



**ОИЗНИП**

«Омский научно-исследовательский  
институт приборостроения»

# ОБОРУДОВАНИЕ “ИРТЫШ”

для хлебопекарного и  
кондитерского производства

г. Омск



## **АО «Омский научно-исследовательский институт приборостроения»**

**РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ИДЕТ ПО СЛЕДУЮЩИМ НАПРАВЛЕНИЯМ:**

- » Специальные средства связи СДВ-СВ-КВ-УКВ диапазонов для объектов наземного, морского базирования
- » Приводные аэродромные радиостанции
- » Камбузное оборудование для судов ВМФ и гражданского флота
- » Оборудование для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий
- » Инкубационное оборудование для вывода различных видов птицы

В настоящее время предприятие располагает комплексом производственных зданий, оснащенных современным технологическим оборудованием. Парк обрабатывающего оборудования включает более чем 3000 единиц различного назначения.

Предприятием постоянно ведется работа по улучшению тактико-технических характеристик и дизайна существующих видов продукции и освоению новых.

Для разработки продукции в составе предприятия имеется конструкторский отдел гражданской продукции.

Все изделия производятся под контролем внедренной на предприятии системы управления качеством в соответствии с международным стандартом ISO 9001-2015, сертифицированы и соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим нормативам.

На предприятии имеется аккредитованный региональный испытательный центр, что позволяет еще на стадии производства опытных образцов, производить тестирование и отработку технических параметров и выходить на рынок с надежным товаром, отвечающим всем требованиям нормативных документов, предъявляемых к изделиям.

Кроме этого, в составе предприятия имеется центр технического обслуживания, осуществляющий пусконаладочные работы, гарантийное и сервисное обслуживание.

**Основной принцип компании** – клиентоориентированный подход к каждому потребителю оборудования.

Широкий модельный ряд предлагаемого оборудования, налаженные каналы дистрибуции по России и СНГ позволяют обеспечивать клиентов оборудованием по ценам объединения с незначительной надбавкой на доставку.

Специалисты дистрибьюторов проходят обучение на предприятии и оказывают квалифицированные услуги по пуско-наладочным работам, а также гарантийному и сервисному обслуживанию.

По направлению оборудование для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий предприятие специализируется с 1993 года.

Первые хлебопекарные печи были выпущены совместно с французской фирмой «Bongard» и по ее технологиям. При адаптации к российскому рынку данные печи претерпели конструктивные изменения, но основные особенности, и в первую очередь, принцип распределения воздушных потоков, сохранены.

A collection of various breads is displayed on a rustic wooden surface. The assortment includes several long baguettes, a large round loaf with a cracked crust, a stack of sliced white bread, and several pretzels. Some breads are topped with seeds like poppy and sesame. The breads are arranged on a piece of burlap fabric.

# РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

*с фронтальным  
обслуживанием*



## ПЕЧЬ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ ПВТ-08ДФ

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях торговли, общественного питания, пекарнях. Позволяет выпекать весь диапазон хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батоны), различные кондитерские изделия.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	ПВТ-08ДФ
Ротационная печь изготовлена из высококачественной нержавеющей стали импортного производства (толщина стали 3мм). С автоматическим управлением, выполненным на базе микропроцессора.	
Размер противня, мм	700x540
Производительность, кг/час	95
Время разогрева, мин.	15
Диапазон рабочих температур, °С	30-290
Номинальная мощность, кВт	33
Число оборотов вращения тележки, об/мин, не более	5
Среднее потребление*, кВт/час	15
Тепловая мощность, кВт	36
Реверс вращения тележки и плавный пуск	+
Габаритные размеры (Ш x Д x В), мм	2260x1520x2180
Масса, не более, кг	1300

\*Показатель условный, зависит от массы выпекаемого продукта.



## ПЕЧЬ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ СЕРИИ ПВТ-1

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях торговли, общественного питания, пекарнях. Позволяет выпекать весь диапазон хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батоны), различные кондитерские изделия.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	ПВТ-1	
	ПВТ-1ДФ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	ПВТ-1КФ ГАЗ/ЖИДКОЕ ТОПЛИВО
Ротационные печи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали импортного производства (толщина стали 3мм). С автоматическим управлением, выполненным на базе микропроцессора.		
Размер противня, мм	540x700	
Производительность, кг/час	120	
шт./выпечку	108	
Время разогрева, мин.	18	20
Диапазон рабочих температур, °С	30-290	
Номинальная мощность, кВт	39	2
Среднее потребление*, кВт/час	18	2
Расход		
газа*, м3/час	-	2,5÷6
жидкого топлива* кг/час		4÷5
Средний расход		
газа*, м3/час	-	4,2
жидкого топлива* кг/час		4,5
Тепловая мощность, кВт	-	50-60
Номинальное давление газа перед горелкой, кПа	-	от 2 до 5
Реверс вращения тележки и плавный пуск	+	+
Габаритные размеры (Ш x Д x В), мм	1510x2180x2480	1820x2470x2480
Масса, не более, кг	1400	1500

\* Показатель условный, зависит от массы выпекаемого продукта.

