



Хлебопечение и производство мучных изделий



Industrial
Solutions

Обновлено: 15.04.2023

В эту презентацию зашли производители и решения, который не удалось отнести ни к одной, ни другой группе!



Royal **Kaak**



SANCASSIANO



BREVETTI

gasparin

slicing and packaging systems



bakery solutions



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS



ITALPAST



POLIN

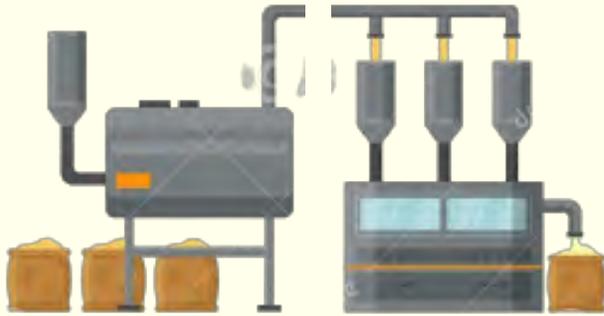


FARHAT

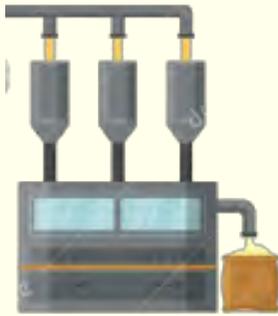
bakery equipment

AXOR
MADE BY ITALIANS

Процесс производства хлеба



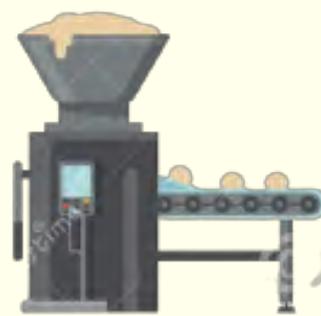
Прием и хранение различных сортов муки, подготовка жидких компонентов теста (раствор соли, сахара, дрожжи, жиры, опара/закваска)



Дозирование муки и других ингредиентов в зависимости от типа производимого хлеба



Перемешивание всех ингредиентов на миксерах. Интенсивность и длительность в зависимости типа хлеба.



Порционное деление теста (тестоделитель, резка и другое) и формовка (округление, закатка и другое)



Расстойка (первичная и основная)



Выпечка в различных типах печей (ротационные, туннельные и другое) на различном топливе



