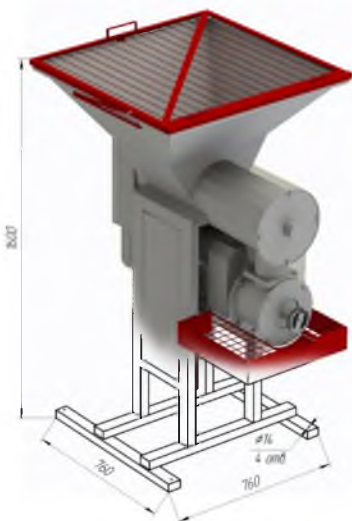




ПКФ «ХлебСпецМаш»
ИП Салтыков



ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КАТАЛОГ

«ХлебСпецМаш» ПКФ ООО (ИП Салтыков Е.П.)

Россия, 650024 г. Кемерово ул. Базовая, 1

Коммерческий отдел:

тел. 8-903-908-3914 Елена Николаевна

т/ф. 7 3842 28-65-20

тел. 7 3842 28-69-00

т/ф. 7 3842 38-26-23

E-mail: e.saltykova@bk.ru

E-mail: h286900@yandex.ru

Сайт: <http://www.hlebspecmash.ru>





Машиностроительный завод ПКФ «ХлебСпецМаш» работает на рынке хлебопекарного оборудования более 50 лет. За это время поставили Тестоделители Кузбасс во все уголки нашей страны, а также за рубеж: Монголия, Казахстан, Белоруссия, Израиль, Украина, Латвия, Польша, Литва.

Уникальный опыт, глубокое понимание потребностей заказчиков, знание рынка оборудования и современных технологий производства позволяют предлагать клиентам наиболее выгодные, с оптимальным соотношением цены и качества, варианты оборудования для пищевой промышленности.

Залогом успешной работы является:

- постоянное улучшение конструктивных и эксплуатационных характеристик выпускаемого оборудования;
- улучшения качества производимого оборудования;
- внедрение современных мировых разработок.

Машиностроительный завод ПКФ ХлебСпецМаш» стал лауреатом международного конкурса «Лучшие товары и услуги – ГЕММА» по итогам 2014 года и получил высшую награду - Золотую статуэтку «ГЕММА».

За время работы завода преобразился и прошел модернизацию **Тестоделитель Кузбасс**. Современный тестоделитель стал намного проще в обслуживании. Тестоделитель предназначен для деления теста из пшеничной муки 1 и 2 сорта, ржаной и ржано-пшеничной муки. Наши Тестоделители подходят как для больших хлебозаводов, так и для малых пекарен.

Разработана и серийно выпускается **новая модель Тестоделителя** с вертикальным расположением шнековой камеры (**Кузбасс 07**), что позволяет не травмировать тесто и делить тесто от 90 грамм, включая тесто из высшего сорта муки.

Существенно модернизирован делитель-укладчик ШЗЗ-ХДЗ-У для деления теста и автоматического укладывания тестовых заготовок в формы люлек расстойно-печных агрегатов различных типов.

Мы выпускаем печи и агрегаты для выпечки **формового хлеба**: автоматизированные линии, выполняющие загрузку и деление теста на мерные заготовки, укладку мерных заготовок в формы, транспортирование, расстойку, пароувлажнение, выпечку, опрыскивание водой, выгрузку и транспортирование готового хлеба в отделение готовой продукции. **Предлагаемая серия агрегатов не имеет аналогов в России и странах ближнего зарубежья.**

Мы предлагаем нашим заказчикам следующее:

1. подробная проработка технических заданий с учетом всех требований;
2. полная увязка нашего оборудования в единую систему заказчика;
3. инжиниринг;
4. производство и логистика;
5. пуско-наладочные работы;
6. гарантийное обслуживание.

На все наше оборудование имеются сертификаты.



1. Тестоделители Кузбасс 68-2М

Предназначен для деления теста из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки с регулировкой производительности делительной головки и давления в шнековой камере (в зависимости от модификации тестоделителя).

Тестоделители Кузбасс 68-2М относятся к шнековым тестоделителям с горизонтально расположенной нагнетательной камерой и с делительной головкой барабанно-поршневого типа с ручной регулировкой массы тестовых заготовок в процессе работы.