Все применяемые горелки комплектуются фланцем, изготовленным на предприятии:

1. Горелка газовая ELCO VG 1.85;
2. Горелка газовая RIELLO BS 2D;
3. Горелка газовая WEISHAUPTWG-10-N/(1D-Z-LN).

## ПЕЧЬ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ СЕРИИ ПВТ-2

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях торговли, общественного питания, пекарнях. Позволяет выпекать весь диапазон хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батоны), различные кондитерские изделия.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	ПВТ-2	
	ПВТ-2ДФ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	ПВТ-2КФ ГАЗ/ЖИДКОЕ ТОПЛИВО
Ротационные печи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали импортного производства (толщина стали 3мм).		
Вид управления	автоматическое	
Размер противня, мм	600x800	
Производительность, кг/час	150	
шт./выпечку	135	
Время разогрева, мин.	20	25
Диапазон рабочих температур, °С	30-290	
Номинальная мощность, кВт	51	2
Среднее потребление*, кВт/час	24	2
Расход		
газа*, м3/час	-	2,5-8
жидкого топлива* кг/час		4-7
Средний расход		
газа*, м3/час	-	4,5-5,2
жидкого топлива* кг/час		5,2-5,5
Тепловая мощность, кВт	-	60-80
Номинальное давление газа перед горелкой, кПа	-	от 2 до 5
Реверс вращения тележки и плавный пуск	+	+
Габаритные размеры (Ш x Д x В), мм	1620x2650x2480	1920x2970x2480
Масса, кг	1650	2050

\* Показатель условный, зависит от массы выпекаемого продукта.

**ВСЕ ПРИМЕНЯЕМЫЕ ГОРЕЛКИ КОМПЛЕКТУЮТСЯ ФЛАНЦЕМ, ИЗГОТОВЛЕННЫМ НА ПРЕДПРИЯТИИ:**

1. Горелка газовая ELCO VG 1.85;
2. Горелка газовая RIELLO BS 2D;
3. Горелка газовая WEISHAUPTWG-10-N/(1D-Z-LN).





## ПЕЧЬ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТЕЛЕЖКОЙ СЕРИИ ПВТ-3

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях торговли, общественного питания, пекарнях. Позволяет выпекать весь диапазон хлебобулочных изделий (подовых и формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, батоны), различные кондитерские изделия.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	ПВТ-3	
	ПВТ-3ДФ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	ПВТ-3КФ ГАЗ/ЖИДКОЕ ТОПЛИВО
Ротационные печи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали импортного производства (толщина стали 3мм). С автоматическим управлением, выполненным на базе микропроцессора.		
Размер противня, мм	590x900	
Производительность, кг/час	200	
шт./выпечку	180	
Время разогрева, мин.	22	30
Диапазон рабочих температур, °С	30-290	
Номинальная мощность, кВт	75	2,1
Среднее потребление*, кВт/час	36	2,1
Расход		
газа*, м3/час	-	2,5-8,5
жидкого топлива* кг/час		4-7,2
Средний расход		
газа*, м3/час	-	5,5
жидкого топлива* кг/час		5,6
Тепловая мощность, кВт	-	70-85
Номинальное давление газа перед горелкой, кПа	-	от 2 до 5
Реверс вращения тележки и плавный пуск	+	+
Габаритные размеры (ширина x длина x высота), мм	1680x2630x2480	2190x3145x2480
Масса, кг	1970	2350

\* Показатель условный, зависит от массы выпекаемого продукта.