Охлаждение или заморозка



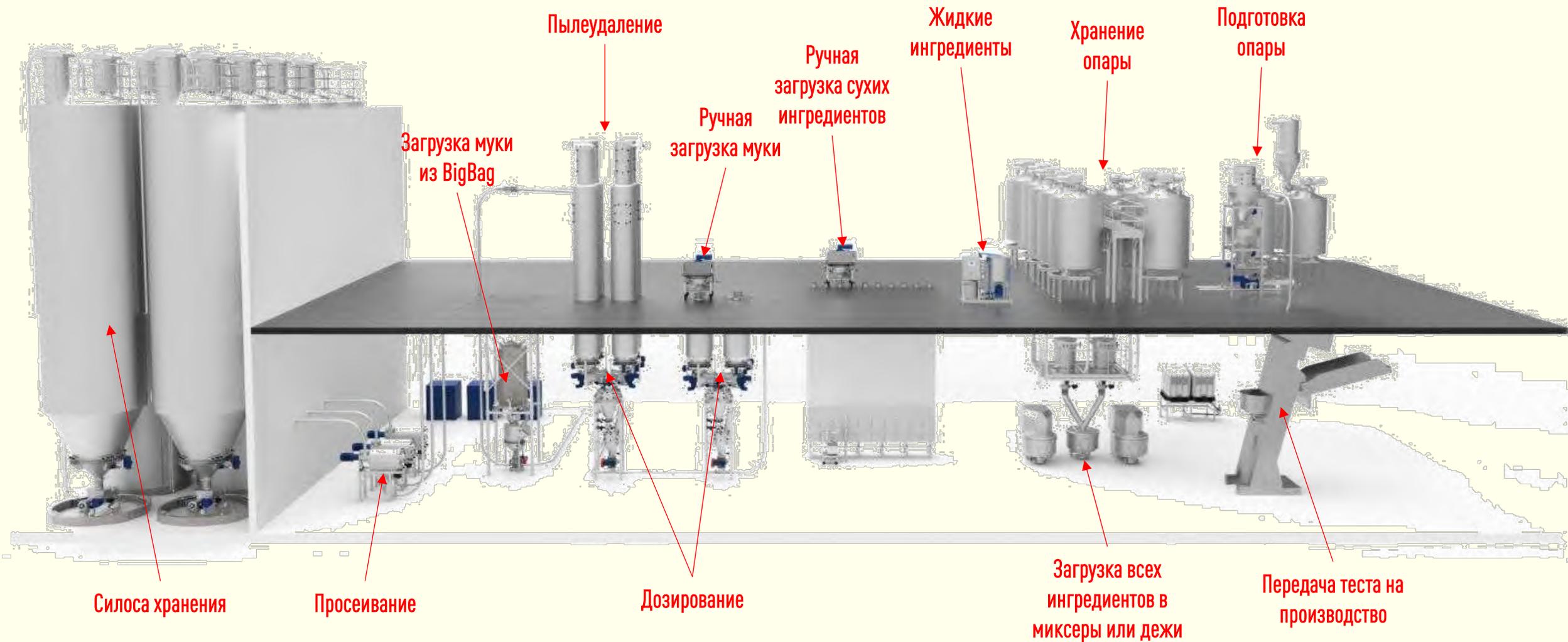
Нарезка и упаковка



- Компания **Daxner** признана лидером в области технологий обработки твердых тел, и занимается технологическими решениями для заводов по переработке порошков и сыпучих продуктов, включая жидкости уже почти 40 лет в пищевой, кормовой и химической промышленности по всему миру.
- Спектр решений **Daxner** охватывает:
 - силосы и разгрузка, транспортировка,
 - работа с биг-бэгами,
 - прием материала, дозирование и взвешивание,
 - смесительные системы,
 - просеивание, разделение и сортировка, измельчение и обработка,
 - обеспыливание,
 - системы подготовки и закваски, жидкие ингредиенты



- Более подробную информацию о компании **Daxner** можно получить на официальной интернет странице компании www.daxner.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).



➤ **Royal Kaak** накапливает знания и опыт в области хлебопекарных технологий с 1846 года, начиная от отдельных машин и заканчивая комплексным подходом для сложных и автоматизированных хлебопекарных линий.

➤ Спектр решений **Royal Kaak** охватывает:

- Опара/закваска
- Замешивание теста
- Разделка теста
- Расстойка теста
- Декорирование
- Выпечка
- Охлаждение
- Замораживание
- Управление готовой продукцией

➤ Более подробную информацию о компании **Royal Kaak** можно получить на официальной интернет странице компании www.kaak.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).



