пищевых производств на базе завода «Русская Трапеца» с выдачей сертификатов установленного образца**



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Осуществление пусконаладочных, монтажных работ, обеспечение ввода оборудования в эксплуатацию.
2. Гарантийное и послегарантийное обслуживание: консультации, диагностика и ремонт оборудования, своевременная замена неисправных деталей.
3. **Услуги по регулярному контролю и диагностике оборудования, даже после завершения гарантийного срока, с предоставлением отчета о состоянии оборудования руководству компании.**
4. **Организация складов ответственного хранения запасных частей.**
5. На предприятии разработана и внедрена система контроля качества.



Наши заказчики





ХОЛДИНГ «РУССКАЯ ТРАПЕЗА»



Фомина Марина Владимировна

+7 (812) 610-03-32, доб. 230, e-mail: fomina@r-t.ru

www.r-t.ru



Холдинг «РУССКАЯ ТРАПЕЗА»

Работа с предприятиями пищевого сектора

Бренд Русская Трапеза

Направление: Производство и поставки оборудования для хлебопекарных и кондитерских производств, фасовочно-упаковочного оборудования. Ведущее предприятие в своей отрасли в России и Восточной Европе.



Бренд Артфлекс

Направление: Флексографская печать на гибких упаковочных материалах, расходные материалы для упаковки. Разработка новых видов упаковки.



Опытное производство

Бренд MerryMix

Направление: Производство продуктов снековой группы



MerryMix



Холдинг «РУССКАЯ ТРАПЕЗА»

Работа с машиностроительными предприятиями

Бренд ФАМ

FAM-Robotics

Направление: Робототехника. Системный интегратор фирмы Kawasaki

FAM-Drive

Направление: Комплектующие для машиностроения. Сборка и дистрибуция в России мотор-редукторов фирмы Bonfiglioli

FAM-Electric

Направление: Автоматизация производств.



Бренд РТ-Конвейер

Направление: Разработка и производство конвейеров для транспортировки сыпучих материалов.



Бренд РТ-Строительство и Сервис

Направление: Комплексные услуги по проектированию и строительству.





РУССКАЯ ТРАПЕЗА

Компания "Русская Трапеца" успешно работает на рынке пищевого оборудования с 1994 года. За эти годы нами произведено и поставлено на хлебопекарные предприятия в различные регионы России, страны ближнего и дальнего зарубежья более 30000 единиц оборудования.



Компания имеет крупнейший в России и Восточной Европе завод по производству пищевого и упаковочного оборудования площадью **20000 кв.м**, на котором работает около **700 человек**, полиграфический комплекс по флексографской печати на пленке и ламинации, оснащенный современным европейским оборудованием.



РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ПЕРЕВООРУЖЕНИЮ (РЕКОНСТРУКЦИИ) УЖЕ СУЩЕСТВУЮЩИХ

Наши специалисты имеют большой опыт в проектировании хлебопекарных и кондитерских предприятий (в отрасли 27 лет).

Готовы рассчитать и подобрать технологическое оборудование на всех участках производства от складов БХМ до экспедиции, составить технологические цепочки и установить в существующих помещениях или вновь строящихся зданиях (цехах) в соответствии с действующими правилами и нормативами.

Ниже приведен список объектов, которые мы выполняли – это как строительство новых предприятий, так и техническое перевооружение (реконструкция) уже действующих.

1. Строительство хлебозавода мощностью 55 т/сутки (раздел ТХ) и корпуса по производству пряников и печенья (г. Старый Оскол) (полный проект)
2. Строительство хлебозавода мощностью 135 т/сутки (г. Белгород) (раздел ТХ)
3. Строительство хлебозавода мощностью 40 т/сутки (г. Тюмень) (раздел ТХ)
4. Строительство хлебозавода мощностью 30 т/сутки (г. Грозный, Чечня) (раздел ТХ)
5. Строительство хлебозавода мощностью 90 т/сутки (Г. Брянск) (полный проект)
6. Строительство двух корпусов по производству вафель, пряников, шоколадных конфет и зефира; цеха по производству замороженных слоеных изделий (г. Краснодар, МАГНИТ) (раздел ТХ)
7. Строительство фабрики-кухни (кулинарное производство и хлебозавод 40 т/сутки) г. Новоалтайск (сеть МАРИ-РА) (раздел ТХ)
8. Техническое перевооружение Анапского хлебокомбината. (частичный проект)
9. Техническое перевооружение ОАО «Кировхлеб» (частичный проект)
10. Техническое перевооружение Обнинского хлебокомбината. (частичный проект)
11. Техническое перевооружение Якутского хлебокомбината (частичный проект)
12. Техническое перевооружение ОАО «Владхлеб» (частичный проект)
13. Техническое перевооружение Казанских хлебокомбинатов №3 и №7 (частичный проект)
14. Техническое перевооружение Архангельского хлебокомбината (частичный проект)
15. Техническое перевооружение Северодвинского хлебокомбината (частичный проект)
16. Техническое перевооружение ЗАО «АТРУС» (Ярославская обл., г. Ростов) (частичный проект)
17. Техническое перевооружение комбината по производству замороженных полуфабрикатов («Сибирский гурман», г. Новосибирск) (раздел ТХ)
18. Техническое перевооружение предприятий «Стойленская Нива» («Хлебопек» г. Смоленск, «Сафоновохлеб», Переславский хлебозавод, «Выксунский хлеб» и т.д.) (частичный проект)
19. Техническое перевооружение ОАО «Золоторожский хлеб», ОАО «Москворечье, Хлебозавод №8 (Настюша, г. Москва) (частичный проект)
20. Реконструкция здания под кондитерское производство в г. Санкт-Петербург («Север», «Метрополь») (раздел ТХ)
21. Техническое перевооружение Трусовского хлебокомбината (г. Астрахань) (частичный проект)
22. Техническое перевооружение Воткинского хлебокомбината (частичный проект)
23. Техническое перевооружение Брюховецкого хлебозавода (Краснодарский край) (раздел ТХ)
24. Техническое перевооружение ОАО «Ивановхлеб» (частичный проект)



РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ И СТРОИТЕЛЬСТВУ ПРЕДПРИЯТИЙ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬСТВО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЭТАЖА

Владимирская область, Кондитерская фабрика Ferrero



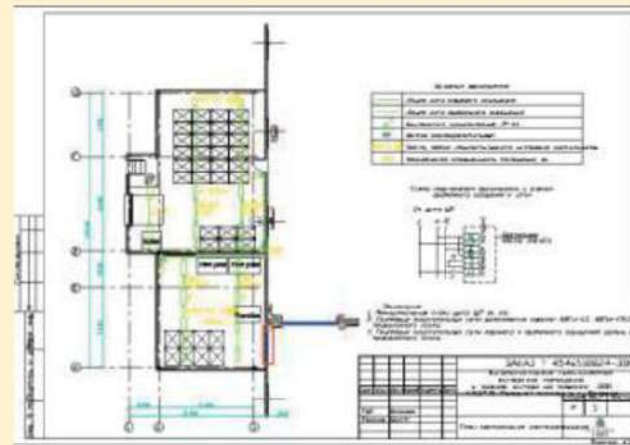
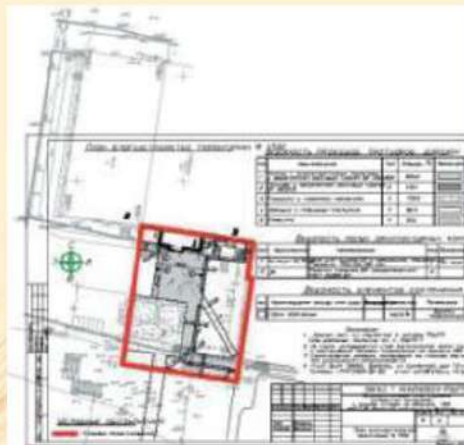
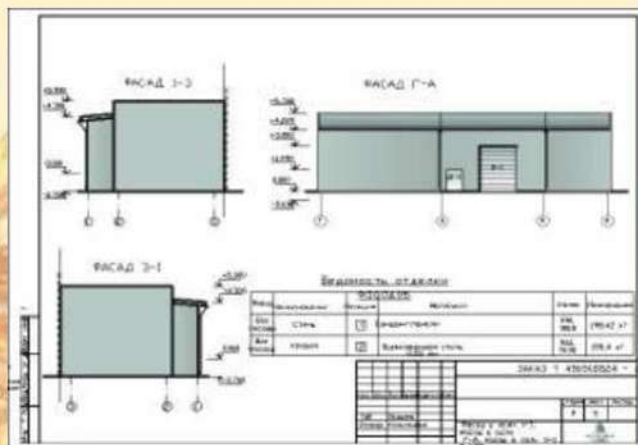
РЕКОНСТРУКЦИЯ КРОВЛИ ВНЕШНЕГО СКЛАДА

Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, завод Gillette (компания P&G)



ПРОЕКТИРОВАНИЕ СКЛАДА ПЕРЕРАБОТКИ ОТХОДОВ

Вологодская область, ООО «Нестле-Россия»





Производственная программа





РЕШЕНИЯ «ПОД КЛЮЧ»





Оборудование для безопасного хранения и транспортирования муки и сыпучих продуктов

Бункеры из стеклопластика, нержавеющей стали, полиэстера



Спиральные и пневматические транспортные системы



Дозаторы рецептурного дозирования сыпучих компонентов



Модули разгрузки и загрузки различных модификаций



Загрузочно-накопительные бункеры



Просеиватели различных модификаций



Поворотные раздатчики



Раствариватели мешков и биг-бэгов



Смесители





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗДЕЛКИ ТЕСТА

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ
МАШИНЫ



ТЕСТОУТСАДОЧНЫЕ
МАШИНЫ BARTOLI



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫЕ
МАШИНЫ



ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНЫЕ
МАШИНЫ



ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ
МАШИНЫ



ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ
МАШИНЫ





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК

**КОНВЕКЦИОННЫЕ
ПЕЧИ**



ПЕЧИ ЯРУСНЫЕ



**КАМЕРЫ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ
РАССТОЙКИ**



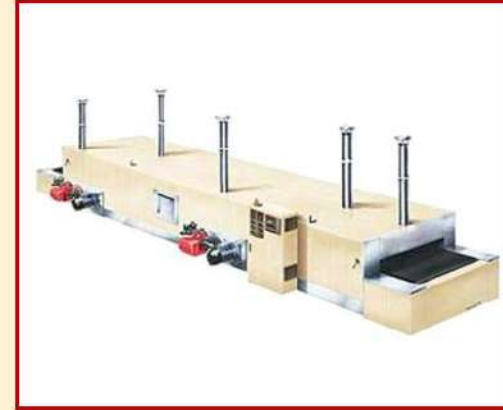
РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ



ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

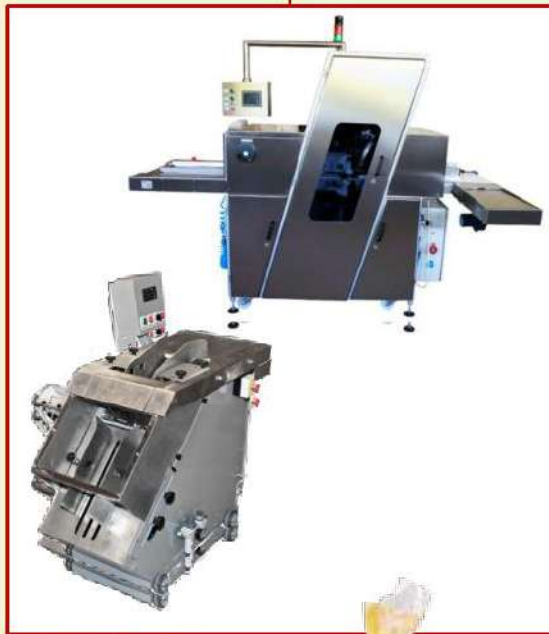


ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ



УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ХЛЕБОРЕЗКИ И
КЛИПСАТОРЫ



ВЕРТИКАЛЬНОГО
ТИПА



ГОРИЗОНТАЛЬНОГО
ТИПА





Оборудование, введенное в производственную программу Русской Трапезы в 2017-2018 годах

Комплекс для растаривания мешков

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплекс предназначен для растаривания мешков с мукой. На таком комплексе оборудования можно также растаривать зашивные тканые и крафт мешки с другими сухими сыпучими материалами, предназначенными для химической, бумажной, строительной и других видов промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Позволяет существенно повысить рентабельность, снизить потери сырья в ходе его подачи к рабочим мощностям, устранить пыление муки, сэкономить производственные площади и электроэнергию, увеличить производительность процесса растаривания.

СОСТАВ КОМПЛЕКСА

- мешкоопракидыватель;
- загрузочно-накопительный бункер;
- аспирационный фильтр с вентилятором;
- роторный просеиватель.





ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ СЫПУЧИХ МАТЕРИАЛОВ



**прием и
растаривание**



**смешивание
компонентов**



дозирование



ПРОСЕИВАНИЕ СЫРЬЯ

Преимущества:

- пожаро- и взрывобезопасность;
- надежность и эффективность работы;
- материал исполнения сита – соответственно подобранный по размерам отверстий , перфорированный лист или сетка
- возможность образования новых технологических линий или встраивание в уже существующие;
- легкость извлечения сита без инструментов;
- встроенный магнитный сепаратор;
- минимальные энергозатраты;
- экономия производственных площадей;





СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

Современные решения Русской Трапезы



Преимущества:

- выгрузка сырья и продуктов из разнообразных средств доставки и пунктов хранения;
- регулируемая производительность от 1 до 500т/час;
- полная автоматизация процесса;
- отсутствие пыли и потерь
- надежность и эффективность работы;
- простота монтажа и обслуживания;
- возможность образования новых технологических линий или встраивание в уже существующие;
- простота монтажа и обслуживания;
- экономия производственных площадей;





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ, РАСТАРИВАНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

1. Растариватель мешков с аспирационным фильтром.
2. Дозатор сыпучих продуктов для пневмотранспорта со встроенным фильтром и пневматическим встряхиванием.
3. Линейка магнитных сепараторов как для гравитационных спусков, так и для пневматических линий.
4. Поворотное устройство для дозатора сыпучих продуктов нового образца.
5. Раздатчик для дозатора сыпучих продуктов с жёстким шнеком.
6. Шиберная заслонка для гравитационных спусков с пневматическим подпором приводного механизма.
7. Измельчитель продуктов:
 - возвратного хлеба (приготовление мочки);
 - приготовление начинки (повидло и проч.);
 - кетчупы и проч. растительные продукты пастообразные.
8. Просеиватели:
 - вибрационные просеиватели для пневмотранспорта или для гравитационного спуска;
 - роторный просеиватель увеличенной производительности до 6000кг/ч.
9. Дивертор на основе гибкого рукава для пневматического транспорта.
10. Тензометрия для любого емкостного оборудования как находящегося у Заказчика, так и для своего оборудования весом от 50кг до 60т.
11. В разработке на самое ближайшее будущее линейка дискретных весовых дозаторов для фасовки в мешки от 10кг до 50кг.



РЕЦЕПТ-МЕНЕДЖЕР

Решение для гарантированного исполнения рецептуры

Описание работы комплекса:

На экране отображается название компонента для загрузки, заданный вес, текущий вес и шкала выполнения дозирования.

При ручном дозировании микрокомпонентов алгоритм работы следующий:

- обнулить вес платформы нажатием физической кнопки «ОБНУЛЕНИЕ»;
- убедившись, что в окне дозирования горит индикатор «ОЖИДАНИЕ ЗАГРУЗКИ» нажать физическую кнопку «ПУСК» надпись сменится на «ДОЗИРОВАНИЕ»;
- начать засыпку компонента в емкость на весовой платформе. При необходимости разбить дозу на две части следует после отвеса первой части нажать на красную кнопку в левом углу экрана, текущий вес будет зафиксирован (показания веса на экране удвоятся), высыпать уже отмеренное количество компонента в тестомес, продолжить засыпку.
- после того как количество отмеренного компонента достигнет заданного значения надпись «ДОЗИРОВАНИЕ» сменится на «УСПОКОЕНИЕ» и через несколько секунд на «ОЖИДАНИЕ РАЗГРУЗКИ»
- нажать кнопку ПУСК и освободить весовую платформу от компонента, после того как вес вернется к нулю система сама осуществит переход на следующий шаг – дозирование следующего компонента имеющего не нулевой вес в рецепте.

На всех экранах, где есть красная кнопка в левой части экрана, возможно разбиение дозы на несколько частей для удобства оператора.

Если изначально вес не равен 0-лю (были предварительно загружены предыдущие ингредиенты или необходимо обнулить вес тары) обнуление веса осуществляется кратковременным нажатием физической кнопки «ОБНУЛЕНИЕ».

Для настройки системы и рецептов используется меню.

Переход к экрану загрузки и редактирования рецептов осуществляется кнопкой в меню.

В верхней части экрана отображается название выбранного рецепта и раскрывающийся список для выбора рецепта. В центральной части находятся данные для редактирования: название рецепта и вес каждого из компонентов в рецепте. Нажатием кнопки «СОХРАНИТЬ» осуществляется сохранение всех введенных данных в рецепт с номером, который выбран из раскрывающегося списка. Нажатие кнопки «ЗАГРУЗИТЬ» наоборот переносит данные из выбранного рецепта в текущие поля. Для редактирования рецептов необходим уровень доступа «ИНЖЕНЕР», при уровне доступа «ОПЕРАТОР» возможна только загрузка ранее сохраненных рецептов.





Проект: Создание склада БХМ, участка растаривания и дозирования муки

Компания: «БЕЙКЕРИ ХАУС», Санкт-Петербург

Проект включает:

- оборудование для растаривания муки (3 т/ч) из мешков с дальнейшей транспортировкой пневматической системой в бункер бестарного хранения ;
- трасса подачи муки;
- тканевый силос объёмом хранения 8 тонн;
- просеиватель под силосом;
- дозатор муки.





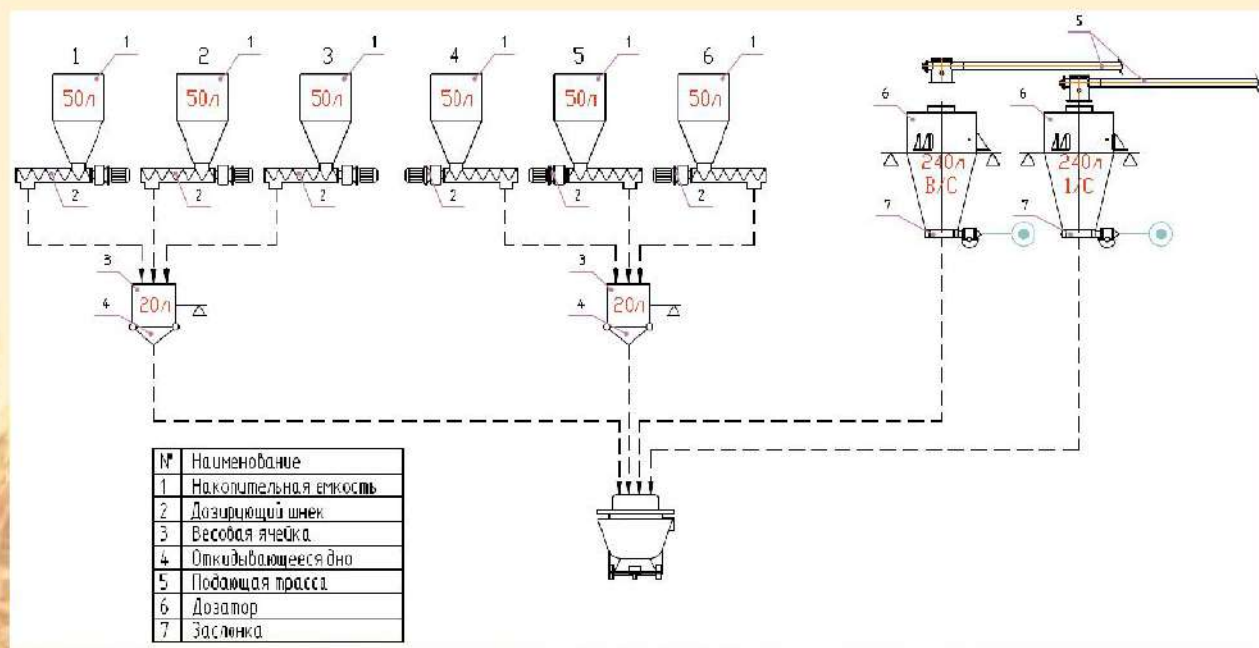
МНОГОКОМПОНЕНТНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ

Описание работы комплекса:

Емкости с продуктом, например загрузочные воронки для мешков, пневматические загружаемые сепараторы или накопительные емкости располагаются по кругу над сборной емкостью (весовой ячейкой).

Для обеспечения продуктов применяется всасывающий или напорный принцип пневмотранспорта. Каждый компонент имеет собственное устройство выгрузки и дозирования, а так же весы. Это позволяет использовать параллельные процессы взвешивания и подавать материалы в несколько смесительных линий.

Принципиальная схема многокомпонентного дозирования





ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ротационная печь

НАЗНАЧЕНИЕ

Печи хлебопекарные ротационные предназначены для выпечки широкого ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий.

БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Пекарная камера, воздуховоды, облицовка – нержавеющая сталь.
- Вращающаяся платформа, верхний привод.
- Программный пульт управления (99 программ, энергонезависимая память).
- Двухскоростной рециркуляционный нержавеющий вентилятор.
- Дополнительный канал обдува парогенератора.
- Ручное управление шиберной заслонкой.
- Сборно-разборная конструкция.
- Поставка печи осуществляется в разобранном виде.
- Двойное стекло в двери.
- ТЭНовый блок входит в стоимость печи.





ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Расстойный шкаф

НАЗНАЧЕНИЕ

Шафы расстойные производства РТ предназначены для расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий перед их выпечкой. Изготавливаются два вида расстойных шкафов на 2 и на 4 тележки

ОПИСАНИЕ

Все комплектующие, применяемые в климатической установке, производятся ведущими европейскими специализированными фирмами-производителями и имеют увеличенный срок эксплуатации. Для всех нагревательных элементов климатической установки предусмотрена защита от перегрева, а так же климатическая установка имеет защиту от перелива воды. Для облегчения обслуживания в климатической установке предусмотрена возможность быстрого демонтажа ванны парообразования для очистки ТЭНов от накипи.

Шафы отгружаются покупателю в разобранном виде, как набор панелей изотермического шкафа, в комплекте с климатической установкой, микропроцессорной системой управления, силовым электрошкафом, соединительными кабелями, элементами трубопроводной системы и крепежными элементами для фиксации шкафа на месте установки.

Конструкция и размеры панелей подобраны для максимального удобства заказчиков. Камера по элементно вносится через стандартные дверные проемы и лестничные марши. В зависимости от заказа, изготавливается шкаф как с одной, так и с двумя дверями.





ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тестокаточная машина

НАЗНАЧЕНИЕ

Тестокаточная машина предназначена для формования батанообразных изделий и хорошо подходит для хлебопекарных предприятий средней мощности. Машина соответствует европейским стандартам качества и надежности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Возможно изменение размера тестовых заготовок;
- Решения, примененные в данной машине, позволяют достигать качественного закатывания и ровной поверхности тестовых заготовок
- Устройство формирования торцов батонных заготовок;
- Клинообразный рельеф на прижимной плите и система регулировок позволяют формировать заготовки идеальной цилиндрической формы;
- Возможность формования мелкоштучной продукции;
- Качественные материалы и комплектующие обеспечивают длительный срок эксплуатации;
- Легкая очистка;
- Простота эксплуатации.
- Машина является импортозамещающим изделием, полностью соответствует лучшим европейским образцам.





ОБОРУДОВАНИЕ BARTOLI

На заводе «Русской Трапезы» осуществляется совместное производство кондитерского оборудования итальянской фирмы Bartoli.

Компания Bartoli - итальянский производитель кондитерского оборудования: линейки тестотсадочных, глазировочных машин, охлаждающих туннелей

www.bartoli-techno.it





ОБОРУДОВАНИЕ BARTOLI

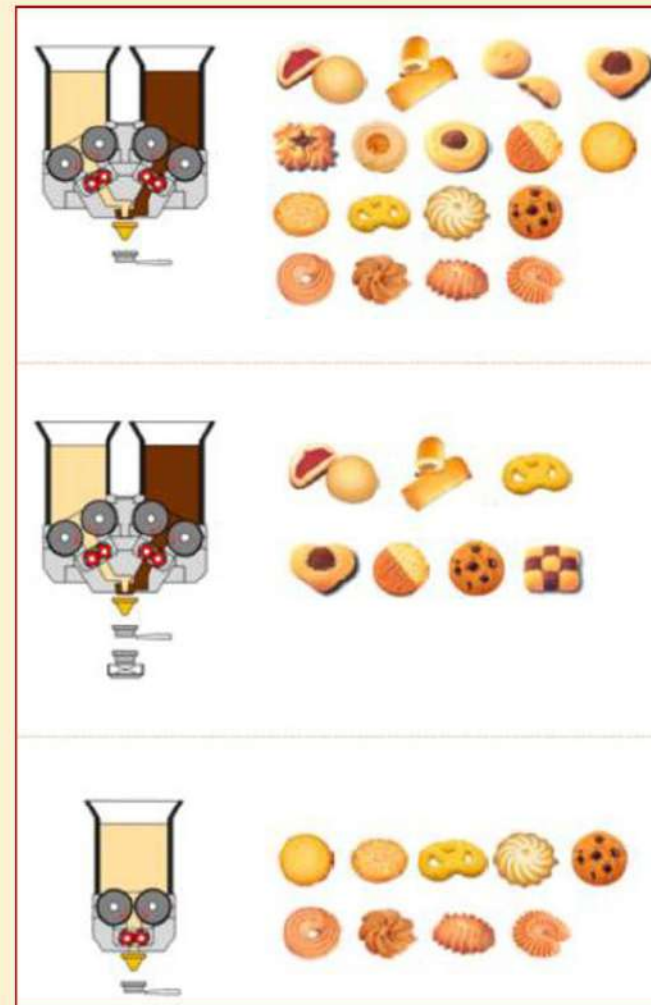
Тестоотсадочная машина

НАЗНАЧЕНИЕ

Тестоотсадочная машина нового поколения, предназначенная для изготовления двухцветного печенья и печенья с начинкой. Благодаря разнообразию аксессуаров, фильер и насадок возможно производство огромного количества видов изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- высокая производительность и стабильность работы
- современное технологическое исполнение
- точность в дозировании и отсадке продукции
- компактность
- долговечность и надежность использования
- легкость мытья и чистки оборудования
- низкий уровень шума
- автомат изготовлен из нержавеющей стали
- цветной сенсорный экран
- отвечает высоким стандартам производственной и экологической безопасности





ОБОРУДОВАНИЕ BARTOLI

Шариковые мельницы

Шариковые мельницы Optima Compact 600 предназначены для тонкого помола шоколада, кондитерских глазурей, компаундов и кондитерских начинок.