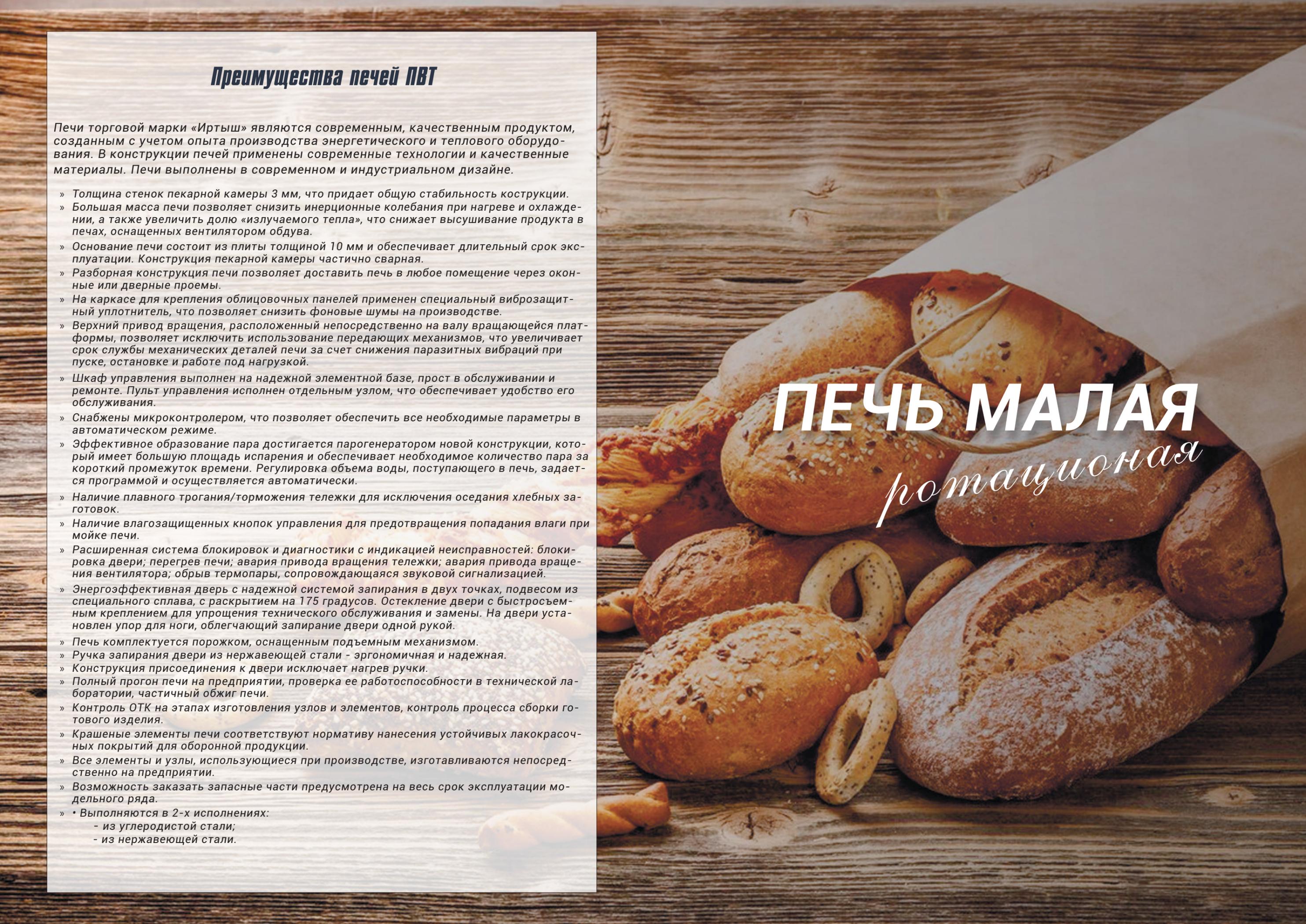
**ВСЕ ПРИМЕНЯЕМЫЕ ГОРЕЛКИ КОМПЛЕКТУЮТСЯ ФЛАНЦЕМ, ИЗГОТОВЛЕННЫМ НА ПРЕДПРИЯТИИ:**

1. Горелка газовая RIELLO BS 2D;
2. Горелка газовая WEISHAUPT WG-10-N (1D-Z-LN);
3. Горелка газовая CIB UNIGAS (Италия).

## Преимущества печей ПВТ

Печи торговой марки «Иртыш» являются современным, качественным продуктом, созданным с учетом опыта производства энергетического и теплового оборудования. В конструкции печей применены современные технологии и качественные материалы. Печи выполнены в современном и индустриальном дизайне.

- » Толщина стенок пекарной камеры 3 мм, что придает общую стабильность конструкции.
- » Большая масса печи позволяет снизить инерционные колебания при нагреве и охлаждении, а также увеличить долю «излучаемого тепла», что снижает высушивание продукта в печах, оснащенных вентилятором обдува.
- » Основание печи состоит из плиты толщиной 10 мм и обеспечивает длительный срок эксплуатации. Конструкция пекарной камеры частично сварная.
- » Разборная конструкция печи позволяет доставить печь в любое помещение через оконные или дверные проемы.
- » На каркасе для крепления облицовочных панелей применен специальный виброзащитный уплотнитель, что позволяет снизить фоновые шумы на производстве.
- » Верхний привод вращения, расположенный непосредственно на валу вращающейся платформы, позволяет исключить использование передающих механизмов, что увеличивает срок службы механических деталей печи за счет снижения паразитных вибраций при пуске, остановке и работе под нагрузкой.
- » Шкаф управления выполнен на надежной элементной базе, прост в обслуживании и ремонте. Пульт управления исполнен отдельным узлом, что обеспечивает удобство его обслуживания.
- » Оборудованы микроконтролером, что позволяет обеспечить все необходимые параметры в автоматическом режиме.
- » Эффективное образование пара достигается парогенератором новой конструкции, который имеет большую площадь испарения и обеспечивает необходимое количество пара за короткий промежуток времени. Регулировка объема воды, поступающего в печь, задается программой и осуществляется автоматически.
- » Наличие плавного трогания/торможения тележки для исключения оседания хлебных заготовок.
- » Наличие влагозащищенных кнопок управления для предотвращения попадания влаги при мойке печи.
- » Расширенная система блокировок и диагностики с индикацией неисправностей: блокировка двери; перегрев печи; авария привода вращения тележки; авария привода вращения вентилятора; обрыв термопары, сопровождающаяся звуковой сигнализацией.
- » Энергоэффективная дверь с надежной системой запираения в двух точках, подвесом из специального сплава, с раскрытием на 175 градусов. Остекление двери с быстросъемным креплением для упрощения технического обслуживания и замены. На двери установлен упор для ноги, облегчающий запираение двери одной рукой.
- » Печь комплектуется порошком, оснащенным подъемным механизмом.
- » Ручка запираения двери из нержавеющей стали - эргономичная и надежная.
- » Конструкция присоединения к двери исключает нагрев ручки.
- » Полный прогон печи на предприятии, проверка ее работоспособности в технической лаборатории, частичный обжиг печи.
- » Контроль ОТК на этапах изготовления узлов и элементов, контроль процесса сборки готового изделия.
- » Крашенные элементы печи соответствуют нормативу нанесения устойчивых лакокрасочных покрытий для оборонной продукции.
- » Все элементы и узлы, используемые при производстве, изготавливаются непосредственно на предприятии.
- » Возможность заказать запасные части предусмотрена на весь срок эксплуатации модельного ряда.
- » • Выполняются в 2-х исполнениях:
  - из углеродистой стали;
  - из нержавеющей стали.