Опара/закваска



Замешивание теста



Разделка теста



Расстойка теста



Декорирование



Выпечка



Охлаждение



Замораживание



Управление готовой продукцией



Формовой хлеб



Батоны и булки



Багет



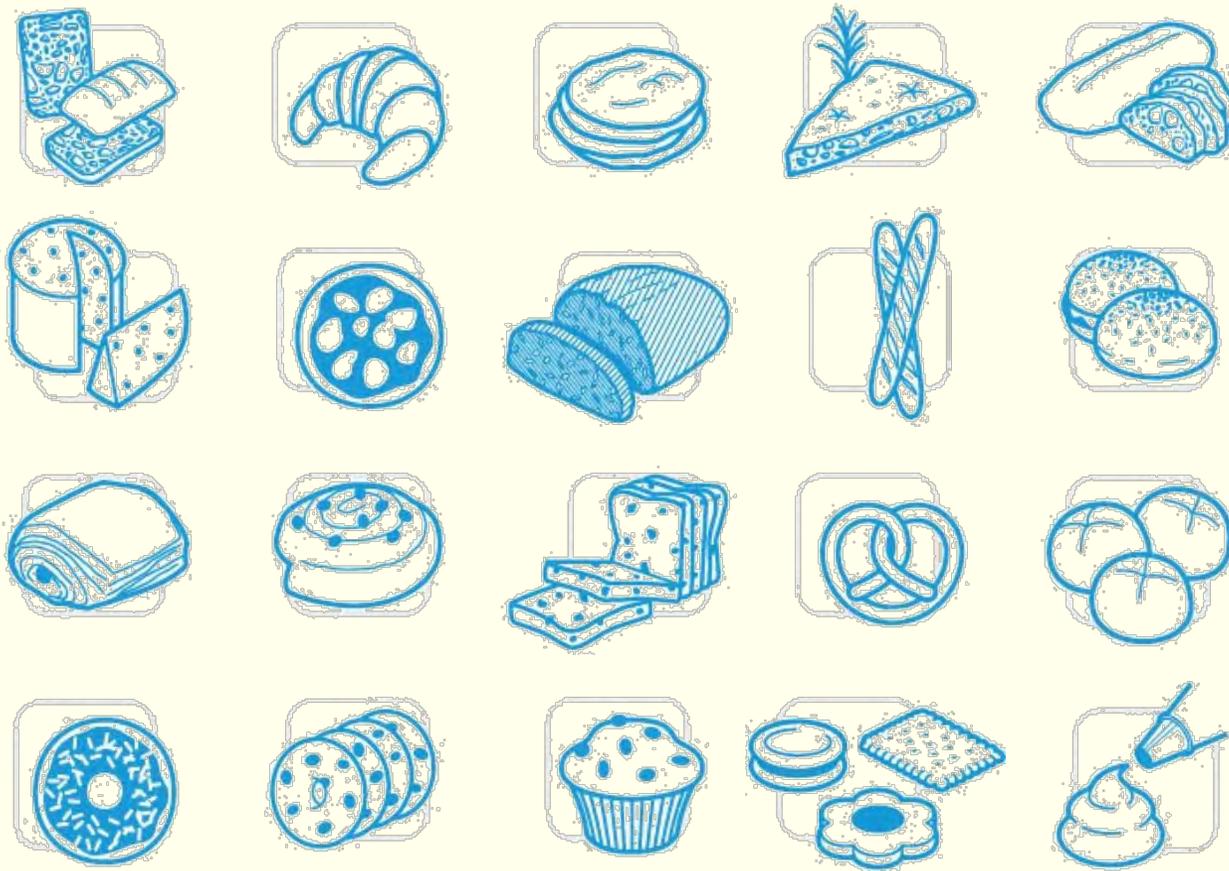
Хлеб «ручной» выпечки

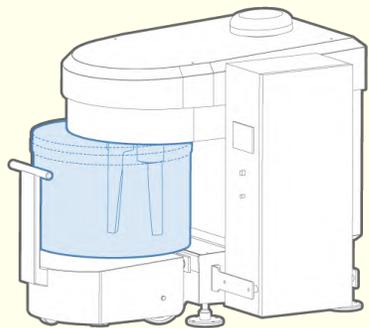


Пицца

Независимо от продукта, который вы ищете, **Royal Kaak** предлагает все мыслимые хлебопекарные технологии или индивидуальное оборудование, включая традиционные стандартные процессы и системы, изготовленные по индивидуальному заказу. Всегда выпекайте качественные продукты на машинах **Royal Kaak**. Если вы хотите испечь хлеб, багеты, ржаной хлеб, панеттоне или пиццу, мы всегда ориентируемся на ваши требования.

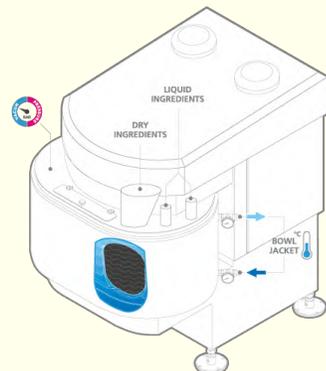
- С 1962 года **Sancassiano** специализируется на миксерах, тестомесах и автоматических системах смешивания.
- **Sancassiano** поставляет своим клиентам по всему миру:
 - вертикальные смесители периодического действия или непрерывного действия,
 - планетарные смесители,
 - автоматические решения с нижней разгрузкой,
 - смесительные карусели и смесительные роботы.
- Продукция **Sancassiano** применяется в хлебопечении, производстве различных мучных кондитерских изделий
- Более подробную информацию о компании **Daxner** можно получить на официальной интернет странице компании www.daxner.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).