Шариковая мельница Optima Compact 600 — это оптимальное решение для производства шоколадных глазурей и масс за счет объединения на одной станине смешивающего миксера, шариковой мельницы и насоса для циркуляции и скачивания шоколадной массы.

Мельница работает циклично: загрузка ингредиентов в смешивающую емкость, затем смешивание, помол и циркуляция массы, выгрузка готового продукта.

Надежная и крепкая конструкция машины в сочетании с лучшими подшипниками SKF и двигателями ABB с увеличенной массой статора позволяет эксплуатировать мельницу многие годы без поломок.



Рабочая емкость шариковых мельниц Optima Compact 600 изготовлена из нержавеющей пищевой стали, мелющий вал, агитаторы (мелющие лопасти), шары изготовлены из высокопрочной легированной стали с твердостью 58-60 HRC, что предотвращает проникновение в готовый продукт как патологических бактерий, так и оксидов металлов. Переработка продукта (шоколадных и молочных масс) происходит при низкой температуре за счет того, что рубашка мельниц Optima Compact 600 снабжена системой водяного охлаждения.



ОБОРУДОВАНИЕ BARTOLI

Глазировочные машины

Предназначены для покрытия шоколадной массой корпусов конфет, вафель, печенья, зефира, пастилы и других кондитерских изделий. Производство машин основано на многолетнем опыте и отличается проверенными на практике решениями.

Ширина рабочего полотна 300, 450, 600, 900, 1200 мм.

Внутреннее и внешнее исполнение – нержавеющая сталь.

По тех. заданию клиента машина может комплектоваться:

- Дисковой темперирующей машиной GE TS 500, GE TS 700 с возможностью подачи глазури по замкнутому циклу (при использовании натуральной глазури).
- Холодильным тоннелем.

- Холодильный тоннель может быть 2-х, 3-х и 4-х зонным (по тех. заданию клиента), в каждой зоне имеется фреоновый компрессор с испарителем и подачей охлажденного воздуха в тоннель. Автоматический контроль за температурой фирмы «OMRON» (Япония). Температура в тоннеле регулируется в диапазоне от +5 до +15°C.

- Тоннель выполнен в европейском исполнении – плоские съемные крышки из крашеного металла или нержавеющей стали.
- По техническому заданию клиента возможно изготовление защитных экранов из нержавеющей стали или алюминия для защиты изделий от прямого обдува холодным воздухом (изделия, глазированные натуральной глазурью).
- По заказу изготавливаются дополнительные столы для расклада и/или съема продукции.

•Депозитором для посыпки декорирующей крошки (дробленным орехом, кунжутом, маком, воздушным рисом, кокосовой стружкой и т.д.) поверх глазури.

•Выносным пультом управления





ОБОРУДОВАНИЕ BARTOLI

Охлаждающие тоннели

Охлаждающий тоннель предназначен для охлаждения изделий, глазированных шоколадом или другими жиросодержащими глазировочными массами при непрерывном потоке.

В стандартной комплектации охлаждающий тоннель состоит из:

- каркаса установки
- внешнего защитного экрана
- внутреннего защитного экрана (опция)
- транспортной ленты
- приводной станции
- натяжной станции
- устройства центрирования ленты
- холодильных установок





УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

РТ-УМ-НК (УМКА)

Упаковочная машина наклонного типа для упаковки хлебобулочных изделий в пакеты flow pack

НАЗНАЧЕНИЕ:

Упаковка широкого ассортимента изделий в стандартные трехшовные пакеты типа «Flow Pack»:

- Упаковка в ряд любых продуктов, держащих форму без применения дополнительных фиксаторов
- Бережная упаковка продуктов без механического воздействия от перемещения
- Качественная упаковка липких, влажных и замороженных продуктов
- Стабильная упаковка тяжёлых продуктов
- Возможность упаковки длинномерных продуктов
- Упаковка продуктов, не имеющих чётких габаритов и форм





УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Упаковочные машины с нижней подачей пленки

Машины с нижним расположением пленки используются в случае, если упаковываемые предметы нельзя передвигать и закладывать в пакет с помощью толкателя, а именно предметы неправильной формы, рыхлой структуры, группы предметов. В этом случае предметы передвигаются в зону упаковки на пленке.

РТ-УМ-ГШ-С12 Box Motion СИСТЕМА ГАЗОНАПОЛНЕНИЯ

Предназначена для создания трехшовой герметичной упаковки сложных штучных и групповых продуктов, а так же продуктов имеющих высокий коэффициент трения в среде защитных газов с использованием барьерных пленок толщиной до 110 мкм

Примеры: сыры, колбасы, овощи, фрукты, творог брикетированный, грибы.

РТ-УМ-ГШ-С14 Long Weld ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ

Предназначена для создания трехшовой герметичной упаковки сложных штучных и групповых продуктов, а так же продуктов имеющих высокий коэффициент трения на высокой производительности.

Примеры: зефир, творог брикетированный, кондитерские изделия (специфика которых не позволяет производить движение по столешнице), салфетки, перчатки.





УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

РТ-УМ-ГШ-С11

Высокоскоростная упаковочная машина горизонтальная с сервоприводами

НАЗНАЧЕНИЕ:

Высокоскоростная упаковочная машина предназначена для упаковки различных пищевых и непищевых изделий в трехшовный пакет типа flow-pack.

Пакеты формируются из рулонных термосвариваемых материалов (полипропиленовые и комбинированные пленки), а также из материалов для холодной склейки (с клеевым слоем). Машина позволяет упаковывать широкий ассортимент штучных изделий на большой производительности (свыше 200 уп./мин).



Наименование	Тип губок			
	2- позиционные	3- позиционные	4- позиционные	5- позиционные
Производительность кинематическая, упак/мин, до	200	300	400	500
Производительность по скорости проварки пленки, м/мин.	40			
Номинальные размеры упаковываемых изделий, мм:				
- длина	30-250	20-140	20-100	20-70
- ширина	15-200	15-140	15-100	15-70
- высота	1-70	1-40	1-35	1-25
Максимальная длина пакета пленки, мм:	270	180	135	108
Максимальная ширина рулона пленки, мм:	450	310	310	230
Номинальные потребляемые параметры переменного электрического тока:				
- напряжение, В	380, 3-фазное			
- частота, Гц	50			
Установленная мощность, кВт, не более	10	12	14	16
Габаритные размеры, мм, не более: (зависят от опций)	3100 × 1150 × 1750			
Масса, кг, не более (зависит от опций)	800			
Уровень звука, дБА, не более (зависит от опций)	85			



УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Картонатор горизонтального типа

НАЗНАЧЕНИЕ

Машина предназначена для упаковывания штучной, кусковой, мелкокусковой и сыпучей продукции, в том числе предварительно упакованной в пакет, или группу из нескольких пакетов в картонные пачки, с закрытием и заклеивкой клапанов клеем горячего плавления.

Картонатор может интегрироваться с конвейерной системой, вертикальной и горизонтальной упаковочной машиной. Продукт может подаваться в загрузочное устройство вручную.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- возможность ручной и автоматической загрузки продукта на подводящий конвейер;
- компактная конструкция упаковщика;
- широкий диапазон габаритных размеров упаковываемых коробов;
- возможность упаковки как штучного так и группового продукта;
- небольшие габаритные размеры;
- использование комплектующих от ведущих мировых производителей;
- простота в обслуживании;
- возможность нанесения любой печатной информации на короб.





УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Брикетер «Рубрик»

НАЗНАЧЕНИЕ

Формирование пакетов типа «брикет» для последующей линии групповой упаковки бакалейной продукции.

ОСОБЕННОСТИ БРИКЕТЕРА

- комплектующие ведущих фирм: SMC, Shneider-Electric, IFM, Igus, SKF, Elesa, Wago, Lappkabel, Lovato, Eltra, Sick, Weintek;
- степень защиты IP-54;
- сенсорная панель управления 7" с интуитивно понятным интерфейсом
- три уровня доступа к программным уставкам
- до 100 продуктовых программ в памяти панели управления





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ БРАКА И ВОЗВРАТА ХЛЕБНЫХ ПРОДУКТОВ

ЭКСТРУЗИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- переработка возврата и хлебной крошки;
- расширение ассортимента (сухие завтраки, хлебцы, кукурузные палочки);
- подготовка сырья для внутренних нужд предприятия (заварные сорта муки и рисовые наполнители для кондитерских изделий).



УСТАНОВКА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ БРАКА ХЛЕБНЫХ ПРОДУКТОВ

Установка предназначена для переработки внутризаводского брака и теста в гомогенную однородную массу для дальнейшего добавления в замес.





ЭКСТРУЗИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ООО «Новая линия», ООО «Дирол Кедбери», «Лимак»
Для данных компаний мы изготовили и запустили
экструзионную линию и упаковочное оборудование по
производству хлебцев, хлопьев, подушечек, звездочек,
рисовых шариков и кукурузных палочек.





Проект: Поставка оборудования для смешивания и фасовке пищевых смесей (комбикорма)

Компания: Prodinvest, г. Москва. Премиксы, корма для ЖИВОТНЫХ

Компоненты: сух.молоко, сухие сливки, пикталак, сыворотка, лактоза.

Производительность от 1 тн/ч до 5 тн/ч

Линия включает в себя оборудование для ручного растаривания сырья из мешков и растаривания сырья из биг-бэгов. В случае растаривания компонентов склонных к комкованию и слёживанию, компонент после растаривания измельчается на диагломераторах. Сырьё поступающее в мешках может дозироваться либо по количеству мешков, либо может быть организовано весовое дозирование каждого компонента смеси. Компоненты смеси растаривающиеся из биг-бэгов дозируются с помощью тензометрической системы по вычитающему принципу. Всё растаренное сырьё, просеивается на встроенных просеивателях, для отделения посторонних примесей и включений. Для организации непрерывного цикла смешивания, перед смесителем и после смесителя технологическая линия комплектуется буферными ёмкостями, объемом равным объему смесителя. В зависимости от компоновочных решений и планировки цеха линии смешивания, для транспортирования компонентов и смеси в линии, могут использоваться различные транспортные механические или пневматические системы (шнековые конвейера, нории, гибкие шнеки, пневмотрассы и т.п.)





Проект: Поставка и запуск оборудование для замеса и выпечки хлебопекарных изделий, 500-600 кг в сутки

Компания: ООО «Пекарня»,
Санкт-Петербург, ул.Садовая, 56



1. Тестомес А2-ХТЮ.
2. Ротационная печь Zusselli TOP MINIROTOR (Италия).

Ассортимент выпечки:

- пироги с начинкой мясной, фруктовой;
- хлеб ржано-пшеничный.