**ПЕЧЬ МАЛАЯ**  
*ротационная*

## ПЕЧЬ МИНИ-РОТАЦИОННАЯ «ПРМ-45»

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для выпечки высококачественной продукции в малых пекарнях, гостиницах и ресторанах.

Эта компактная печь предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий самого высокого качества в условиях интенсивной эксплуатации. Печь предназначена для небольших производств: кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов, для расстойки и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных, кондитерских и мелкостучных изделий из теста (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных и многих других). Эта печь - Ваш идеальный и простой «партнер» для выпечки широкого ассортимента изделий.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПЕЧЬ МИНИ-РОТАЦИОННАЯ	"ПРМ-45"
Типоразмеры поддонов, мм, не более	600 x 400
Производительность формового хлеба, ед.	45
Номинальная мощность, кВт	25
Номинальное напряжение, В	400
Частота, Гц	50
Диапазон регулирования температур, °С	0...290
Число программ в памяти	100
Число точек задания температуры	8
Число точек задания влажности	4
Время выпечки задается программой	
Количество уровней	10
Габаритные размеры (высота x длина x ширина), мм, не более	1570 x 1700 x 1110
Масса, кг, не более	640



## Преимущества печи ПРМ

Универсальная малогабаритная печь уникальна тем, что сочетает преимущества конвекционных и ротационных печей. Она компактна и может быть установлена на расстойный шкаф, либо подставку, при этом оставаясь компактной, но полноценной ротационной печью. Обеспечивает профессиональный уровень работы с любым ассортиментом продукции.

- » Высокая производительность, печь позволяет выпекать до 45 ед. формового хлеба.
- » Толщина стенок пекарной камеры 2 мм, что придаёт общую стабильность конструкции.
- » Равномерность выпечки достигается регулировками заслонок.
- » Благодаря вращению тележки достигается более равномерная выпечка изделий по сравнению с обычными конвекционными печами.
- » Равномерное распределение потоков горячего воздуха в сочетании с вращением тележки на низкой скорости и дозированной подачей пара обеспечивает эффективное выпекание с хорошим ростом объема изделий.
- » Мощный парогенератор каскадного типа.
- » Современный программируемый пульт управления с возможностью настройки фаз изменения температуры, пароувлажнения и выстойки (кратковременное отключение обдува после пароувлажнения).
- » Практически герметичная камера и изоляция на уровне промышленных печей.
- » Занимает минимальную площадь, вырастает производительность труда, уменьшаются затраты времени.
- » Козырёк оснащён вытяжным вентилятором.
- » Привод вращения рамы и вентилятор расположены сверху.
- » Расширенная система блокировок и диагностики с индикацией неисправностей: блокировка двери; перегрев печи; авария привода вращения тележки; авария привода вращения вентилятора; обрыв термопары, сопровождающаяся звуковой сигнализацией.
- » Шкаф управления выполнен на надёжной элементной базе, прост в обслуживании и ремонте. Пульт управления исполнен отдельным узлом, что обеспечивает удобство его обслуживания.
- » Печь может комплектоваться расстойным шкафом или подставкой с направляющими для подовых листов.
- » Печь легка в обслуживании и в эксплуатации.

# КОНВЕКЦИОННАЯ *печь*



## ПЕЧЬ ЖАРОЧНАЯ «ПРШ-М»

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для небольших производств: кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов для расстойки и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных, кондитерских и мелкоштучных изделий из теста (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, хот-догов, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных и многое другое).