Технические характеристики:

Производительность, шт./мин.	35-20
Производительность, кг./час.	315 – 1680
Масса куска теста, кг.	0,15-0,8, 0,25-1,1, 0,4-1,4
Погрешность деления, %	±1,5
Вместимость бункера, л.	100, 200, 350
Напряжение питания, В.	380



В тестоделителях Кузбасс применяются контроллеры для управления приводами с помощью преобразователей частоты, что позволяет оптимально программировать режим работы тестоделителя по производительности и давлению в шнековой камере. Вращение делительной головки происходит по заданному алгоритму. Значительно уменьшается травмирование теста в процессе деления, благодаря чему, тестоделитель Кузбасс можно использовать для деления пшеничных сортов теста.

Шнековая нагнетательная камера и делительная головка могут быть выполнены из нержавеющей стали (предпочтительно) или из стали Ст.3.

Товар Сертифицирован.

Тестоделители поставляются:

1. Без транспортёра
2. С транспортёром цепным для подачи блоков форм в цикле работы делительной головки с шагом движения **107/114/120мм**. С приводом от делительной головки.
3. С транспортёром цепным для подачи блоков форм в цикле работы делительной головки с переменным шагом движения в зависимости от используемых блоков форм (с ручками). С собственным приводом. По заказу на колёсах - передвижной
4. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок в формы и подовых хлебов. С собственным приводом. По заказу на колёсах - передвижной
5. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок подовых хлебов **с мукопосыпателем**.
6. С ленточным округлителем для округления тестовых заготовок **после деления**
7. С тестозакаточной машиной для придания **овальной** формы тестовым заготовкам после деления теста

2. Тестоделитель Кузбасс-07 для деления теста из муки высшего сорта

ПКФ «ХлебСпецМаш»
ИП Салтыков



Технические характеристики:

Производительность, шт./мин.; кг/ч	10-40; 100 - 600
Масса куска теста, кг.	0,09 - 0,4; 0,15 - 0,8
Погрешность деления, %	±1,5
Вместимость бункера, л.	70
Напряжение питания, В.	380
Установленная мощность, кВт.	2,05
Габаритные размеры не более, м.	1,2*0,9*1,6
Масса (без транспортёра), не более, кг.	180

Тестоделитель Кузбасс-07 относится к шнековым тестоделителям с вертикально расположенной нагнетательной камерой и с делительной головкой барабанно-поршневого типа с ручной регулировкой массы тестовых заготовок в процессе работы.

Тестоделитель предназначен для деления теста из **пшеничной**, ржаной и ржано-пшеничной муки на куски равной массы в пределах 0,09-0,4кг. или 0,15-0,8кг. с **регулировкой давления в нагнетательной камере и производительности делительной головки** на четыре программируемых положения.

Шнековая нагнетательная камера и делительная головка могут быть выполнены из нержавеющей стали (предпочтительно) или из стали Ст.3.

Рекомендуется применять в производстве мелкоштучных хлебулочных изделий.

Тестоделители поставляются:

1. Без транспортёра
2. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок в формы и подовых хлебов. С собственным приводом. По заказу на колёсах - передвижной
3. С транспортёром ленточным для приёма тестовых заготовок подовых хлебов с мукопосыпателем.
4. С ленточным округлителем для округления тестовых заготовок после деления
5. С тестозакаточной машиной для придания цилиндрической формы тестовым заготовкам после деления теста



Технические характеристики:

Масса тестовых заготовок, кг.	0,15...0,80
Делительная головка с поршнями, мм	110
Точность деления, %	1,5
Объем приемного бункера, л.	330
Рабочий ход до, мм.	2070
Количество приводов, шт.	3
Установленная мощность приводов, квт., не более	6,75
Масса, кг. не более	400

Делитель-укладчик конструктивно выполнен на базе тестоделиителя «Кузбасс-07» с вертикальным расположением шнека.

Делитель-укладчик предназначен для деления теста из **пшеничной муки 1 сорта** с влажностью до 47%, **2 сорта** с влажностью до 48%, **из ржаной муки** с влажностью до 52% на куски равной массы и автоматического укладывания тестовых заготовок в формы люлек расстойно-печных агрегатов различных типов с производительностью 12...40 т/сутки. Делитель-укладчик осуществляет раскладывание тестовых заготовок в одну сторону, с последующим возвращением на исходную позицию.

- Производительность согласованна с работой расстойно-печного агрегата и регулируется при помощи настройки частотных преобразователей и контроллера на заводе-изготовителе.

- Система управления - через запрограммированный контроллер. На каждый привод установлен частотный преобразователь.