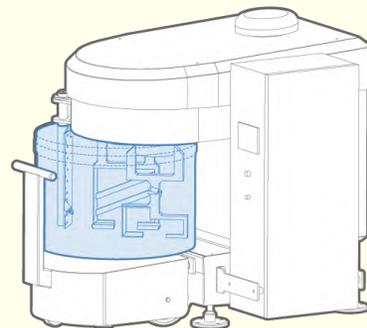
HYDRA

повышенная гидратация теста,
более низкая температура теста,
нежное с включениями,
энергосбережение



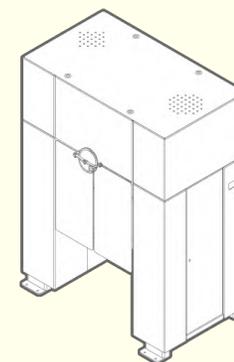
KRYOS

новое решение для контроля
параметров смешивания



REVO

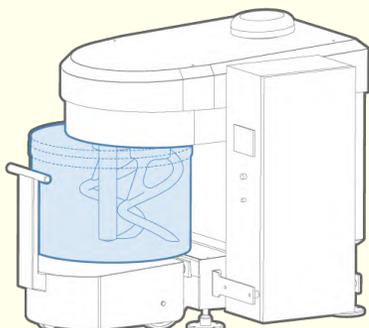
для печенья, крекеров, густого
теста и продуктов без образования
глютена



Планетарные миксера (П-тип)
промышленный планетарный
миксер в традиционном
исполнении

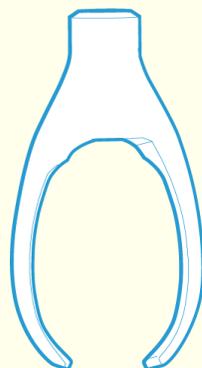


Планетарные миксера (С-тип)
уникальная безмасляная система
привода с независимым контролем
скорости скребка и инструмента



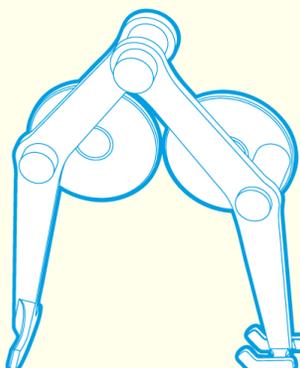
Спиральный миксер

традиционная технология
смешивания, переработанная для
улучшения стандартов с одинарной
или двойной спиралью



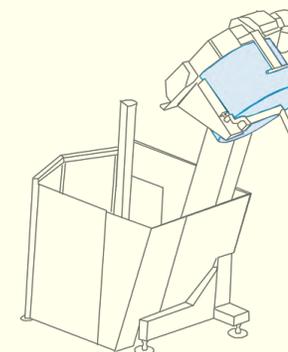
Вилочный миксер

низкая интенсивность, деликатная
технология смешивания



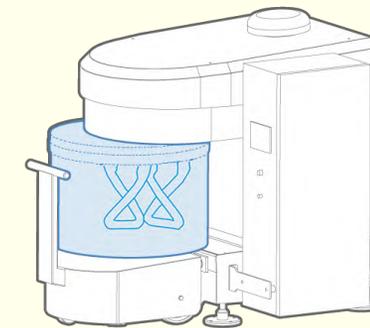
Двуручный миксер

традиционная технология
смешивания



GER Умный опрокидыватель

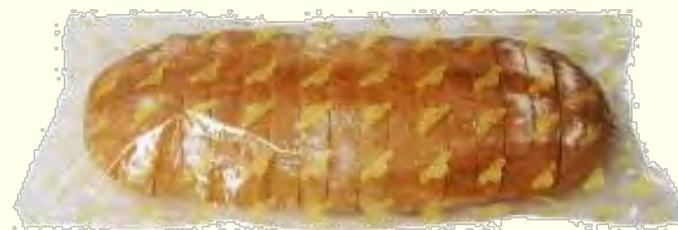
малые габариты, независимые подъемные
и опрокидывающие движения, вплоть до
специальных программируемых циклов



VIGOR

скачок вперед в технологии
смешивания с двойным
инструментом

➤ С 1960 года компания **Brevetti Gasparin** занимается производством машин и линий для резки и упаковки хлеба и хлебобулочных изделий.