Сочетание небольших размеров, малого расхода электроэнергии и высокой производительности делает печь жарочную весьма перспективной для применения на предприятиях торговли и общественного питания, пекарнях, где собственное приготовление хлебобулочных изделий позволит постоянно иметь нужный ассортимент свежей выпечки.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПЕЧЬ ЖАРОЧНАЯ	ПРШ-М
Производительность печи жарочной (хлеб массой 700 г.), не более, кг/час	40
Вместимость основных хлебобулочных изделий: в печи жарочной (хлеб массой 700 г.), шт.	36
поддонов	9
Напряжение сети, В	400
Частота, Гц	50
Номинальная установленная мощность, кВт	14,5
Потребляемая мощность в рабочем режиме, кВт/ч	8
Диапазон автоматического поддержания температуры по заданной программе, °С	30 ÷ 290
Габариты поддонов, мм	400x600
Габаритные размеры (Ш x Г x В), мм, не более	790 x 1670 x 1165
Масса, кг, не более	250
Число возможных программ в памяти, шт.	100
Число возможных промежуточных точек задания увлажнения, шт.	4
Число возможных промежуточных точек задания температуры, шт.	8
Время выпечки задается программой.	



## Преимущества конвекционной печи

Конвекционная печь компактна и не требовательна в обслуживании. Как правило, конвекционная печь является основным средством производства небольшой пекарни, где чрезвычайно важно достичь максимальной экономии ресурсов. Причем посредством печи ПРШ-М достигается это без ущерба для выпечки.

- » Снабжена микроконтроллером, что позволяет обеспечивать все необходимые параметры: температуру и влажность, как в случае применения микроконтроллера в печах ПВТ, в автоматическом режиме.
- » При своих небольших размерах данная печь имеет производительность до 1 тонны продукции в сутки, что делает ее незаменимой в ресторанах, барах, мини-маркетах и других предприятиях торговли и общественного питания.
- » Суммарная мощность данной печи – 14,5 кВт, потребляемая – 7-8 кВт.
- » Оригинальная система нагрева и равномерного распределения воздушных потоков по всей высоте пекарной камеры позволяет выпекать изделия высокого качества (необходимого объема, с хорошим глянцем, изделия при этом не высушиваются).

это достигается за счет наличия в конструкции печи:

- двух реверсивных вентиляторов, направление вращения которых меняется через каждые 3 минуты и, следовательно, движение воздуха;
  - двух блоков ТЭН, изготовленных из нержавеющей стали и расположенных непосредственно вокруг вентиляторов;
  - оригинальной системы парообразования (точечная подача воды осуществляется непосредственно на вентиляторы, разбивается на мелкие частицы и направленно подается на элементы, выполняющие роль аккумуляторов тепла).
- » В конструкции печи применены качественные комплектующие, обеспечивающие стабильность работы и долговечность эксплуатации.
  - » Комплектуется расстойной камерой, либо подставкой.
  - » Печь ПРШ также привлекательна с точки зрения внешнего дизайна.



# ПОДОВАЯ печь

## ПЕЧЬ ПОДОВАЯ «ИРТЫШ»

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для выпечки подового хлеба, хлебобулочных изделий, пиццы, пирогов и т.д.

Сфера применения: пекарни, производственные цехи супермаркетов, пиццерии, кухни ресторанов и кафе, а также другие предприятия общественного питания и торговли.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ИРТЫШ	
Род тока	переменный трехфазный
Частота, Гц	50 ± 0,4
Напряжение, В	400 ± 40
Давление потребляемой воды, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )	от 300 до 500 (от 3 до 5)
Номинальная потребляемая мощность печи (одной секции), кВт, не более, в том числе:	6,1
ТЭН свода	2,25
ТЭН пода	3
ТЭН парогенератора	0,75
ламп освещения	0,02
Количество ТЭН, шт., в т.ч.:	8
под	3
свод	4
парогенератор	1
Вместимость печи, шт.:	
- поддонов 600x800	1
- поддонов 400x600	2
Диапазон автоматического поддержания температуры в камере, °С	от 28 до 290
Абсолютная погрешность поддержания температуры в геометрическом центре полезного пространства жарочной камеры в установившемся режиме работы, не более, °С	± 12,5
Габаритные размеры печи (Г x Ш x В), не более, мм	1250 x 985 x 350
Внутренние размеры камеры(Г x Ш x В), не более, мм	800 x 630 x 200
Масса печи, не более, кг	175
Толщина пекарского камня, мм	20
Производительность печи (в кг) зависит от вида продукции, требований технологии вырабатываемых изделий, массы тестовых заготовок, качественных характеристик теста и длительности выпечки	
Срок службы, не менее, лет	5
Назначенный срок службы, лет	8
Назначенный срок хранения со дня приемки ОТК на заводе-изготовителе, мес.	12



## Преимущества печи подовой

Подовые печи по праву занимают особое место в ряду оборудования для производства хлебобулочных изделий.

Основное назначение подовых печей выпечка хлеба, хлебобулочных изделий, пиццы и пирогов.