- Возможно различное исполнение бункера (под тестоспуск или под дежеопрокидыватель).

Достоинства делителя-укладчика:

1. Вертикальное расположение шнековой камеры значительно уменьшает ее длину, а следовательно:
 - после работы меньше остается теста в шнековой камере;
 - уменьшается механическое воздействие на тесто
2. Наличие 3-х частотных преобразователей и контроллера дает возможность настроить делитель-укладчик под любой агрегат
3. Легкость и простота конструкции. Масса не более 400 кг
4. Два мотор-редуктора упрощают кинематическую схему и повышает надежность конструкции.
5. На внутреннюю поверхность бункера нанесено антиадгезионное покрытие
6. Наличие откидного бункера облегчает чистку
7. Перемещение тележки делителя-укладчика осуществляется через пару винт-гайка, что более надежно, чем цепь и звездочки



Головка делительная регулируемая применяется в составе тестоделителя Кузбасс 68-2М, предназначена для деления теста из пшеничной, ржано-пшеничной или ржаной муки на куски по объемному принципу дозирования, а также для укладчиков-делителей УДГЛ и ШЗЗ.

Головка состоит из: корпуса, барабана, полупоршней со шпильками, гаек-шестерен, вала червячного.

Технические характеристики:

Диаметр поршня, мм.	80...135
Масса куска теста, кг.	0,09 1,4
Применяемость	Кузбасс 07, Кузбасс 68-2М, УДГЛ, ШЗЗ
Точность деления	1,5%
Материал корпуса	сталь нерж. или ст.3
Материал барабана	полимер

Полимер - термопластичный материал на основе полиэтилентерефталата с антифрикционными и антиадгезионными свойствами.

В тестоделительной головке новой конструкции отсутствуют грундбоксы с сальниковыми уплотнениями, что упрощает эксплуатацию, позволяет снимать барабан для промывки или осмотра не вынимая червяк, что дает возможность сохранить ранее настроенный развес тестовых заготовок. Барабан и поршень, выполненные из полимерного материала, значительно легче стальных аналогов, а также лучше поддаются мойке и очистке, благодаря антиадгезионным свойствам материала. Новый маховичок червяка снабжен вращающейся ручкой, с помощью которой можно быстро изменять развес тестовых заготовок на большие величины, а также придает тестоделительной головке более эстетичный внешний вид.



5. Просеиватель вертикальный типа «Пионер»

Просеиватель вертикальный типа «Пионер» предназначен для просеивания муки и выделения из нее грубых, посторонних и ферромагнитных примесей.

Просеиватель устанавливается и эксплуатируется на зерноперерабатывающих (мукомольных, комбикормовых), хлебопекарных и других предприятиях промышленности.

Просеиватель изготовлен в климатическом исполнении У категории 3.1 по ГОСТ 15150. Просеиватель работает от трехфазной сети переменного тока напряжением 380 В.

Технические характеристики:

Техническая производительность (при объемной плотности транспортируемого продукта 750 кг/м ³), не менее, кг/ч	1250
Номинальная мощность привода, кВт.	1,1
Частота вращения шнека, не более, об/мин	210
Размер ячейки наружного сита, мм	1,6x1,6
Габаритные размеры, мм., не более: длина * ширина * высота	1050 * 850 * 1900
Масса, не более, кг	300



6. Просеиватель центробежный малогабаритный ПМ-2,5

Предназначен для контрольного просеивания муки пшеничных и ржаных сортов и других сыпучих продуктов от посторонних примесей, в том числе и ферромагнитных. Просеиватель устанавливается и эксплуатируется на зерноперерабатывающих (мукомольных, комбикормовых), хлебопекарных и других предприятиях промышленности.

Технические характеристики:

Установленная мощность, кВт.	0,75
Диаметр отверстий сита, мм.	3,0
Площадь ситовой поверхности, м.кв.	0,2
Производительность, не менее кг/час	2500
Масса, не более кг	110





Дежеподъемник ДП-2М предназначен для подъема и опрокидывания подкатных деж с тестом вместимостью **330л., 140л. и любых других деж.** Подъем дежи осуществляется перемещением каретки с захватом по стойке с помощью винтовой передачи.

Конструкцией предусмотрено:

- механизм фиксации дежи;
- защитное ограждение зоны подъема дежи, исключающее подъем дежи при открытом ограждении;
- страховочная гайка, исключающая падение дежи при срыве резьбы несущей гайки.