➤ Более подробную информацию о компании **Brevetti Gasparin** можно получить на официальной интернет странице компании www.gasparin.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).

- **Magorex** производитель с 30-летним опытом производства изделий из алюминия, алюминиевой стали, нержавеющей стали и углеродистой стали, является крупнейшей компанией в Польше и ведущим европейским производителем, специализирующимся на оборудовании для пекарен и кондитерских.
- Компания производит более 2000 стандартных изделий, в том числе
 - противни, формы и наборы для выпечки,
 - пекарские и транспортные тележки,
 - гастрономическую мебель,
 - противни, фритюрницы и наполнители для пончиков,
 - а также различные аксессуары.
- Важнейшей частью всего производства являются изделия, разработанные и изготовленные по заказам клиентов с учетом их индивидуальных потребностей и предпочтений.

- Более подробную информацию о компании **Magorex** можно получить на официальной интернет странице компании www.magorex.pl, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).





Противни

Типы: плоские, согнутые с 2-х, 3-х и 4 сторон

Материал: алюминий, AluSteel, нержавеющая сталь, BlueSteel

Перфорация: круглая 2, 3 и 5 мм, без перфорации, другая по заказу

Наклон кромок: 45° или 90°, другой по заказу

Форма кромок: прямая, сложенная

Высота кромок: 10, 20 и 23 мм, другая по заказу

Углы: открытые, сваренные и округленные

Покрытие: тефлон (4 вида), силикон (2 вида)



Лотки и наборы лотков

Типы продукции: багеты, булочки для гамбургеров, маффины и кексы, формовой хлеб, пироги (прямоугольные, круглые или другой формы)

Материал: алюминий, AluSteel, нержавеющая сталь, BlueSteel

Перфорация: круглая 2, 3 и 5 мм, без перфорации, другая по заказу

Покрытие: тефлон (3 вида), силикон (2 вида)



Тележки

Пекарские тележки для ротационных печей изготавливаем по специфике ведущих производителей.

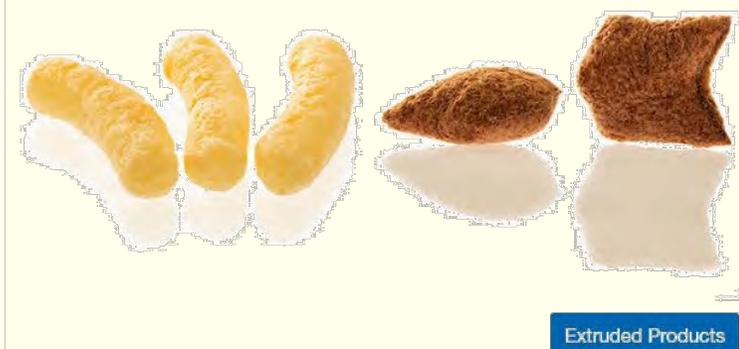
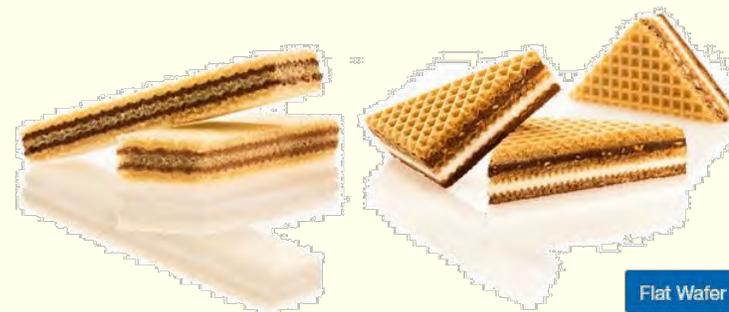
Также выполняем индивидуальные заказы, если в вашей пекарне используются другие решения.