- » Модульная конструкция позволяет составлять печь в 1-2-3-4 яруса.
- » Печь оснащена полностью независимым (помодульным) подключением воды к парогенератору и электропитанием.
- » Автономное помодульное управление режимами выпечки.
- » Программная система управления, обеспечивающая все необходимые параметры в автоматическом режиме.
- » Снабжена мощным парогенератором, благодаря чему получается качественная выпечка.
- » Индивидуальное программирование температуры пода и свода.
- » Снабжена каменным подом толщиной 20 мм. (композитный керамический базальт), который обладает высокой теплоёмкостью, благодаря чему экономичная по потреблению электроэнергии.
- » Конструкция печи обеспечивает возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в дверях пекарных камер и системы освещения.
- » Использование современных теплоизоляционных материалов.
- » Камера и облицовка из нержавеющей стали, что является лучшей защитой от коррозии.
- » Электромеханическая панель управления печи для простоты и удобства эксплуатации.
- » Корпус печей выполнен из нержавеющей стали AISI-304, что обеспечит простоту проведения санитарно-гигиенических мероприятий и защиту от агрессивных внешних сред.
- » Комплектуется расстоечным шкафом, либо подставкой.
- » Современный дизайн.
- » Удобство в эксплуатации и простота в обслуживании.

**РАССТОЕЧНЫЕ**  
*шкафы*

## ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ СЕРИИ ШР

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Шкаф расстоечный предназначен для расстойки тестовых заготовок самого широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, на предприятиях торговли, хлебопекарной промышленности, хлебозаводах, хлебокомбинатах, пекарнях, кондитерских цехах.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

	ШР-1	ШР-12
Напряжение сети, В	230±23	230±23
Частота сети, Гц	50±0,4	50±0,4
Установленная мощность, не более, Вт, в том числе:	3500	6500
- нагревателей воздуха	2000	4000
- нагревателей увлажнения	1000	2000
- электровентиляторов	160	320
- внутреннего освещения	95	95
Число вентиляторов, шт.	1	2
Диапазон автоматического поддержания температуры, °С	от 25 до 40	от 25 до 40
Вместимость основных хлебобулочных изделий в шкафу (хлеб массой 700 г), шт.	180	360
Количество технологических тележек, шт.	1	2
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	1415 x 1110 x 2235	1415 x 2280 x 2235
Масса шкафа, не более, кг	300	500
Производительность шкафа (в кг) зависит от вида продукции, требований технологии вырабатываемых изделий, массы тестовых заготовок, качественных характеристик теста и длительности расстойки.		

	ШРП-1 (расстоечный шкаф под печь подовую)	ШРМ-45 (расстоечный шкаф под ПРМ-45)	ШР-М (расстоечный шкаф под ПРШ-М)
Напряжение сети, В	380±23	380±23	380±23
Частота сети, Гц	50±0,4	50±0,4	50±0,4
Установленная мощность, не более, кВт, в том числе:	2,2	2	2
- электронагревателей воздуха	1	1	1
- электронагревателей узла увлажнения	1	1	1
- ламп освещения	0,05	0,05	0,05
Количество уровней под установку поддонов, шт.	8	10	9
Вместимость шкафа, шт.:			
- поддонов 600x800	8	10	17
- поддонов 400x600	16		
Диапазон автоматического поддержания температуры, °С	от 25 до 50		
Диапазон автоматического регулирования влажности, %	от 0 до 100		
Габаритные размеры (Г x Ш x В с ножками), мм	1002x980x995	1140x1110x760	1220x790x875
Внутренние размеры камеры (Г x Ш x В), не более, мм	850x660x595	970x880x385	920x420x695
Масса шкафа, не более, кг	90	150	148
Производительность шкафа (в кг) зависит от вида продукции, требований технологии вырабатываемых изделий, массы тестовых заготовок, качественных характеристик теста и длительности расстойки.			



## Преимущества расстоечных шкафов

- » Применяемые материалы разрешены к применению в пищевой промышленности.
- » Быстрый набор температуры и влажности до заданных значений.
- » Остекление двери из ударопрочного стекла, что позволяет визуально контролировать процесс расстойки.
- » Дверной проем шкафа герметезирован с целью уменьшения теплопотерь.
- » Для удобства обслуживающего персонала расстоечные шкафы оснащены освещением.
- » Надежны и просты в эксплуатации.

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ ШР-1, ШР-2:

- » Выполнены из сэндвич-панелей (пенополистирол между стальными листами), разрешенных к применению в пищевой промышленности.
- » Автоматическое управление процессом расстойки, поддержание температуры и влажности, контроль параметров.
- » Принципиально новый узел пароувлажнения, расположенный на верхней части шкафа, обеспечивающий наилучшее равномерное пароувлажнение заготовок (воздушные потоки принудительно направляются по воздуховодам в нижнюю часть камеры и за счет естественной конвекции поднимаются вверх).
- » Сборно-разборная конструкция, максимально обеспечивающая транспортировку.

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ ШРП-1, ШРМ-45, ШР-М:

- » Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.
- » Использование современного термоизоляционного материала (экофол).
- » Автоматическое поддержание необходимых параметров: температуры и влажности.



**Машины**  
для просеивания  
муки

## МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ МП

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Предназначена для механических процессов отделения муки от посторонних предметов, а также для рыхления и аэрации муки.