Технические характеристики:

Грузоподъемность, кг, не более	500
Объем дежи, л	330, 140
Высота подъема (расстояние от нижней кромки опрокинутой дежи до пола), мм	1920
Угол поворота дежи при опрокидывании, град.	110
Время подъема и опрокидывание дежи, с	50
Время опускания дежи, с	50
Мощность привода, кВт	1,5
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры (без дежи), мм, не более: (Д*Ш*В)	1600*900*3200
Масса, не более, кг	607



Линия автоматическая для выпечки хлеба (АВХ) предназначена для деления, укладки, расстойки и выпечки формового хлеба. Представляет собой автоматизированную линию, выполняющую загрузку и деление теста на мерные заготовки, укладку мерных заготовок в формы, транспортирование, расстойку, пароувлажнение, выпечку, опрыскивание водой, выгрузку и транспортирование готового хлеба в отделение готовой продукции.

Предлагаемая линия не имеет аналогов в России и странах ближнего зарубежья.

В базовый состав линии автоматической:

делитель-укладчик ШЗЗ-ХДЗ-У;
конвейер люлечный цепной с приводом;
шкаф окончательной расстойки с климатической установкой, приводом конвейера, и приспособлением выбивки хлеба;
блок пароувлажнения с опрыскивателем;
печь электрическая секционная;
транспортёр ленточный поперечный;
транспортёр готовой продукции;
шкаф управления с электрооборудованием.

Линия может быть оснащена (по желанию заказчика) следующим оборудованием, системами и устройствами:

- дежеподъемник;
- комплект люлек с требуемыми формами;
- парогенератор;
- устройство регулировки отвода паров из шкафа расстойного;
- боковое смотровое окно в требуемой зоне печи;
- торцевое смотровое окно;
- опрыскиватель хлеба в конце выпечки;
- конвейер продольный подачи хлеба в экспедицию;
- стол приёмный циркуляционный;
- тележки хлебные;
- дополнительная комплектность электрооборудования;
- комплект запасных узлов, деталей и комплектующих.

9. Печь хлебопекарная ПХП (одноцепная 4-х ярусная)

ПКФ «ХлебСпецМаш»
ИП Салтыков



Печи хлебопекарные марки ПХП (производительность от 4-х т/сутки) предназначены для выпечки пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного формового и подового хлеба различного развеса, относятся к тупиковым конвейерным с одноцепным, четырехъярусным (четырёхниточные), люлечно-подиковым конвейером и электрообогревом с автоматической регулировкой в четырёх зонах.

Печь представляет собой металлическую конструкцию блочно-каркасного типа с теплоизоляцией и состоит из:

- секции загрузки-выгрузки с приводным валом и вытяжным зондом, передней секции с устройством пароувлажнения тестовых заготовок,
- паровытяжным каналом и опрыскивателем готового хлеба,
- средних секций (в зависимости от комплектации) и задней секции с натяжными валами.

ТЭНы установлены с одной боковой стороны печи. С другой боковой стороны печь оборудована смотровыми окнами с подсветкой.

Технические характеристики:

Производительность, при выработке формового хлеба массой 0,5кг., не менее:	225кг./ч (5,2т/сутки), 400кг./ч (9,0т/сутки), 550кг./ч (12,5т/сутки)
Упёк к массе теста, не более	9%
Суммарная установленная мощность ТЭНов не более:	64кВт, 100 кВт, 150кВт
Потребляемая электроэнергия, при выработке формового хлеба массой 0,5кг., не более:	50кВт/ч, 80 кВт/ч, 105 кВт/ч
Удельный расход эл.энергии на 1кг. готовой продукции:	min 0,180квт - max 0,290квт
Количество люлек с формами №10, шт.	94 – 212
Количество форм №10 в одной люлке	4 шт
Полный средний срок службы	12 лет

Секция загрузки-выгрузки с вытяжным зондом обеспечивает комфортные условия загрузки и выгрузки хлебных форм. Привод цепного конвейера оборудован плавной регулировкой скорости движения. Конвейер на входе в переднюю секцию движется по вертикальной траектории, что значительно ограничивает вынос тепла из печи. Устройство пароувлажнения выполнено по принципу самогенерации пара и не требует внешних источников пара. Автоматический опрыскиватель в конце выпечки обеспечивает глянец корочки хлеба.

Предлагаемая серия печей хлебопекарных не имеет аналогов в России и странах ближнего зарубежья.



