

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://j4.nt-rt.ru/> || jfo@nt-rt.ru

ПОДОВЫЙ ХЛЕБ

У производственных линий, предназначенных для производства свободно посаженного хлеба, хлеб сажают прямо на ленту печи.



ПОДОВЫЙ ХЛЕБ

В частности, в случае выпечки тёмных видов теста (ржаных, ржано-пшеничных) уместно использовать либо наши печи с оформлением для температур выпечки 330 °С – 340 °С на входе в печь, либо наши высокотемпературные обжарочные печи с гранитной лентой.

Описание производственной линии

У всех типов хлеба приготовление теста можно решать при помощи классической дежевой системы. Для приготовления темного ржаного теста, смешанного с пшеницей или чистой рожью (с использованием кваса), можно использовать так называемую трехступенчатую или более квасную линию. Это непрерывное приготовление теста без использования ковшей или технология с ковшовым смесительным центром, конвейерами для созревания и классическим разделителем – эта технология более универсальна и может быть использована для производства других видов теста. Эти производственные линии эффективны при объемах производства, превышающих 1 000 кг/час, при минимальной ежедневной загрузке в 8-10 часов.

В дежевой системе тесто замешивается классическим способом в деже; далее, оно может проходить через конвейеры созревания, из них – в загрузочную воронку тестоделителя, а из него оно, далее, перемещается на формовочную линию. В зависимости от типа использованного теста (в частности, без заквасок) можно размышлять об эффективном использовании данной непрерывной производственной линии при объемах продукции более 300 кг/час.

У тёмных видов теста, смешанных с пшеницей или чисто ржаных (с использованием заквасок), для производства теста можно использовать т.н. трёх- и более ступенчатое ведение заквасок. Речь идёт о непрерывном приготовлении теста без использования дежей или о технологии с дежевым центром замеса, с конвейерами созревания и классическим

тестоделителем. Данная технология является более универсальной и её можно использовать также для производства других типов теста. Данные производственные линии являются эффективными при объёмах продукции, превышающих 1000 кг/час, с минимальной ежедневной загруженностью 8–10 час.

Комплектная линия стандартно состоит из нижеследующего оборудования:

- мучное хозяйство,
- центр замеса с дозировкой муки, воды и ингредиентов,
- тестоделитель,
- формовочное оборудование для отдельных тестовых заготовок и их последующая укладка в лукошки непрерывно работающей расстойной камеры; после прохождения через расстойную камеру они опрокидываются из лукошек на конвейерную ленту хлебопекарной печи,
- хлебопекарная ленточная печь, в случае необходимости дополненная обжарочной печью.
-

Линию можно, далее, дополнительно оснастить увлажнением сырого хлеба на входе в печь и увлажнением испеченного хлеба на выходе из печи.

Испеченный хлеб можно вручную загружать на тележки, в которых он перевозится в отгрузочный цех. Вместо тележек можно использовать автоматические конвейеры с охладительными системами, подключенные к выходу из печи. В случае необходимости, за автоматическими охладительными конвейерами в линию может быть включена полуавтоматическая или автоматическая хлебoreзка с последующей упаковкой хлеба.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://j4.nt-rt.ru/> || jfo@nt-rt.ru