Машина может использоваться на предприятиях общественного питания, имеющих кондитерские цехи и в специализированных предприятиях общественного питания (блинные, пирожковые и т.д.), пекарнях.

Машина используется как технологическое оборудование в хлебопекарном производстве.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

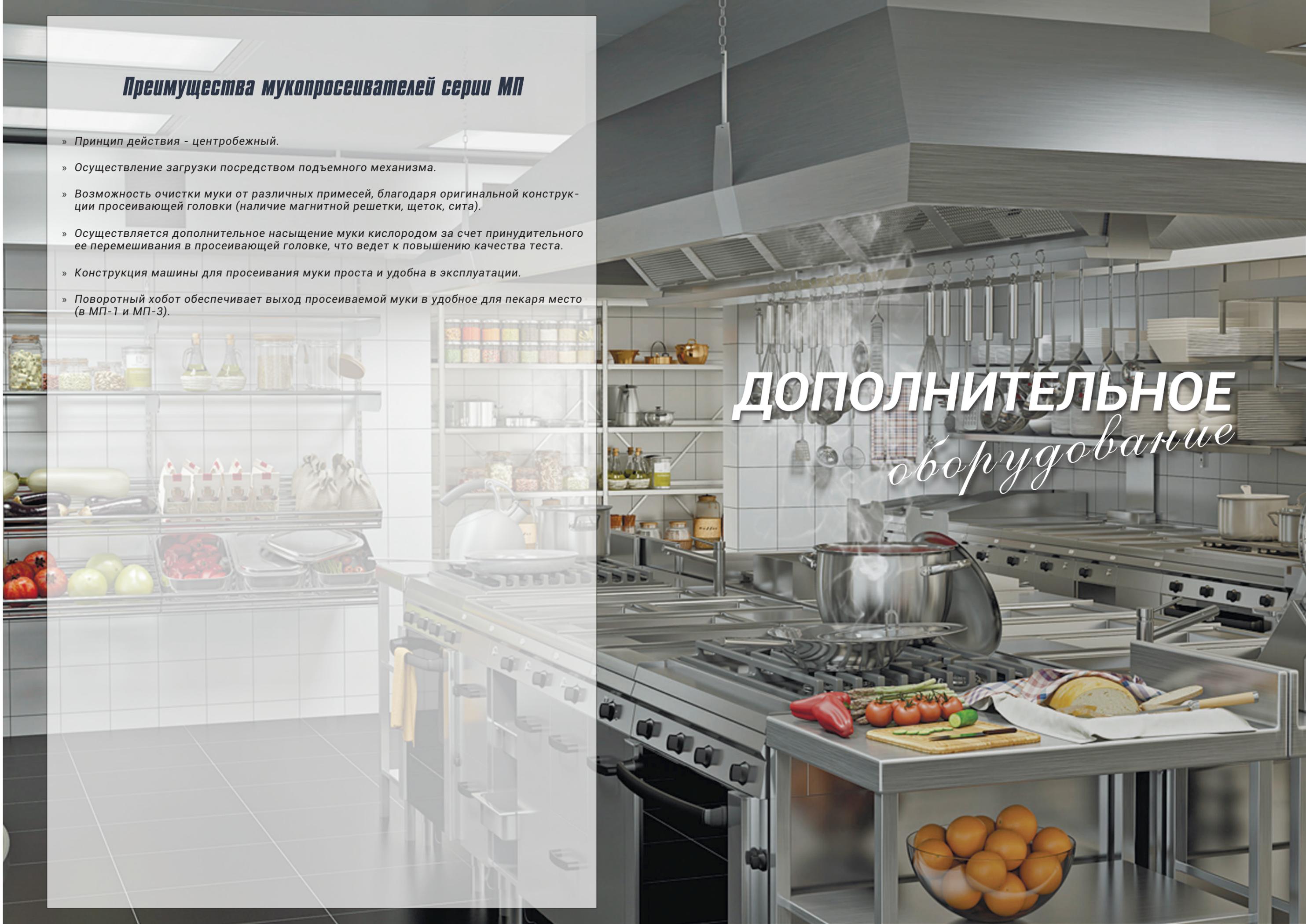
	МП-1 передвижной, с поворотным шнеком	МП-2 стационарный	МП-3 стационарный, с поворотным шнеком
Производительность, в зависимости от положения заслонки в бункере, не менее, кг/ч	от 200 до 2940		140
Номинальная мощность, кВт, не более	1,5	0,75	0,37
Напряжение сети, В	400±40		
Диаметр ячейки сита, мм	3		2
Емкость бункера, кг, не менее	50		20
Габаритные размеры, мм, не более (длина x ширина x высота)	2250 x 1210 x 1490	1450 x 700 x 1460	620 x 820 x 1140
Масса, кг, не более	140	115	72



## **Преимущества мукопросеивателей серии МП**

- » Принцип действия - центробежный.
- » Осуществление загрузки посредством подъемного механизма.
- » Возможность очистки муки от различных примесей, благодаря оригинальной конструкции просеивающей головки (наличие магнитной решетки, щеток, сита).
- » Осуществляется дополнительное насыщение муки кислородом за счет принудительного ее перемешивания в просеивающей головке, что ведет к повышению качества теста.
- » Конструкция машины для просеивания муки проста и удобна в эксплуатации.
- » Поворотный хобот обеспечивает выход просеиваемой муки в удобное для пекаря место (в МП-1 и МП-3).