Предназначен для транспортирования муки и других сыпучих продуктов в горизонтальном и вертикальном направлении по криволинейной траектории с производительностью по муке до 1000кг/час. **Максимальная длина трассы 15м.**

Преимущества спиральных гибких шнеков:

- возможность прокладывать трассу любой конфигурации благодаря использованию гибкой полимерной трубы и гибкой безосевой спирали;
- возможность подавать продукт по наклонам и изгибам, включая вертикальные участки;
- отсутствие застойных зон при транспортировке;
- отсутствие пыли при работе транспортера;
- низкое энергопотребление;
- бережная транспортировка продукта;
- простой монтаж, долгий срок и безопасность эксплуатации.

Шнек гибкий спиральный состоит из:

- **камера приемная** (загрузочный патрубок с приводным мотор-редуктором)
- **камера разгрузочная** (патрубок с датчиком контроля скорости спирали. Датчик контроля скорости соединен через шкаф управления с приводом гибкого шнека и в случае понижения частоты вращения спирали (при заклинивании, «забурировании» и т.п.) подает сигнал на отключение мотор-редуктора для предотвращения поломки шнека).
- **гибкая трасса** (состоит из гибкой полимерной трубы диаметром 90мм, внутри которой вращается спираль).
- **мотор-редуктор**
- **датчик скорости**



Предназначены для транспортирования мелкокускового, порошкового и пылевидного материала с влажностью не более 18% (зерна, продуктов его переработки и других сыпучих продуктов с объемной массой 250 – 1250 кг/м³), не содержащих липких и волокнистых веществ с максимальной длиной трассы 20 метров. Конвейер устанавливается и эксплуатируется на зерноперерабатывающих (мукомольных, комбикормовых), хлебопекарных и других предприятиях промышленности.

Конвейер функционально может быть транспортирующий или питающий, конструктивно тянущий или толкающий. Конструкция подшипниковых опор исключает контакт с транспортируемым материалом.

Технические характеристики:

Диаметр шнека,	72-400 мм
Техническая производительность (при объемной плотности транспортируемого продукта 750 кг/м ³)	1,5-100 м ³ /ч
Номинальная мощность привода	1,5-11,0 кВт
Частота вращения шнека	90-400 об/мин
Максимальная длина транспортирования, не более	26000 мм
Шаг пера шнека	50 -300 мм
Габаритные размеры (без дежи), мм, не более: (Д*Ш*В)	1600*900*3200
Масса, не более, кг	607

Шнеки выполнены как со сплошной спиралью так и со сменными перьями и обратным пером на выгрузке продукта. Конвейеры оснащены предохранительным сливным клапаном, по заказу поставляются с датчиком подпора или с датчиком скорости, а также с различными типами патрубков загрузки, выгрузки и с дополнительными патрубками загрузки, выгрузки в требуемых местах трассы конвейера.

Трасса и шнеки могут быть изготовлены из конструкционной стали, а также из нержавеющей стали.



12. Конвейер ленточный



Является одним из самых распространенных видов транспортирующих устройств в промышленности и предназначены для перемещения разнообразных грузов: сыпучих, кусковых, штучных. Наше предприятие изготавливает ленточные конвейеры различной длины и различных конструктивных исполнений - по схеме трассы: горизонтальные, наклонные, составные.

По желанию заказчика на конвейере могут быть установлены различные технологические устройства.

Технические характеристики:

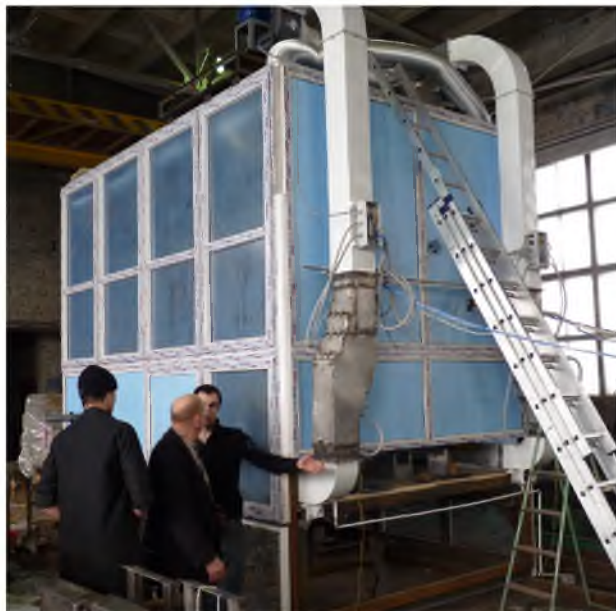
Ширина ленты, мм.	50-1000
Мощность привода, не более, кВт	3 кВт
Длина перемещения, не более, мм.	15000

Вид климатического исполнения УХЛ категории 4 по ГОСТ 15150. Конвейер работает от трехфазной сети переменного тока напряжением 380 В, частотой 50 Гц.