Проект: Поставка и запуск оборудование для замеса и выпечки хлебопекарных изделий, 500-600 кг в сутки

Компания: Комбинат социального питания,
Санкт-Петербург (2015 г)



1. Тестомесильная машина марки А 2-ХТЮ на 80 литров
2. Ротационная печь
3. Zucchelli Forni TOP-MINIROTOR 40x60 (Италия)
4. Печь хлебопекарная ХПЭ 750/3С со стеклянными дверками
5. Картофелечистка Atesy «Тайфун»
6. Моечная ванна Односекционная цельнотянутая с бортом Atesy ВСМ-1/530



Проект: Поставка и запуск ротационной печи «Ротор-Нева»

Компания: Комбинат социального питания,
Санкт-Петербург (2015 г)

АССОРТИМЕНТ ВЫПЕКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ НА РОТАЦИОННОЙ ПЕЧИ «РОТОР-НЕВА»

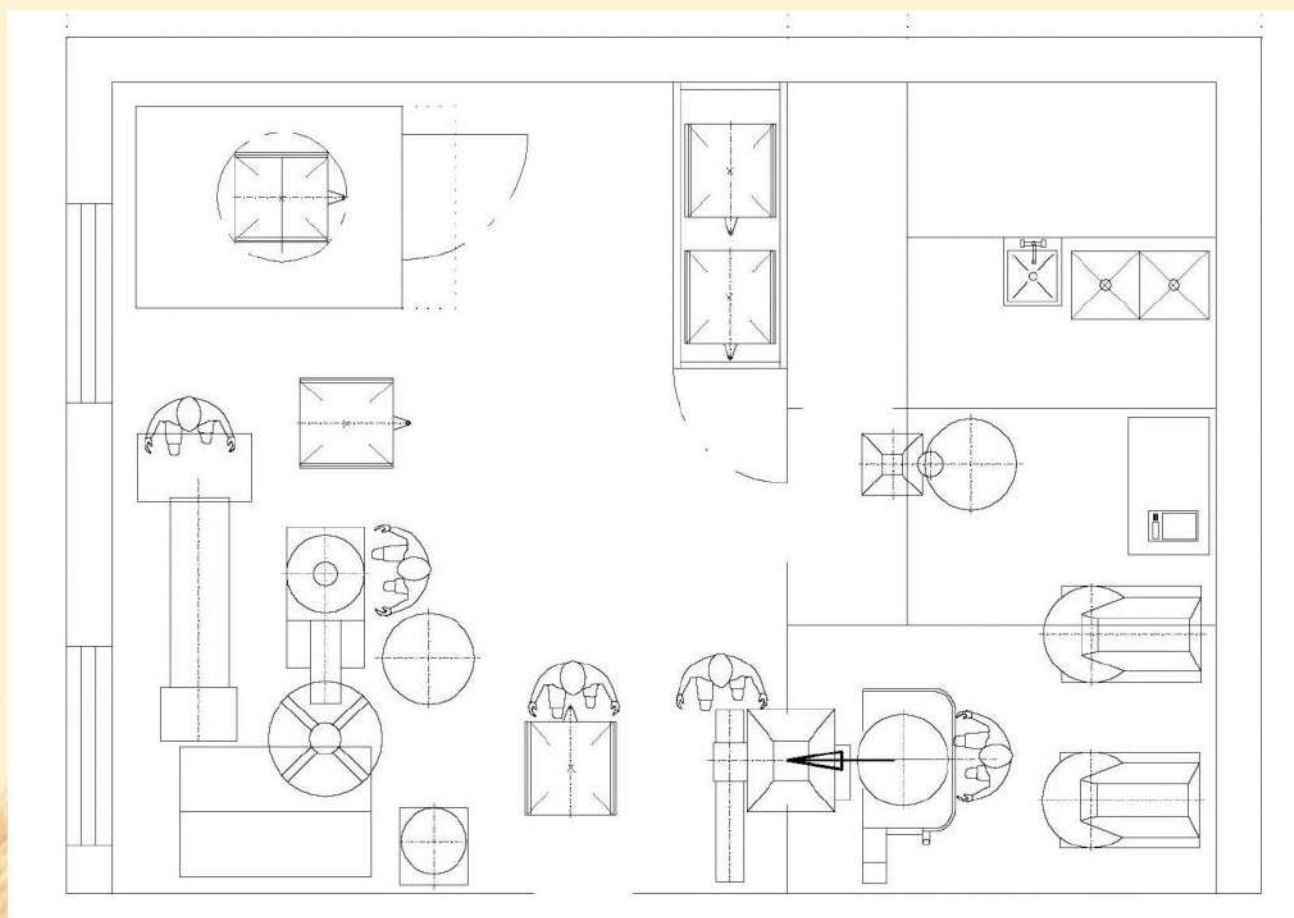
1. Хлеб белый из пшеничной муки в/с
формовой штучный 0,4 кг
2. Булочка с маком в/с 0,1 кг
3. Штрудель слоеный с яблоком и
корицей штучный 1,5 кг
4. Слойка «Мечта» 0,06 кг
5. Булочка «Российская» в/с 0,04 кг





Проект: Пекарня по производству хлебобулочных изделий мощность 1 тонна в сутки

Компания: ЦЕХ АПРЕЛЬ (февраль 2015 год)

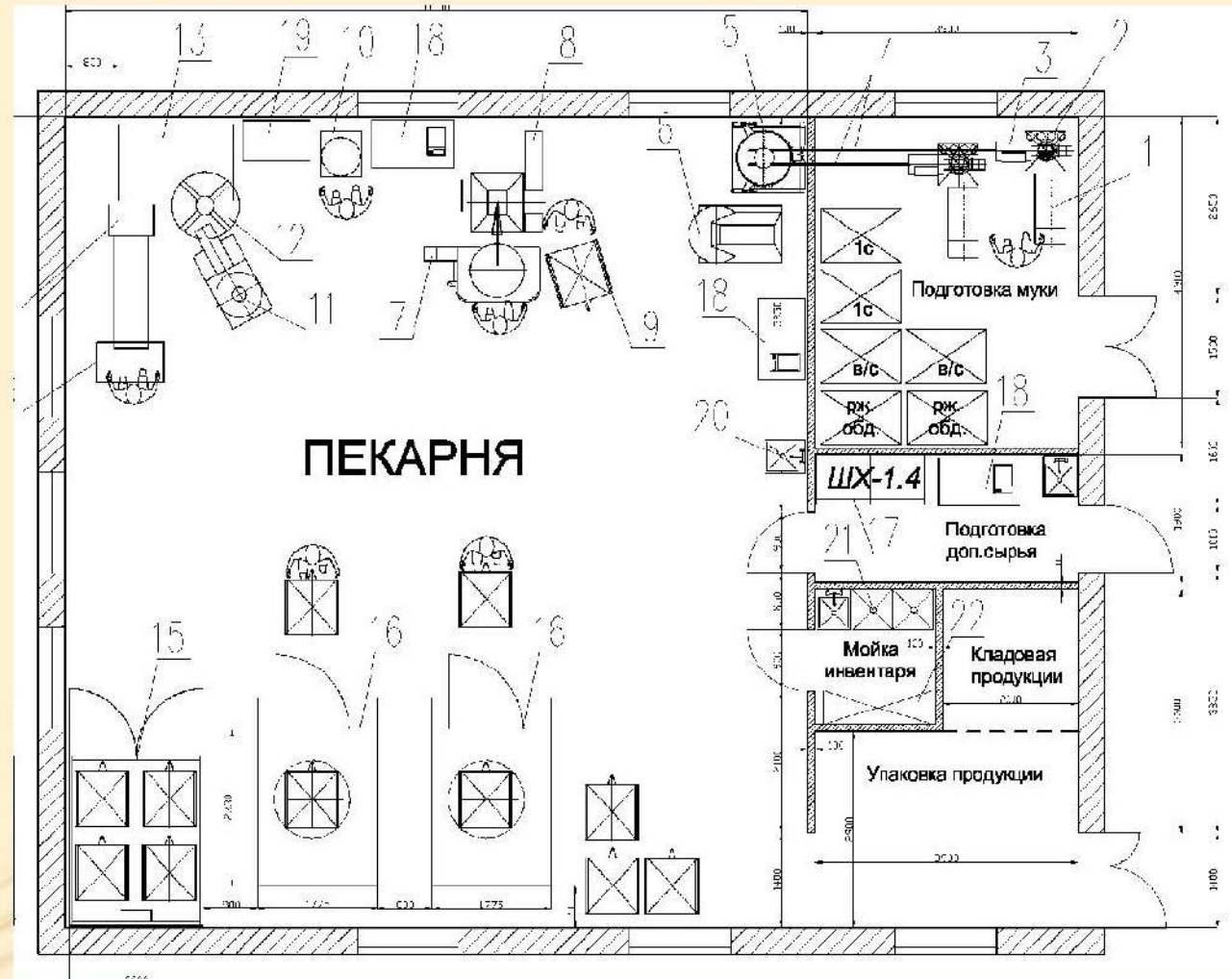




Проект: Пекарня по производству хлебобулочных изделий мощностью 2-4 тонны в сутки с автоматической подачи муки на производство.

Компания: ЦЕХ АПРЕЛЬ

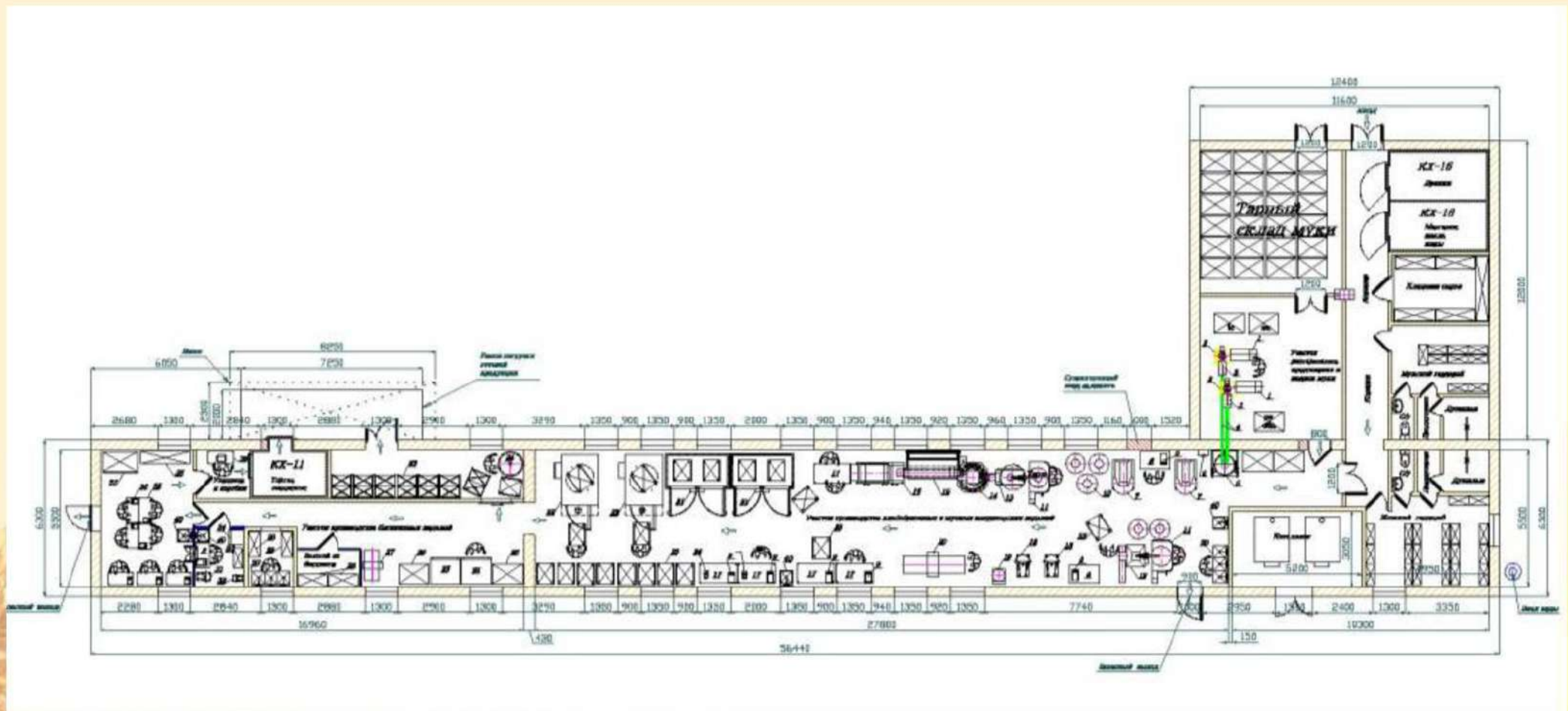
- 1 - мешкоопрокидыватель, 2шт.
- 2 - растариватель, 2шт.
- 3 - просеиватель роторный, 2шт. (1 для пшеничной муки +1 для ржаной).
- 4 - спиральный транспорт (гибкие шнеки), 2 линии.
- 5 - дозатор муки, 1шт.
- 6 - тестомесильная машина с подкатной дежей 140 л, 1шт.
- 7 - дежеопрокидыватель, 1шт.
- 8 - тестоделитель для деления ржаного теста в формы, с конвейером подачи форм, 1шт.
- 9 - тележка пекарная, 10шт.
- 10 - мелкоштучный делитель-округлитель.
- 11 - тестоделитель батончиков, 1шт.
- 12 - тестоокруглитель батончиков, 1шт.
- 13 - шкаф предрасстойки, 1шт.
- 14 - тестозакаточная машина, 1шт.
- 15 - камера окончательной расстойки на 4 тележки, 1шт.
- 16 - электропечь ротационная, 2шт.
- 17 - шкаф холодильный, 1шт.
- 18 - столы производственные с весами, 3шт.
- 19 - столы производственные, 2шт.
- 20 - мойка для рук, 3шт.
- 21 - ванна 2-х секционная для мойки инвентаря, 1шт.
- 22 - стеллаж для сушки инвентаря, 1 шт.