Стальная мебель

Убедитесь, что ваша пекарня или кондитерская обеспечивают достаточную эргономику и комфорт для ваших сотрудников. В нашем предложении вы найдете столы, столешницы, необслуживаемые умывальники и другое оборудование.

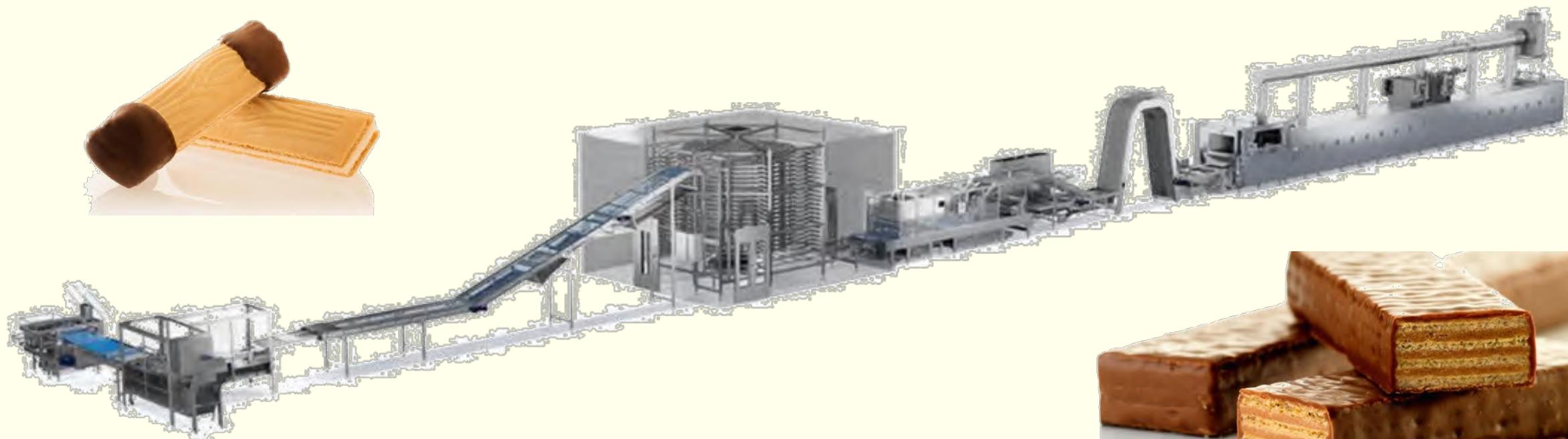
- Фирма **Hebenstreit** основана в 1898 году в Радебойле под Дрезденом, Германия, с 1950 года головной офис находился во Франкфурте-на-Майне, а с 1978 года в Мёрфельден-Вальдорф.
- Фирма **Hebenstreit** поставляет полностью автоматизированные линии для изготовления плоских и пустотелых вафель, а также автоматизированные экструзионные линии для изготовления пряных или сладких сэндов.
- В программу поставок включен:
 - автомат для выпечки вафель для изготовления вафельных листов, все машины последующей обработки вплоть до автоматических загрузочных устройств для подсоединённых упаковочных машин или установки для глазирование шоколадом.
 - смеситель сырья, одношнековый варочный экструдер, все машины последующей обработки вплоть до передачи на устройства для непрерывного промежуточного хранения готовой продукции перед упаковкой.
- Более подробную информацию о компании **Hebenstreit** можно получить на официальной интернет странице компании www.hebenstreit.de, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com/).





HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS



- Компания **Polin** (Италия) с 1929 года на мировом рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования как индустриального, так и частного масштаба
- **Polin** предлагает всю цепочку оборудования от подготовки теста, формовки изделий и выпечки продукции:
 - Линии для мягкого печенья
 - Линии для крекеров и твердого печенья
 - Комбинированные линии для твердого и мягкого печенья
 - Линии экструдированного и отрезанного проволокой печенья
 - Линии свдovenного экструдированного и отрезанного проволокой печенья
 - Шведские рулеты и слоеные кексы



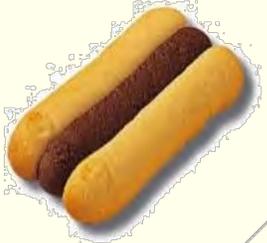
- Более подробную информацию о компании **Polin** можно получить на официальной интернет странице компании www.polin.it, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).



M60



WC110



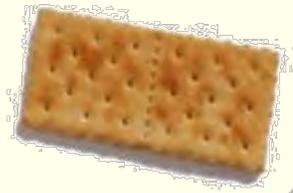
TW105



TW112



P100



CR010



SB140



HB010



M68



WC20



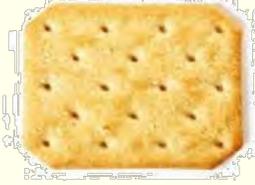
TW108



TW116



EX21



CR030



SB190



HB040



M112



DR25 B



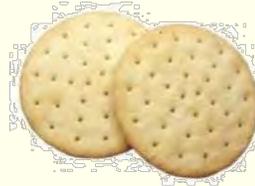
TW121



TW340



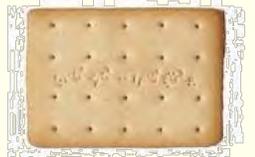
EX23



CR060



SB240



HB070

- С 1986 года **Italpast** является лидером в разработке и производстве машин, автоматического оборудования и комплектных линий для высококачественных пищевых макаронных изделий во всем мире, став ориентиром для итальянского и международного рынка.
- **Italpast** предлагает оборудование для производства:
 - Сухих макаронных изделий (от 100 до 1,000 кг в час)
 - Свежих макаронных изделий (от 100 до 2,000 кг в час)
 - Лабораторное оборудование (от 30 до 100 кг в час)
- На оборудовании **Italpast** можно произвести практически весь спектр макаронных изделий:
 - Короткие и длинные макароны
 - Фигурные и специальные макароны
 - Макароны не содержащие глютена
- Более подробную информацию о компании **Italpast** можно получить на официальной интернет странице компании www.italpast.it, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).





Достаточно высокая гибкость, уменьшенные габаритные размеры и простота в эксплуатации – основные характеристики линии, доступной в различных модификациях производительностью 150-200-300-500 кг/ч. С помощью специальных принадлежностей и дополнительных машин линия позволяет производить макаронные изделия стандартной, короткой формы, а также специальные формы, такие как «пенне» и «каннеллони» с помощью соответствующих режущих устройств, спагетти и другие формы длинной паста, тальятелле и волосы ангела в гнездах или мотках, лазанья и паста типа «Болонья» (например, в форме галстука-бабочки).



Высокопроизводительная и современная концептуальная установка для производства двухлистных равиоли производительностью до 800 кг/час, полностью автоматизированная, состоящая из: группы подготовки теста, автоматической раскаточной машины с двойной разгрузкой, машины для производства равиоли со сменными формами, дозирующего насоса.

➤ Компания **Farhat Bakery** была создана в 1973 году Махмудом Фархатом и с тех пор его семейная компания остается лидером в производстве оборудования по выпечке плоских сортов хлеба.