Конвейер состоит из рамы, приводного и натяжного барабана и упругой ленты между ними. При вращении приводного и натяжного барабана лента перемещает продукт помещенный на нее.

Для комплектования ленточных конвейеров используются ленты, изготовленные из импортных материалов, различных типов для любого промышленного применения.

В качестве привода конвейеров используются редукторы различных типов и мощностей с возможностью регулировки скорости движения ленты.



Установка климатическая, предназначена для обеспечения и поддержания параметров расстойной среды внутри расстойного шкафа или камеры при расстойке тестовых заготовок хлебобулочных изделий перед их выпечкой.

Работа установки автоматизирована, установка требуемых значений температуры и влажности осуществляется на соответствующих приборах и затем по ним же контролируются текущие показания. Во время работы контроллер осуществляет поддержание заданных параметров включая и отключая ТЭНы и форсунку. Система

защиты включает в себя устройство проверки электрической цепи и датчик перегрева, который отключает установку в случае превышения допустимой температуры ТЭНов (например при поломке вентилятора или при некорректной работе форсунки).

Технические характеристики:

Установленная мощность ТЭНов, кВт.	9; 13,5
Объем расстойной камеры (для одной установки), м ³	до 20
Диапазон температуры в расстойном шкафу (камере), регулируется вручную и автоматически, °С	35-40
Производительность, не менее кг/час	2500
Диапазон относительной влажности в расстойном шкафу (камере), регулируется вручную и автоматически, %	75-80



14. Дозатор жидких компонентов



Станция дозирования четырех жидких компонентов ДЖК-4 предназначена для дозирования по объему порционно-непрерывным методом четырех жидких компонентов на хлебопекарных предприятиях.

Главным преимуществом ДЖК-4 является использование пережимных пневмоуправляемых клапанов собственной конструкции. Пережимные клапаны используются в системах транспортирования и дозирования жидкостей, суспензий, порошков, в том числе и агрессивных. Преимуществами пережимных пневмоуправляемых клапанов являются: низкое сопротивление, отсутствие движущихся частей, возможность использования в агрессивных средах, простота обслуживания.

Технические характеристики:

Количество компонентов	1 ... 4
Объем емкости накопительной, л.	13
Пределы регулирования объемов компонента в мерном стакане, л.	0,1 ... 1,5
Максимальная длительность цикла дозирования, сек.	30
Максимальная производительность одного компонента, л/мин.	3
Погрешность дозирования, %	± 1,5
Напряжение питающей сети, В.	220
Частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм.	1485*1100*2015
Масса, кг, не более	230

Работа ДЖК-4 автоматизирована и управляется контроллером, с помощью которого осуществляется настройка на необходимый цикл работы. В систему автоматики так же входит система сигнализации о внештатных ситуациях: падение уровня жидкости в расходном баке ниже минимума; превышение заданного времени истечения дозируемых компонентов (возникает в случае повреждения пережимного клапана).

15. Округлитель ленточный ОЛ-2М с мукопосыпателем

ПКФ «ХлебСпецМаш»
ИП Салтыков



Ленточный округлитель используется для округления тестовых заготовок перед последующим формованием, а также для придания окончательной округлой формы тестовой заготовке из пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста влажностью 45% – 52%.

Особенности ленточного округлителя ОЛ-2М:

- мукопосыпатель, исключающий прилипание теста к ленте;
- возможность регулировки расстояния между формовочными лентами в зависимости от массы тестовой заготовки.

Дополнительные опции:

- плавная регулировка скорости перемещения тестовой заготовки (при помощи частотного преобразователя)
- регулировка высоты и угла наклона округлителя.