Проект: Пекарня по производству хлебобулочных и кондитерских изделий мощностью 5 тонн

Компания: Фауна-Л (июнь 2015)





Проект: Проектирование, производство и монтаж автоматической установки для приготовления «заварки»

Компания: ГК Хлебозавод «Дарница», С-Петербург, производительность 200 тонн в сутки ХБИ

Оборудование, установленное в рамках проекта, предназначено для осуществления следующих технологических операций:

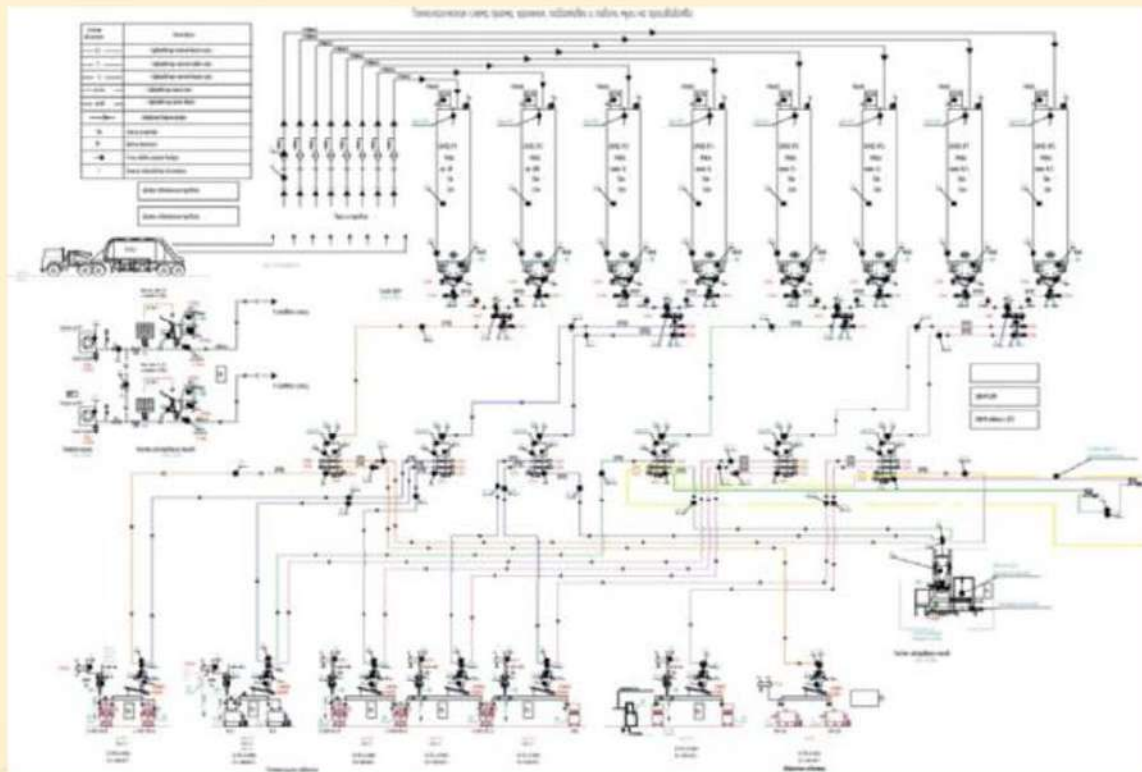
- Дозирование сырья.
- Транспортирование сырья.
- Приготовление смеси.
- Перекачивание смеси.
- Брожение смеси.
- Поддержание смеси нужной температуры.
- Охлаждение смеси.
- Дозирование смеси.
- Автоматизация процессов.





Проект: Комплексное оснащение оборудованием хлебозавода, производительностью 30 тонн в сутки

Компания: Хлебозавод №1, г.Грозный





Проект: Переоснащение цеха мучных кондитерских изделий, 3 линии, мощность каждой линии 500 кг/час готового продукта

Компания: Пензенский хлебозавод №2

Линия по производству сырцовых пряников



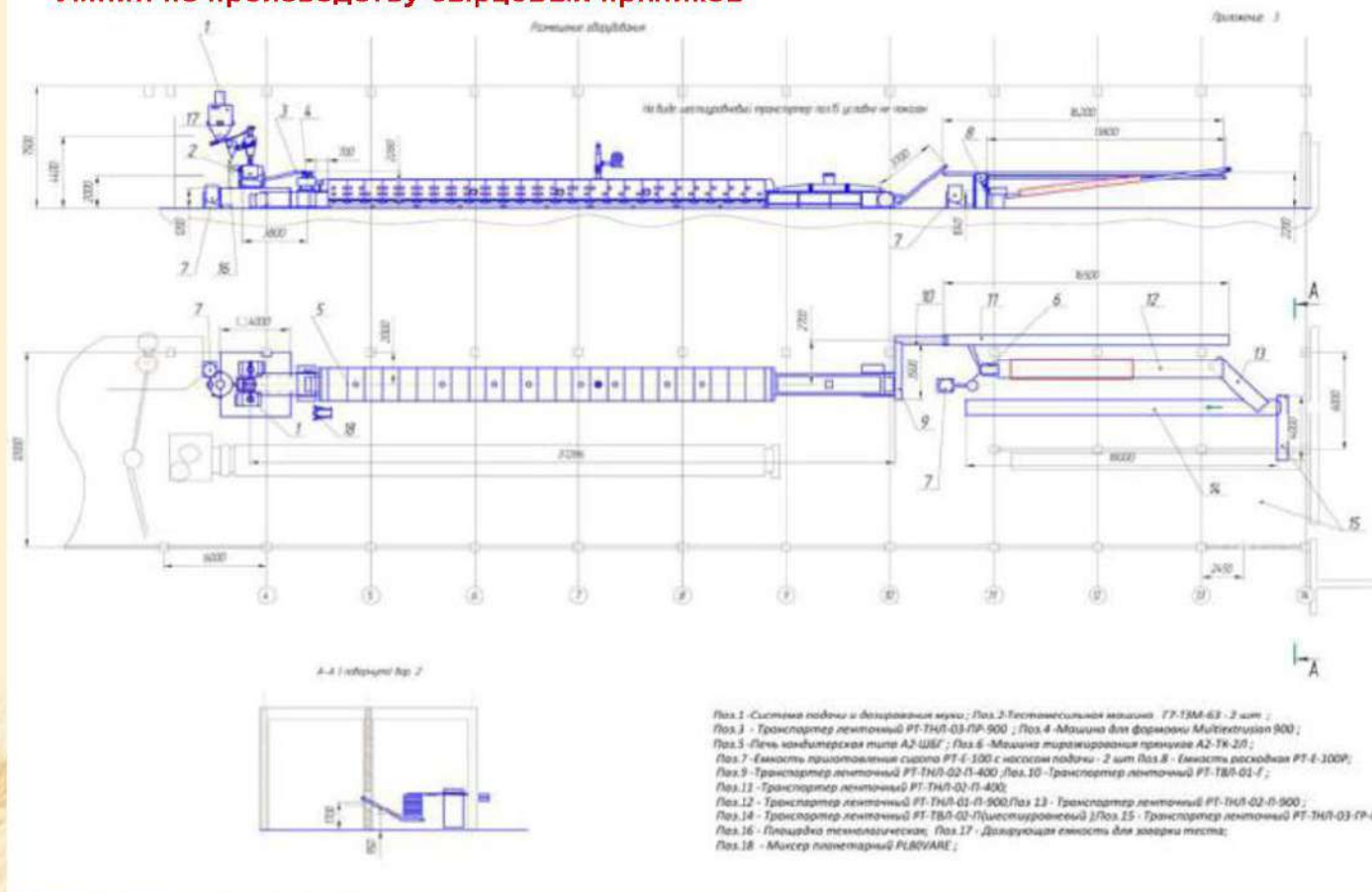
Линия по производству сахарного печенья



Линия по производству овсяного печенья



Линия по производству сырцовых пряников

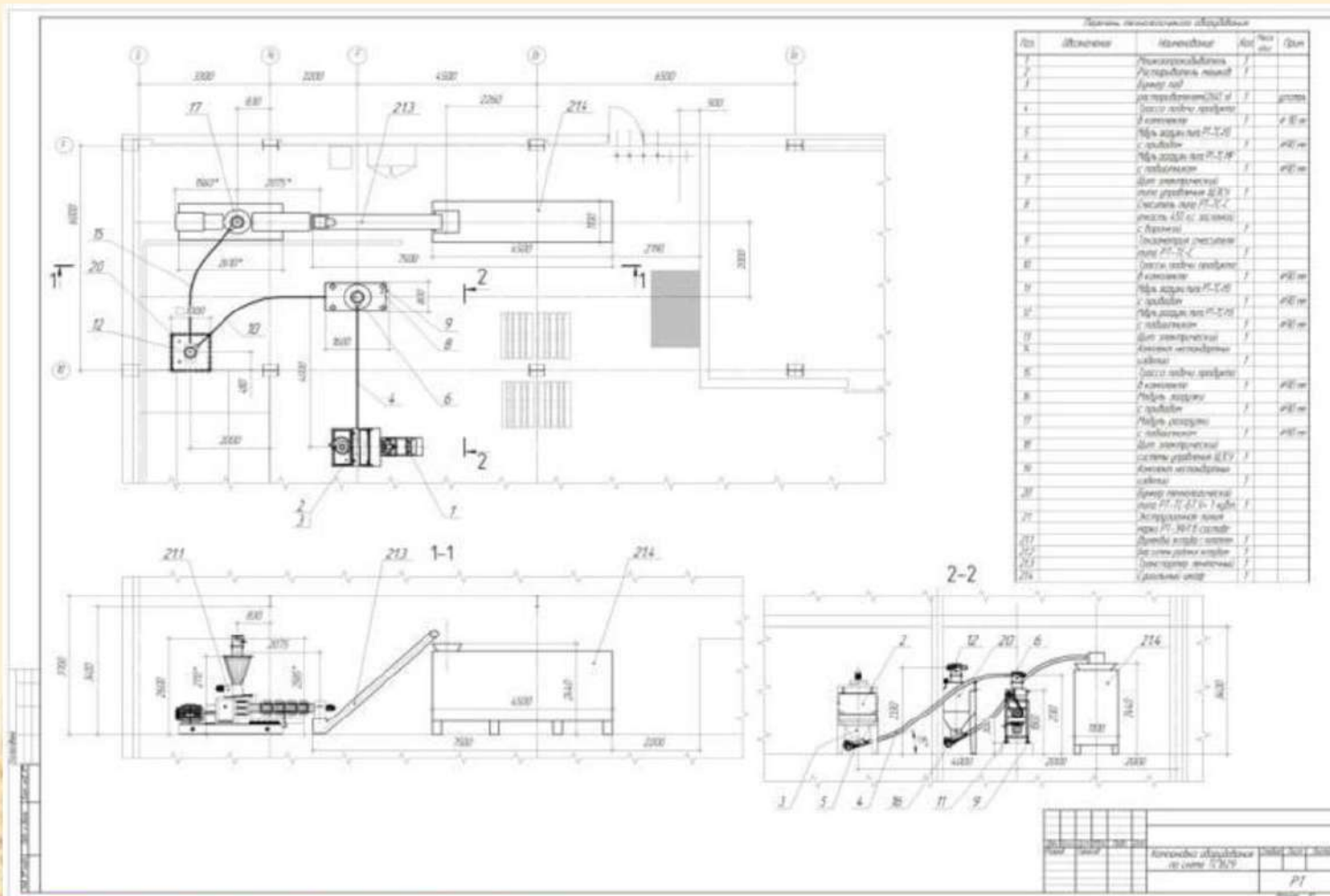




Проект: Создание новой линии по производству рисовых шариков.

Проект осуществлялся в соответствии с требованиями стандартизации ЕС.