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ**  
*оборудование*



## ПОДСТАВКИ

Наименование характеристики	Подставка для ПРШ-М	Подставка для ПРМ-45	Подставка для подовой печи
Вместимость, уровней	10	10	10
Материал изготовления	Нержавею щая сталь	Нержавею щая сталь	Нержавею щая сталь
Габаритные размеры (Ш x Д x В), мм	790 x 1056 x 830	1110 x 1490 x 620	980 x 930 x 830
Масса, кг	51,1	80	10,8

## ПОДДОНЫ



Наименование	Размеры (Г x Ш x В), мм
<b>Поддоны для ПВТ-08ДФ/ПВТ-1</b>	
Плоский кондитерский	700x540x32
Перфорированный «Волна»	700x540x24
Плоский перфорированный	700x540x20
<b>Поддоны для ПВТ-2</b>	
Плоский кондитерский	600x800x32
Перфорированный «Волна»	600x800x24
Плоский перфорированный	600x800x20
<b>Поддоны для ПВТ-3</b>	
Плоский кондитерский	590x900x32
Перфорированный «Волна»	590x900x24
Плоский перфорированный	590x900x20
<b>Поддоны для ПРШ-М</b>	
Плоский кондитерский	600x400x32
Перфорированный «Волна»	600x400x24
Плоский перфорированный	600x400x20

## ТЕЛЕЖКИ

ТЕЛЕЖКИ 13/17 РЯДНЫЕ,  
СВАРНЫЕ / РАЗБОРНЫЕ

Наименование	Размеры (Г x Ш x В), мм
<b>Сварные</b>	
Тележка для ПВТ-08ДФ	765 x 600 x 1457
Тележка для ПВТ-1	765 x 600 x 1740
Тележка для ПВТ-2	870 x 654 x 1798
Тележка для ПВТ-3	955 x 654 x 1798
<b>Разборные</b>	
Тележка для ПВТ-1	770 x 600 x 1755
Тележка для ПВТ-2	865 x 664 x 1798
Тележка для ПВТ-3	654 x 965 x 1798

Возможно изготовление тележек с различным количеством рядов под заказ.

## ФОРМЫ

ФОРМЫ С РУЧКАМИ

Наименование	Размеры (Г x Ш x В), мм
<b>Формы для ПВТ-08ДФ/ПВТ-1</b>	
№ 4А10 500гр. скреп. по 4 шт.	540x212x105
№ 4А7 700гр. скреп. по 4 шт.	540x222x105
<b>Формы для ПВТ-2</b>	
№ 5А10 500гр. скреп. по 5 шт.	600x212x105
№ 5А7 700гр. скреп. по 5 шт.	600x222x105
<b>Формы для ПВТ-3</b>	
№ 5А10 500гр. скреп. по 5 шт.	590x212x105
№ 5А7 700гр. скреп. по 5 шт.	590x222x105
<b>Формы для ПРШ-М</b>	
№ 3А10 500гр. скреп. по 3 шт.	400x212x105
№ 3А7 700гр. скреп. по 3 шт.	400x222x105

## **АО «Омский научно-исследовательский институт приборостроения»**

Желает Вам успешного и процветающего бизнеса, который можно улучшить, работая с нами в одной команде. Ведь мы нацелены на победу и верим в будущее российского оборудования.

### **А ГЛАВНОЕ С НАМИ ВАМ БУДЕТ АБСОЛЮТНО КОМФОРТНО, ПОТОМУ ЧТО:**

- » Достигнутые договоренности не меняются после заключения договора.
- » Мы не навязываем свое оборудование, мы приводим весомые аргументы.
- » Мы прислушиваемся к замечаниям по нашим недостаткам и реагируем по их устранению.
- » Применяем современные технологии и не стоим на месте, успешно осваиваем новые рынки и новые виды оборудования, благодаря наличию в структуре конструкторского отдела.
- » Производим контроль производства на стадии изготовления опытных образцов и на выходе готовой продукции по стандартам ВПК.
- » За приемлемую цену Вы получаете оборудование, качество которого приравнивается к качеству производимого оборудования для повышения обороноспособности страны.

**Выбор за Вами, дорогие Друзья!**



***АО «Омский научно-исследовательский  
институт приборостроения»***

**« О Н И И П »**

г. Омск, ул. Гуртьева, 18

[www.irtysh.com.ru](http://www.irtysh.com.ru)

E-mail: [flame@irtysh.com.ru](mailto:flame@irtysh.com.ru)

[irtysh@irtysh.com.ru](mailto:irtysh@irtysh.com.ru)

Тел.: (3812) 44-80-63, 44-89-72