Технические характеристики:

Производительность, шт./Час.	2100
Масса сформованных тестовых заготовок, кг.	0,15-1,4
Влажность теста, %	45-52
Длина рабочей части, мм.	1500
Ширина ленты, мм.	150
Угол регулировки наклона транспортеров, град.	40-50
Мощность, квт.	0,75
Габариты, мм.	1522X570x720
Масса, кг.	120



16. Опрыскиватель хлеба



Опрыскиватель предназначен для опрыскивания водой хлебобулочных изделий при выходе их из хлебопекарной печи. Опрыскивание водой хлебобулочных изделий на выходе повышает эстетические и потребительские свойства продукции. Позволяет дольше сохранять свежесть выпекаемых изделий, а также уменьшает усушку продукции (0,5-1,5%), что ведет к экономии сырья.

Технические характеристики:

Наименование параметра	Величина
Ход каретки, мм	1300*
Время, с:	
- рабочего хода	5*
- выстоя в конечном положении	2*
- холостого хода	4*
Режим работы	возвратно-поступательный
Скорость перемещения каретки, мм/с:	
- рабочего хода	325*
- холостого хода	650*
Количество форсунок, шт	2
Напряжение питающей сети переменного тока, В	380
- частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм:	
- длина x ширина x высота	2100 x 400 x 800
Масса, не более, кг	60
Ход каретки	По согласованию
Давление воды на выходе	3-4 атм
Мощность привода	0,18кВт
Управление от отдельного (собственного) шкафа управления	

* - характеристики могут быть изменены



Технические характеристики:

Грузоподъемность, кг	60
Время подъема груза, сек	4
Время возвращения в исходное положение, сек.	4
Наибольшая высота подъема лотка, мм	705
Мотор-редуктор	
Частота вращения двигателя об/мин	1500
Установленная мощность, кВт	0,75
Напряжение питающей сети, В	380
Частота питающей сети, Гц	50
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	945х1300х1060
Масса, кг, не более	100

Мешкопрокидыватель марки М-60Э предназначен для облегчения процесса опорожнения мешков при их подъеме на высоту до 705 мм.

Применяется на предприятиях хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также на других производствах, где требуется механизация ручного труда.

18. Машина лоткомоечная



Машина лоткомоечная предназначена для мойки и санитарной обработки лотков и подобных им приспособлений, используемых в хлебопекарном производстве.

Привод машины лоткомоечной работает от трехфазной сети переменного тока напряжением 380 В, частотой 50 Гц.

Особенности и преимущества:

- Вместительность - 28 шт.
- Конструкция из нержавеющей стали
- Простота использования
- Простота очистки
- Низкое потребление электроэнергии и воды

Технические характеристики:

Внутренний объем корпуса, л	2025
Диаметр ротора, мм	1650
Количество секций в роторе	7
Номинальное количество лотков, устанавливаемое на ротор, шт	28
Номинальная мощность привода, кВт	0,75
Частота вращения ротора, об/мин	1
Габаритные размеры, мм., не более: длина * ширина * высота	1850 * 1760 * 1570
Масса сухая, не более, кг	500



19. Тестозакаточная машина ТЗ-2М



Машина предназначена для придания овальной формы тестовым заготовкам после деления теста тестоделительной машиной с целью выравнивания структуры и улучшения качества поверхности заготовки.

Машина может использоваться в составе производственной линии, включающей в себя тестоделительную машину, шкаф предварительной расстойки и тестозакаточную машину. Тестовые заготовки автоматически или вручную подаются в закаточную машину.

Технические характеристики:

Скорость движения ленты, мм/сек.	260
Длина тестовой заготовки, мм	230
Производительность, шт/час	312-1320
Масса тестовых заготовок, кг.	0,15-1,1
Влажность тестовых заготовок, %	47-50
Ширина ленты, мм.	250
Мощность привода, кВт.	0,55
Габаритные размеры, мм., (на шасси) не более: длина * ширина * высота	2500 * 525 * 590
Масса, кг., не более	120

Достоинства:

- простота и легкость конструкции;
- простота обслуживания;
- наличие мукопосыпателя.

20. Емкость с мешалкой для хранения сахарного сиропа

ПКФ «ХлебСпецМаш»
ИП Салтыков



Емкость с мешалкой для хранения сахарного сиропа предназначена для хранения сахарного сиропа при его постоянном перемешивании. Привод мешалки работает от трехфазной сети переменного тока напряжением 380 В. Емкость поставляется в собранном виде.

Технические характеристики:

Объем емкости, л	200
Номинальная мощность привода мешалки, кВт	0,55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Габаритные размеры, мм., не более:	
длина	670
ширина	650
высота	1500
Масса, не более, кг	50

21. Котел сироповарочный



Котел сироповарочный предназначен для приготовления и хранения продуктов, сиропов, смесей и т.п. при их постоянном или периодическом перемешивании и нагреве.