Компания: Кэдбери

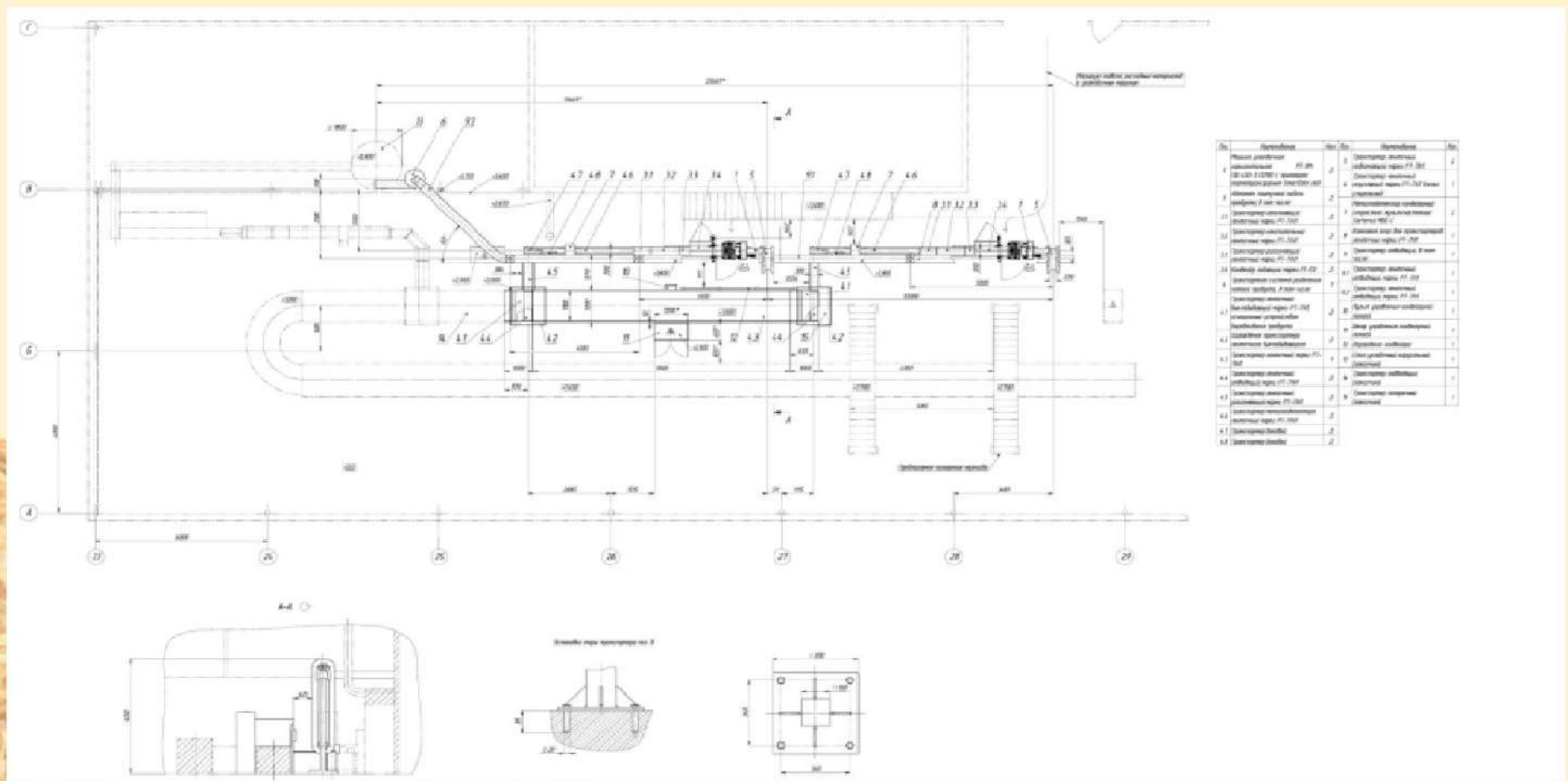




Проект: Проектирование и установка линии по производству козинак.

Реализованы высокопроизводительные (до 500 ед. в мин.) упаковочные решения.

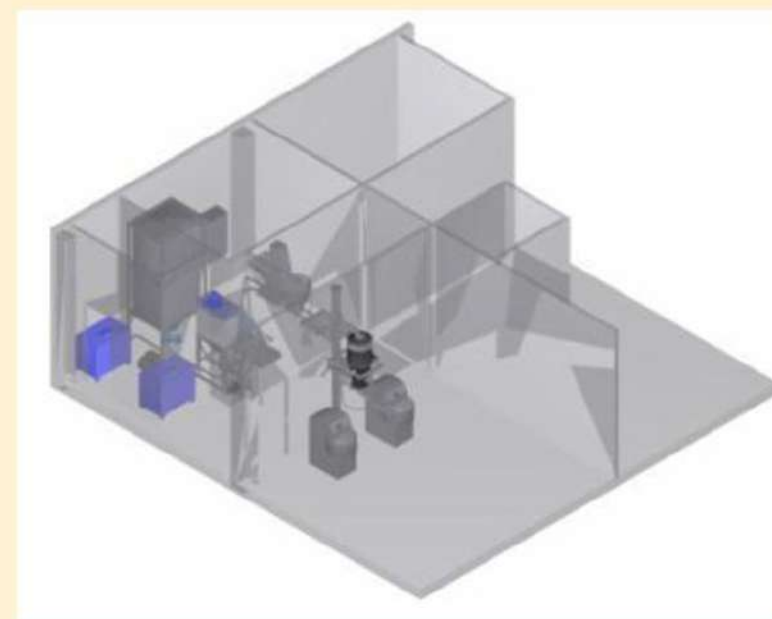
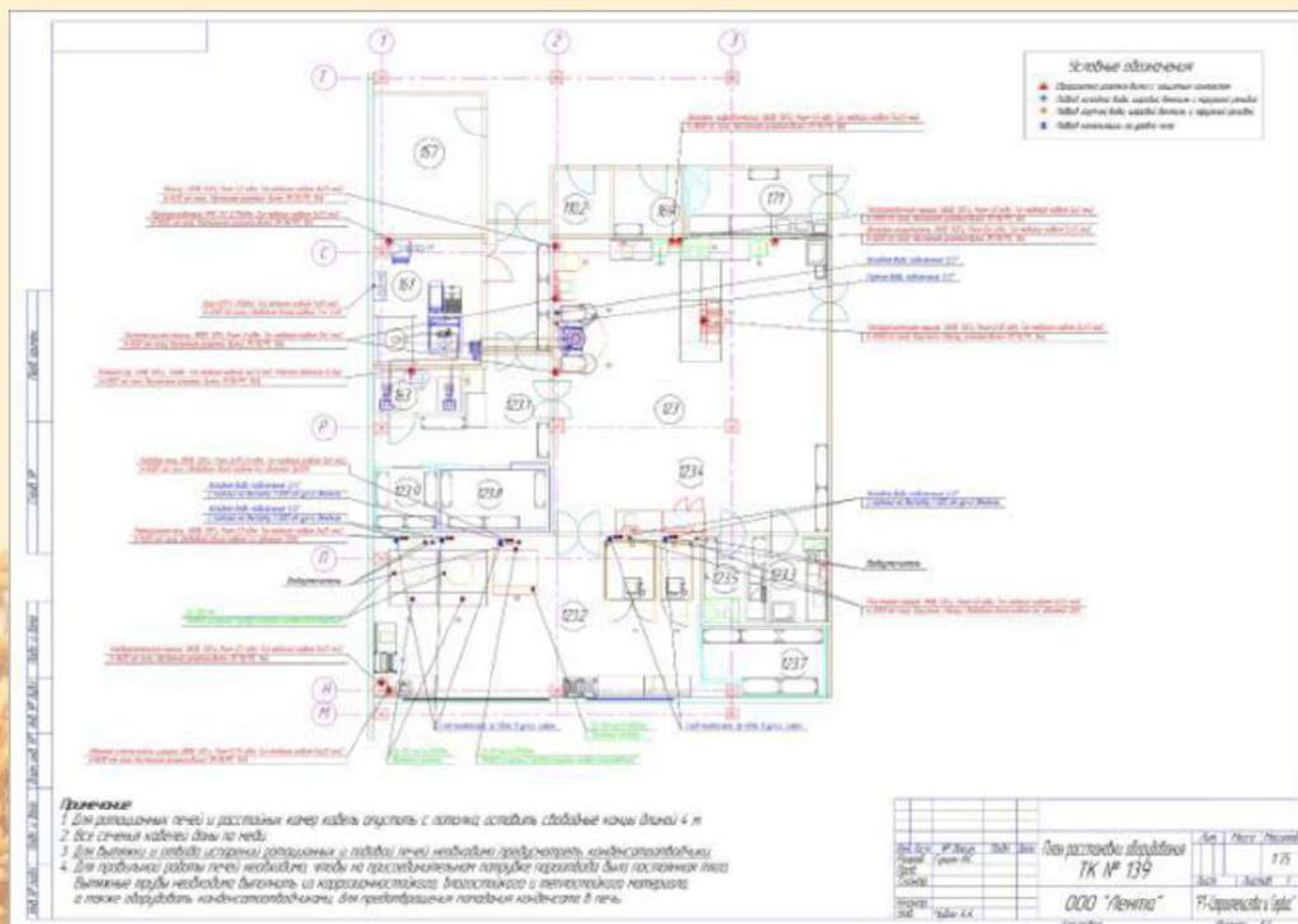
Компания: Кондитерская фабрика «Азовская»





Проект: Сеть пекарен полного цикла при гипермаркетах

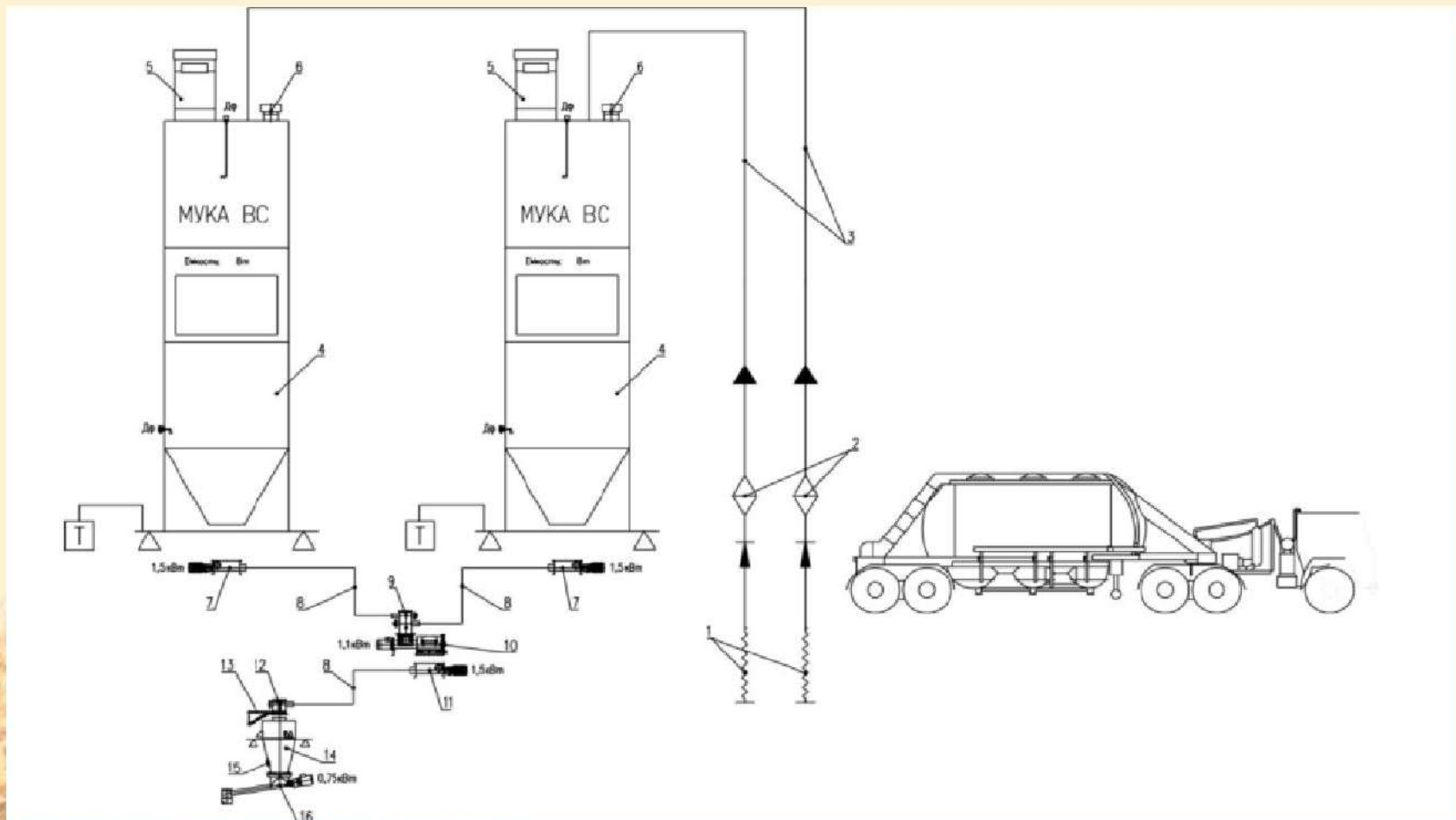
Компания: федеральный ритейлер «Лента»