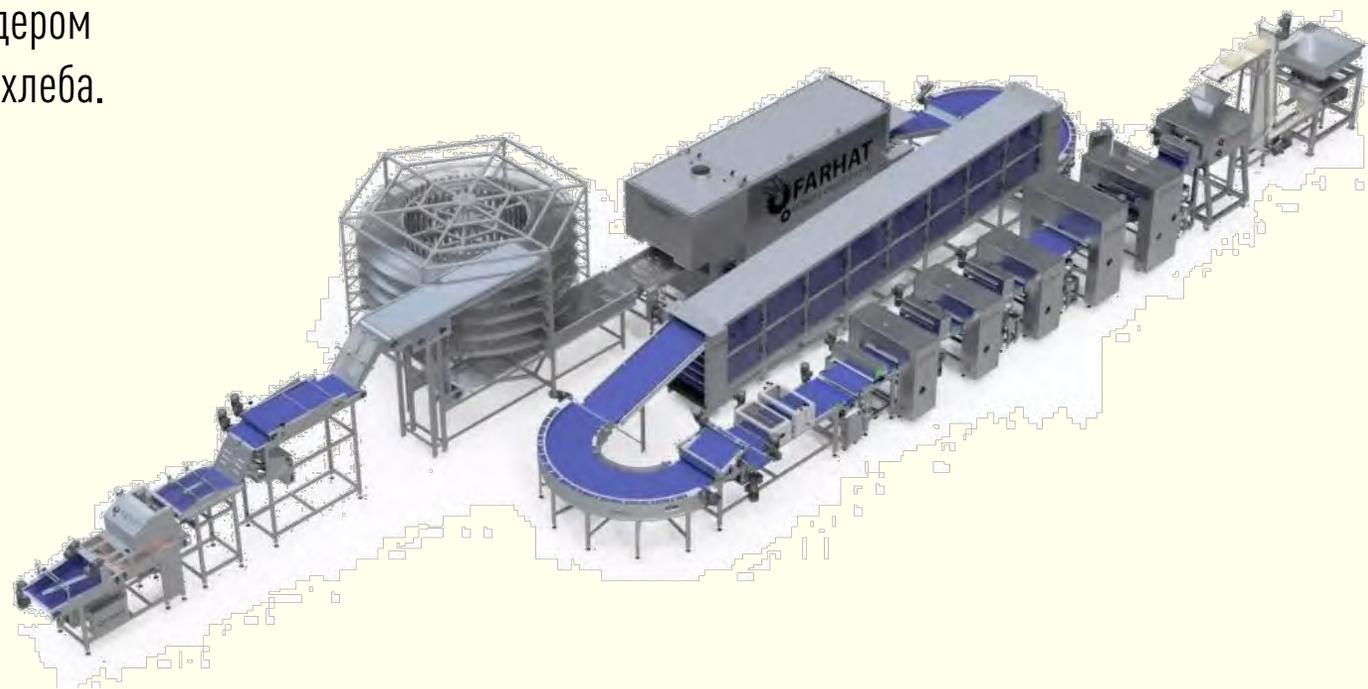
➤ На оборудовании **Farhat Bakery** можно производить:

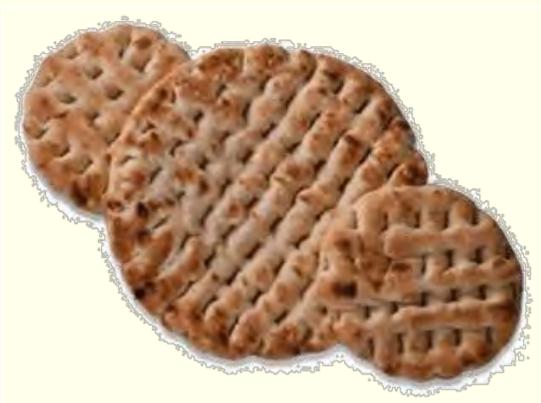
- Питу, мини-питу, ливанскую и греческую питу
- Прямоугольный или круглый лаваш
- Хлеб садж
- Таннур хлеб
- Тортилья
- Подложку для пиццы

■ **Farhat Bakery** сам разрабатывает и производит:

- Тесто-делители и округлители
- Оборудование формирования плоского теста
- Расстоечные шкафы, туннельные печи, шкафы охлаждения

➤ Более подробную информацию о компании **Farhat Bakery** можно получить на официальной интернет странице компании farhatbakery.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).





Греческая пита



Лаваш



Прямоугольный лаваш



Пита



Тортилья



Таннур



Садж



Пита без глютена



Industrial
Solutions

Благодарим за внимание!

По всем интересующим Вас вопросам можете обратиться
в компания **Industrial Solutions** – Ильгару Алиеву
по телефону **+994 (50) 2103264**
или по электронной почте ilgar.aliyev@indsol.az