Привод мешалки и обогрев котла работает от трехфазной сети переменного тока напряжением 380 В, частотой 50 Гц, с типами систем заземления TN-S или TN-C-S по ГОСТ 30331.2/ГОСТ Р 50571.2.

Технические характеристики:

Объем емкости, л	300
Объем греющей рубашки, л	200
Теплоноситель	Глицерин ПК-94
Номинальная мощность привода мешалки, кВт	0,55
Установленная мощность ТЭНов, кВт	30
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Габаритные размеры, мм., не более:	1400* 1200 * 1800
длина * ширина * высота	
Масса сухая, не более, кг	270

* возможны другие варианты по объему, мощности и т.д.



22. Миксер технологический

Миксер предназначен для перемешивания технологических жидкостей в специальных емкостях. Миксер применяется в технологических производствах различных отраслей промышленности при температуре окружающей среды +40°С...-40°С.

Технические характеристики:

	Миксер - 1775	Миксер - 890	Миксер- 915
Установленная мощность, кВт, в пределах	0,75	1,1	0,55
Частота вращения мешалки, об/мин, в пределах	143	378	380
Габаритные размеры, м, не более	2,37*0,6*0,6	1,42*0,3*0,2	1,52*0,3*0,2
Масса, кг, не более	40	30	25

Напряжение питающей сети 380 В, с частотой 50 Гц. Миксер поставляется в комплекте с приводом.

Миксер состоит из привода, к приводу крепится плита. Через полый вал мотор-редуктора монтируется штанга, на конце которой закреплена мешалка.

23. Трубки Перкинса для печей ХПА-40, ФТЛ-2

Наше предприятие возобновило изготовление труб Перкинса для печей ХПА-40 и ФТЛ-2. Трубка Перкинса используется для передачи тепла из топочной зоны в пекарную конвейерных хлебопекарных печей ХПА-40, ФТЛ-2.

Пароводяные трубки (трубки Перкинса) изготавливаются из малоуглеродистой стали. Они представляют собой толстостенные трубки, наполненные водой на 32...33% их внутреннего объема и заваренные с двух концов. Для заполнения нагревательных трубок используется дистиллированная вода, освобожденная от кислорода и углекислоты. Нагревательные трубки должны быть рассчитаны на рабочее давление до 18 МПа при температуре до 355,4 °С. Их размеры и конфигурация различны.

Печь ХПА-40 имеет комбинированную систему обогрева, состоящую из пароводяных трубок и каналов. При использовании пароводяных трубок и каналов с малым термическим сопротивлением (металлических) система обогрева имеет относительно небольшую тепловую инерцию, что позволяет быстро разогревать печь и изменять тепловой режим в пекарной камере. Кроме того, комбинация пароводяных трубок и каналов позволяет удобно компоновать поверхности теплообмена относительно конвейера.

Минимальный заказ – от 1 комплекта для печей ХПА-40 и ФТЛ. Все трубы соответствуют ГОСТам и проходят контрольные испытания.

Тестоделитель Кузбасс 68-2М
Укладчик-делитель ШЗЗ-ХДЗ-У
Печи и агрегаты хлебопекарные
Мукопросеиватели
Транспортеры ленточные
Конвейеры винтовые
Шнеки гибкие
Округлители ленточные
Дежеподъемники
Мешкоопрокидыватели
Опрыскиватели форм
Вымольные машины
Котлы сироповарочные
Охладители
Миксеры
Столы циркуляционные
Листы, секции, формы, люльки
Заварочные машины
Лоткомоечные машины
Дозаторы жидких компонентов
Тестоказаточные машины
Тестоделители лопастные
Цепь с движками к цепному транспортёру

Запчасти для Тестоделителей Кузбасс, ШЗЗ, УДГЛ

Головки тестоделительные
Поршень в сборе
Вал червячный для головки делительной
Шестерни
Камера шнековая
Шнек нагнетательный
Втулка шнека

Металлоконструкции, узлы и детали к печам ФТЛ-2, ХПА-40

Для печи марки ФТЛ-2

- Каркас
- Котелок водогрейный
- Валы: приводной, натяжной, промежуточный
- Комплект направляющих
- Трубки Перкинса

Для печи марки ХПА-40

- Каркас печи
- Трубы дымогарные
- Валы: приводной, натяжной, промежуточный
- Комплект направляющих
- Котелок водогрейный
- Трубки Перкинса