Проект: Создание линии растаривания, транспортировки, хранения муки

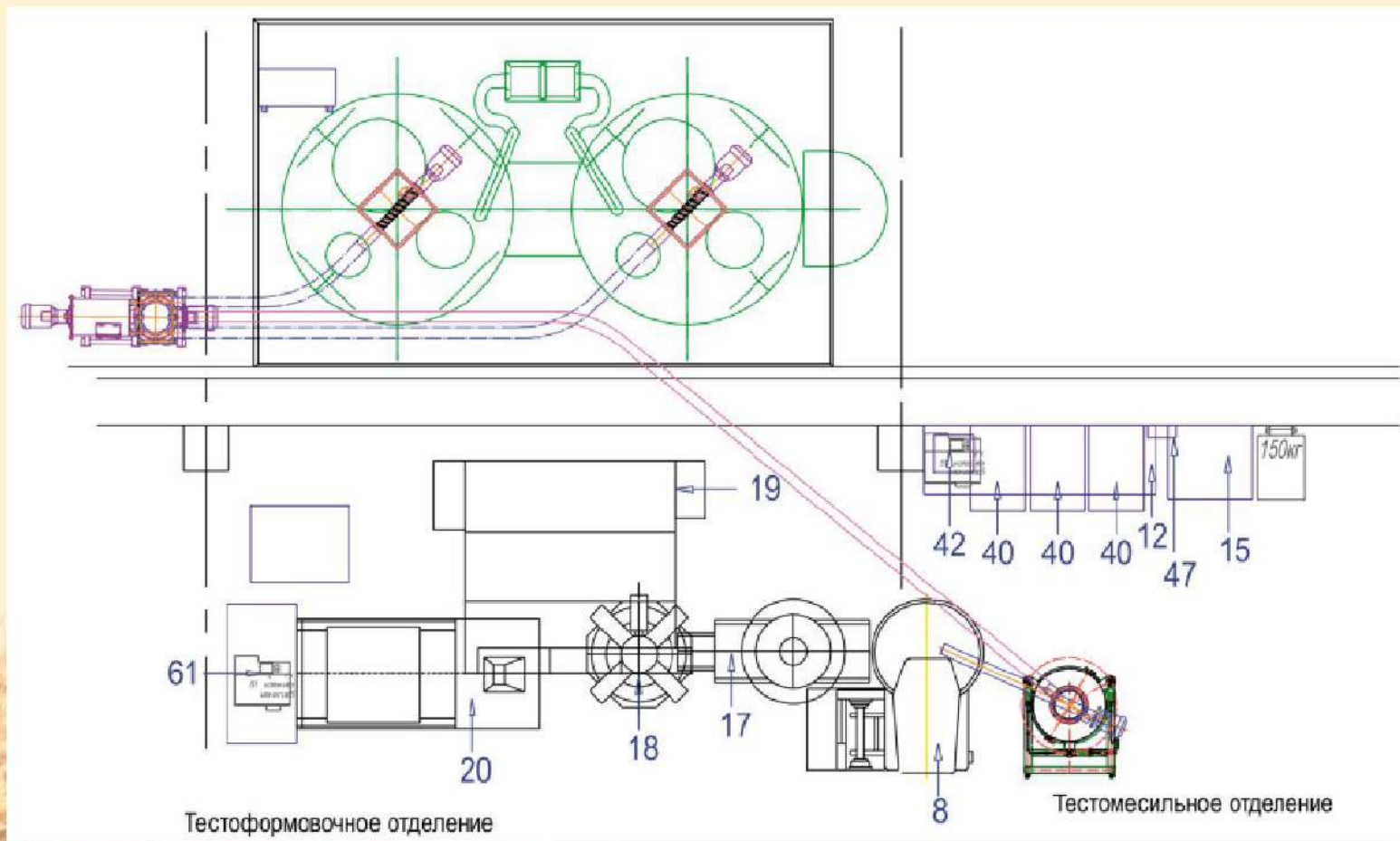
Компания: федеральный ритейлер «Седьмой КОНТИНЕНТ»





Проект: Создание линии растаривания, транспортировки, хранения муки

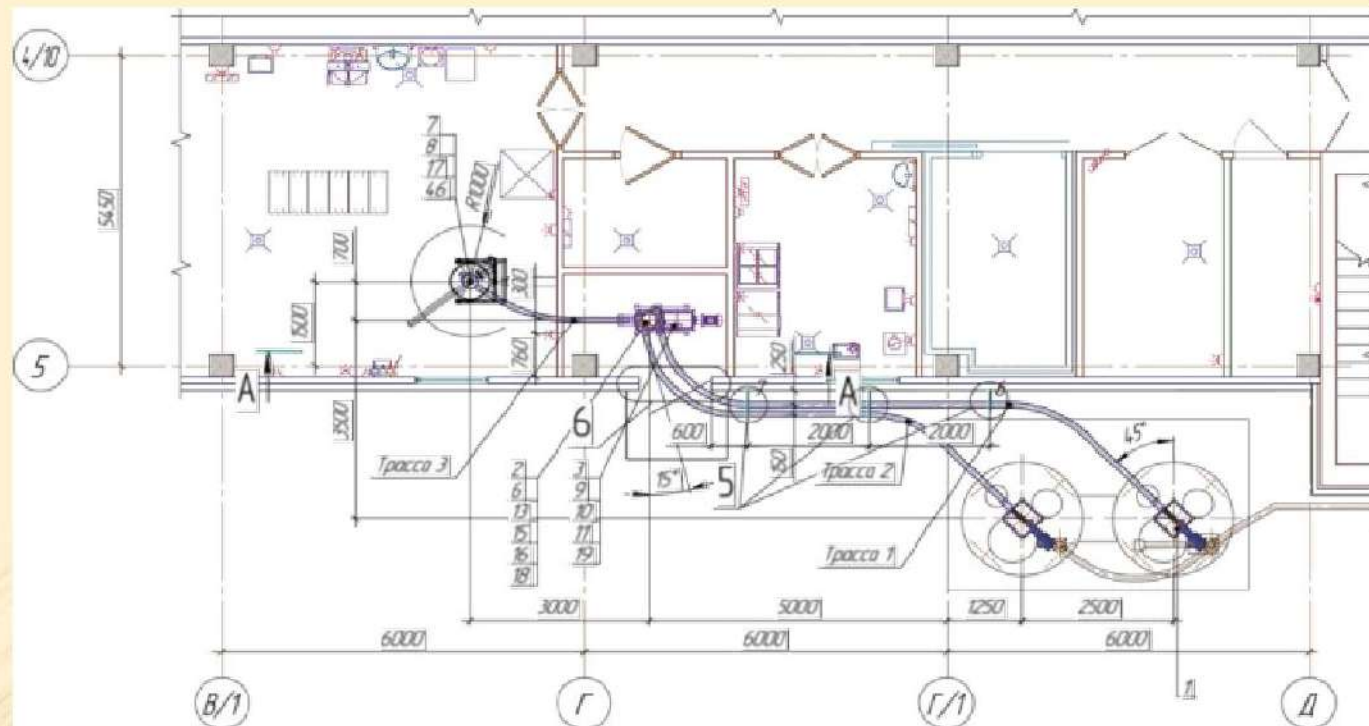
Компания: федеральный ритейлер «Седьмой КОНТИНЕНТ»





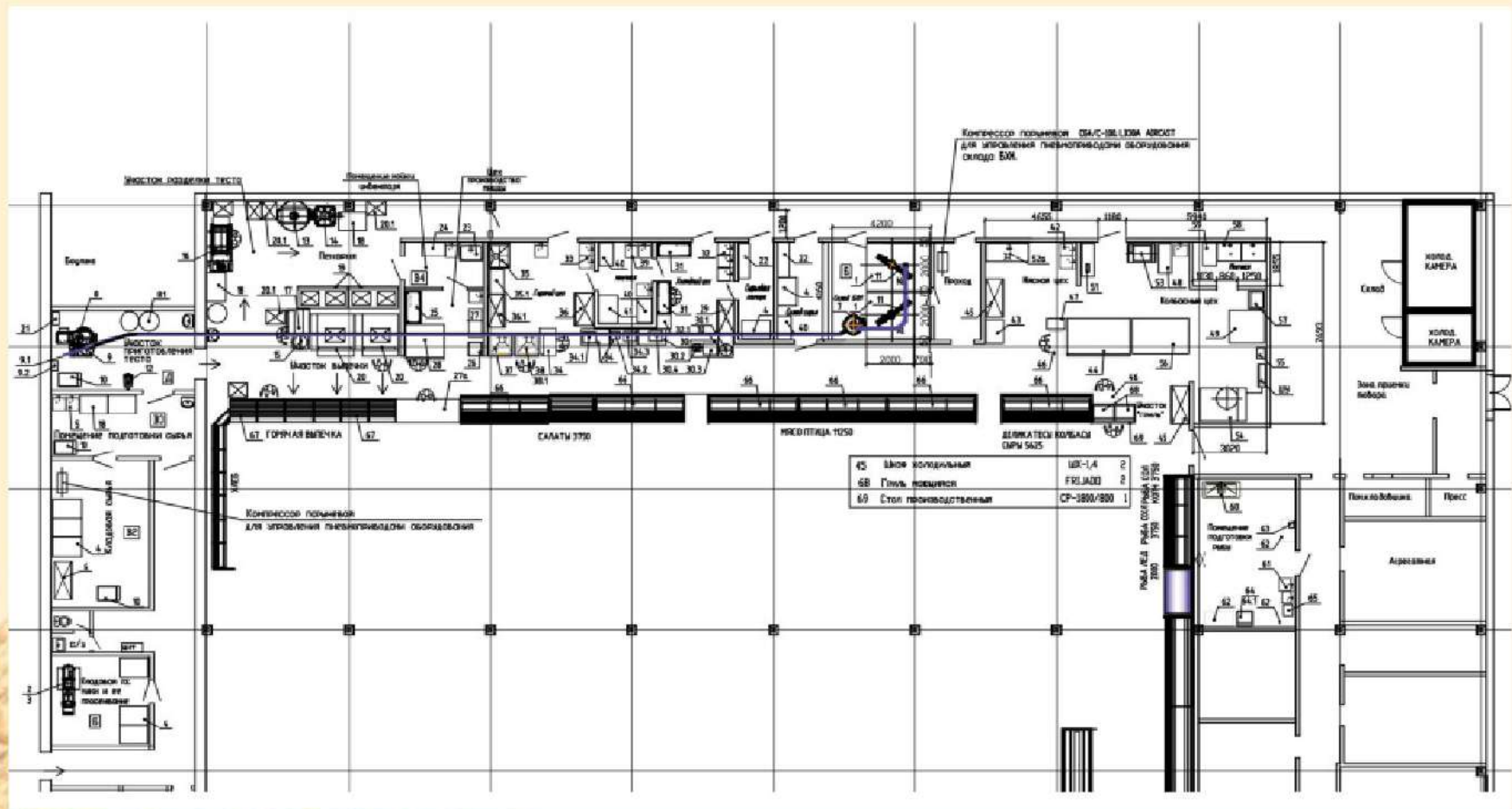
Проект: Организация участков хранения, подачи и дозирования сыпучих компонентов для пекарни полного цикла

Федеральные ритейлеры: X5 Retail Group («Пятерочка», «Карусель») и «Перекресток»





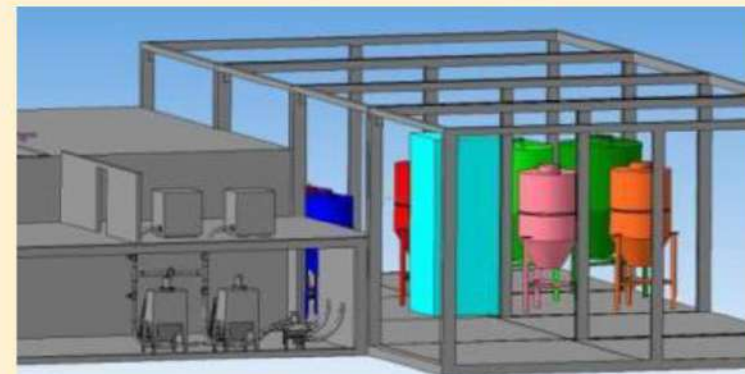
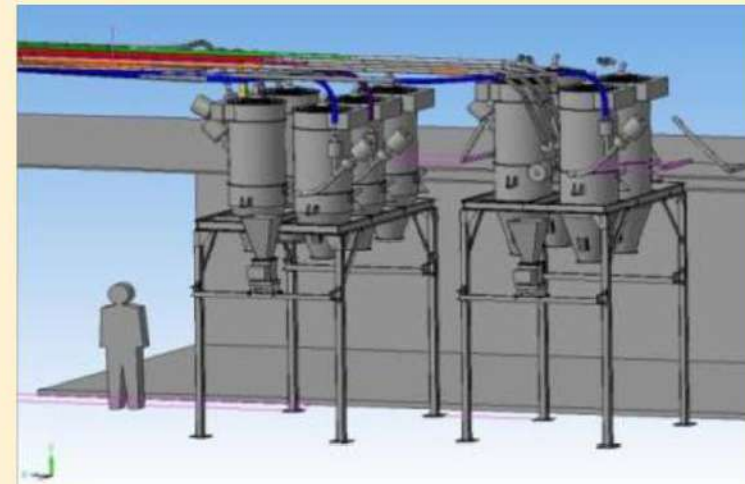
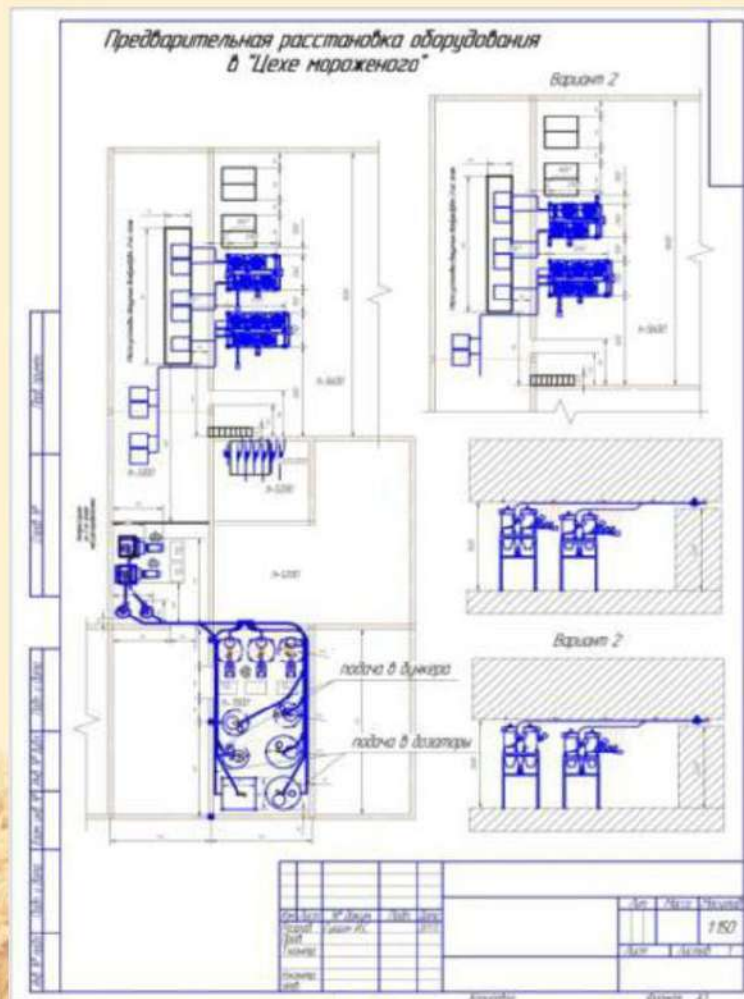
Проект: Проектирование цеха и поставка оборудования для организации хлебопекарного производства и кулинарии, 2-5 тонн в сутки
Компания: «ГрандТорг» (Быстроном), локальный ритейлер г. Новосибирск





Проект: Техническое переоснащение линий по производству мороженого и полуфабрикатов с подачей и микродозированием до 20 премиксов

Компания: Группа компаний «Поспел»





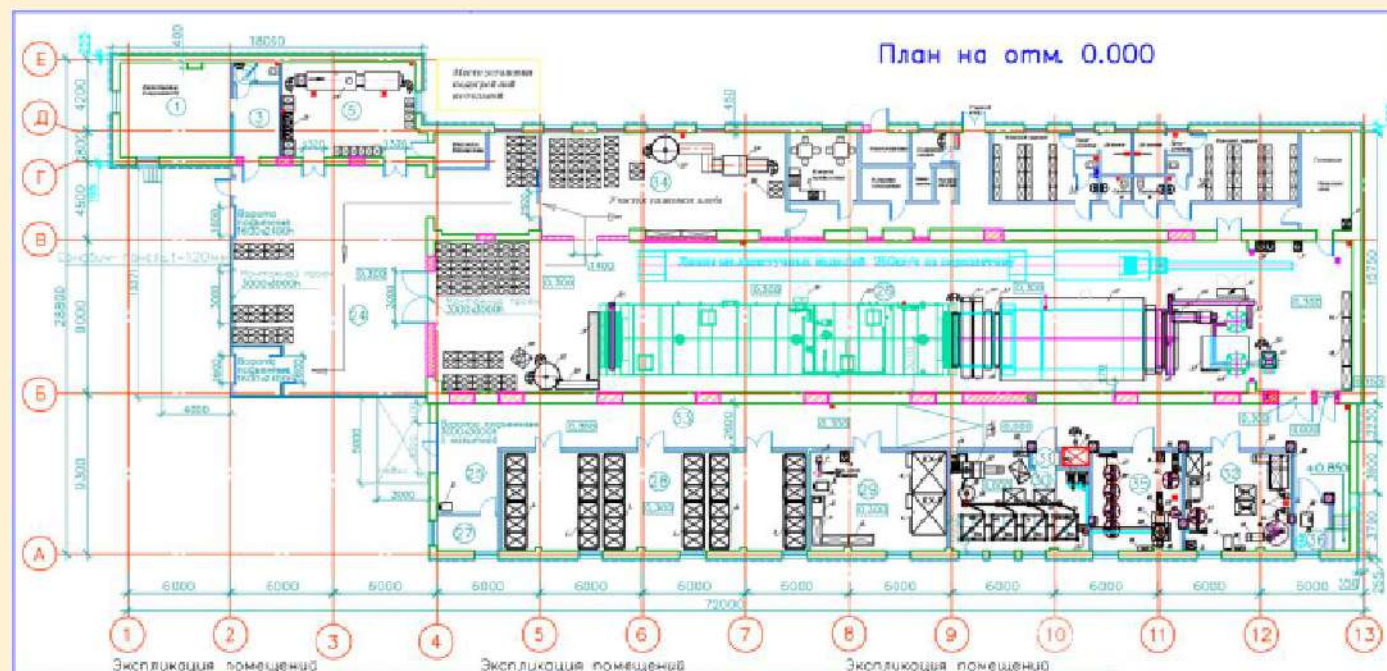
Проект: Комплексное оснащение технологическим оборудованием 6-ти хлебозаводов в Республике Абхазия

- Дозаторы
- Просеиватели муки
- Устройство для механического транспортирования муки
- Тестомесы
- Дежи подкатные
- Дежеопрокидыватель
- Заварочные машины
- Кремозбивательная машина
- Отсадочно-дозировочная машина
- Тестоокруглители
- Тестоделители
- Укладчик-делитель
- Ротационные печи
- Печи секционные
- Шкафы расстоечные
- Шкаф холодильный универсальный
- Весы эл. порционные
- Хлебрезки
- Клипсатор





Проект: Проектирование, строительство, оснащение и запуск хлебозавода мощностью 25 тонн в сутки (ассортимент 20 наименований) г.Сатка, Челябинская область

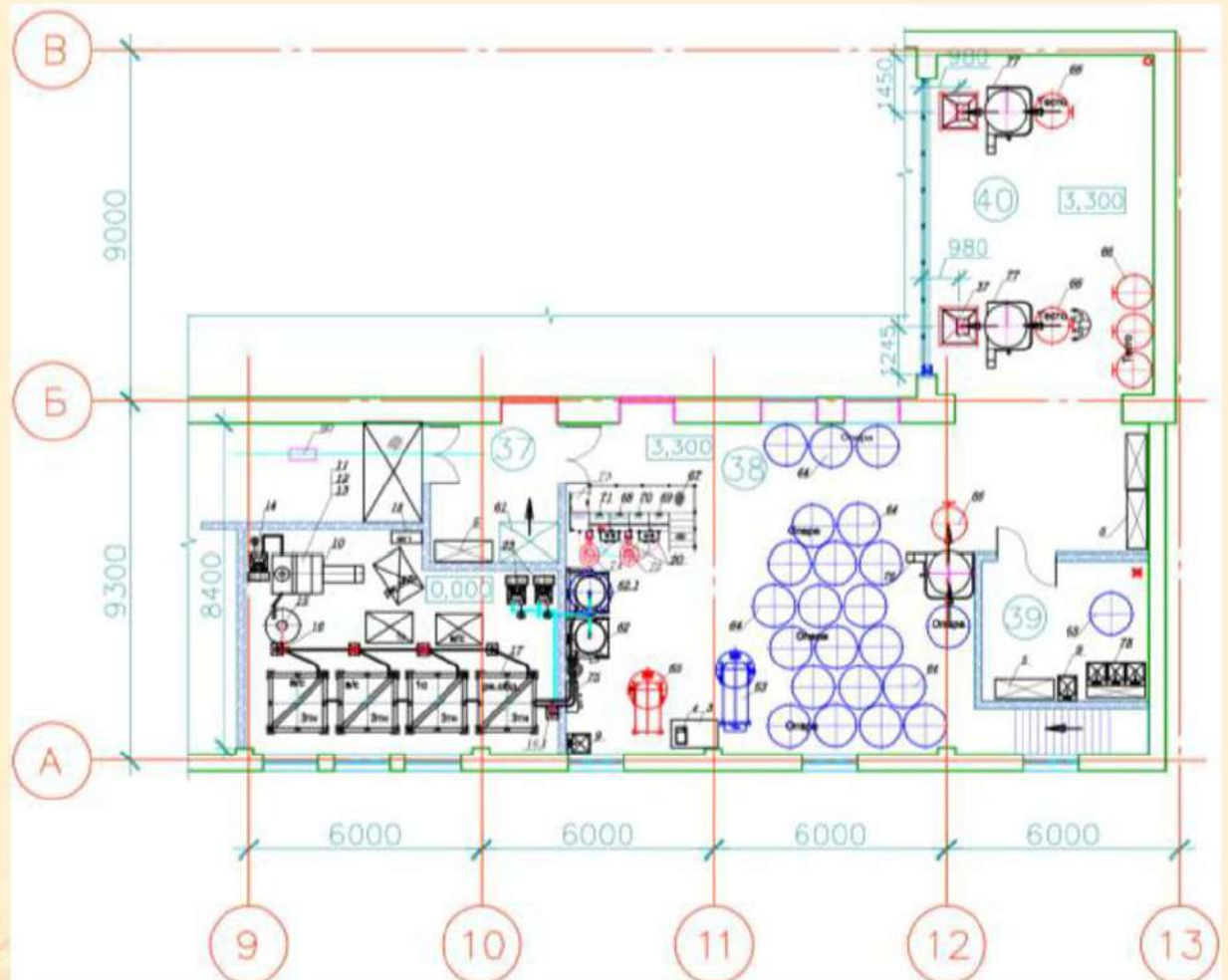


№	Наименование	Площадь, кв.м.	№	Наименование	Площадь, кв.м.	№	Наименование	Площадь, кв.м.
1	Орис	35,74	18	Душевая кабина муж	4,19	35	Приставочные КМЗ	30,00
2	С/у	5,44	19	Душевая кабина жен	5,02	36	Компрессорная	5,82
3	Вестибюль	11,28	20	Душевая кабина жен	5,02			
4	Танк-бу	2,16	21	Душевая кабина жен	4,44			
5	Мойка обратный тары	31,35	22	С/у жен.	2,81			
6	Упаковочная материал	7,01	23	Гардероб жен	2,3			
7	Электрощитовая	6,57	24	Зона парковки	72,25			
8	Кабина твкализов	8,13	25	Прим сырая	49,3			
9	Комната отлежки	8,11	26	Тесторазделочное и печное отделение	44,26			
10	Комната хранения	5,07	27	Кладовая	8,4			
11	Помещение для производственных дежурств	6,3	28	Кладовая муки в мешках	101,8			
12	Коридор	7,15	29	Кладовая сырья	45,53			
13	С/у	1,8	30	Помещение разстирания муки	43,71			
14	С/у	1,8	31	Танк-бу	1,28			
15	Коридор	18,34	32	Раздаточный узел	39,81			
16	Гардероб муж	12,28	33	Транспортный узел	179,15			
17	С/у муж.	1,85	34	Упаковочное отделение и экспедиция	34,98			

037/037-ТХ.Изм.			
Челябинская область, г. Сатка			
ЗАО "Саткинский хлебокомбинат"			
Изм.	Виз. утв.	Пис. утв.	Подп. Дат.
Проберка	Годовичков		
Реконструкция автоматизированного участка под производство хлебобулочных изделий мощностью до 20 т/сут.			Страница
План размещения оборудования на отм. 0.000			Листов
			РТ-Инженерия



Проект: Проектирование, строительство, оснащение и запуск хлебозавода мощностью 25 тонн в сутки (ассортимент 20 наименований)
г.Сатка, Челябинская область





Проект: Проектирование, строительство, оснащение и запуск хлебозавода мощностью 25 тонн в сутки (ассортимент 20 наименований)
г.Сатка, Челябинская область

Декабрь 2013 года



Август 2014 года





Проект: Проектирование, строительство, оснащение и запуск хлебозавода мощностью 25 тонн в сутки (ассортимент 20 наименований)
г.Сатка, Челябинская область





Проект: Реконструкция склада БХМ и системы подачи сырья на производство, объем хранения 350 куб.м.

Компания: **ОАО Казанский хлебозавод №3**

