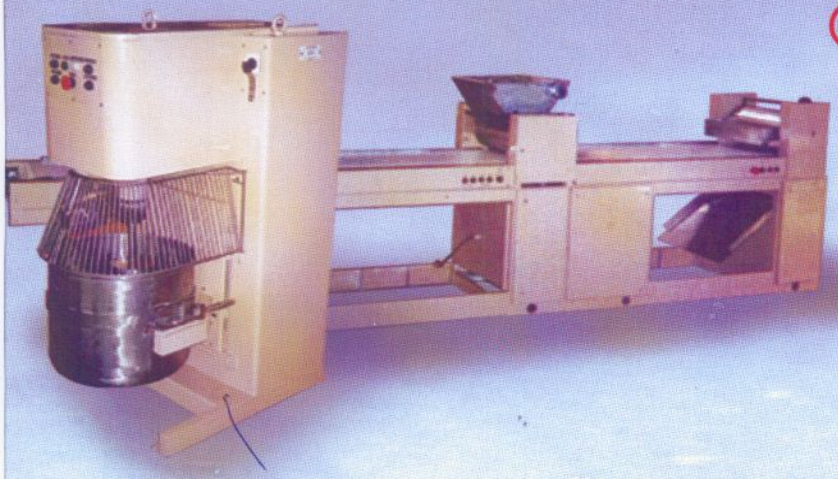
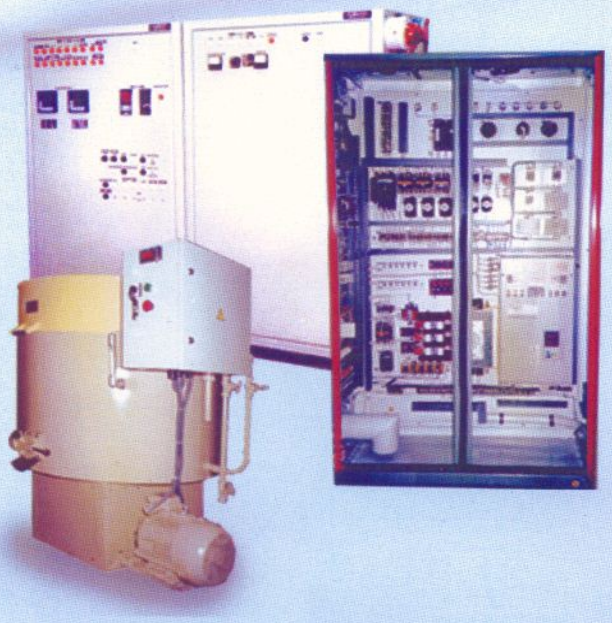
ОАО "ХИМТЕКСТИЛЬМАШ"

СП ОПЫТНЫЙ ЗАВОД





КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



- ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
- СИСТЕМЫ И ЩИТЫ УПРАВЛЕНИЯ
- ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Опытный завод ОАО "Химтестильмаш" основан в 1971 году на базе опытного производства Всесоюзного научно-исследовательского института машин для производства синтетических волокон (ВНИИМСВ).

Изначально предметом деятельности завода было изготовление отдельных образцов оборудования для обеспечения научных разработок института.

За последние годы завод превратился в гибкую технологическую систему, которая органично вписалась в условия современного рынка.

Так, результатом поиска новых направлений деятельности и ориентации на нужды потребителя предприятием освоено производство оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности, налажено сотрудничество с предприятиями, НИИ и КБ Украины, Беларуси, России.

Наше оборудование успешно работает в Украине, России, Беларуси, Латвии, Молдове и Казахстане.

Для пищевой промышленности Опытным заводом ОАО "Химтекстильмаш" освоен выпуск гаммы оборудования для кондитерской, масложировой, хлебопекарной и других отраслей.

Наше оборудование надежно и экономично. Наиболее ответственные узлы машин комплектуются высококачественными изделиями, материалами, системами управления фирм с мировым именем: FESTO, OMRON, CAMOZZI, SKF, ABB и др.

Весь ассортимент выпускаемого предприятием оборудования сертифицирован Госстандартом Украины. На предприятии действует система управления качеством ISO 9001.

СОДЕРЖАНИЕ

Станция приготовления вафельного теста А2-ШСВ 2
Смеситель А2-ШСВ/1 4
Дозатор муки с питателем А2-ШСВ/6 5
Солерастворитель с дозатором солевого раствора 6
Расходная емкость А2-ШСВ/3 7
Просеиватель муки А2-ХНП/4 8
Опрокидыватель мешков А2-ХНП/3 9
Дозатор жидких компонентов А2-ШСВ/7 10
Охладитель вафельных листов А2-ШОЛ 11
Машина намазывающая А2-ШНА 12
Машина резательная А2-ШРБ 13
Машина темперирующая 15
Машина кремосбивальная А2-ШВВ 16
Машина сбивальная А2-ШШШ 17
Машина помадосбивальная А2-ШПС 18
Смесители кондитерских масс 19
Смеситель А2-ШВЛ/1.00.000 20
Машина для сбивания начинки А2-ШВЛ/2 21
Машина тестомесильная ЕРУИ-ХМС 22
Аппарат измельчительно-смесительный АИС-500К 23
Машина формующая 24
Агрегат глазировочный А2-ШГМ 25
Станок вальцевый СЗВ-400/1000 26
Плющилка двухвалковая А2-АПВ 27
Установка водонагревательная А2-ШТЭ 28
Распылитель молока 29
Емкость для плавления жира ЕМС-400 30
Машина для измельчения МИ-3 31
Системы, пульты и щиты управления 32

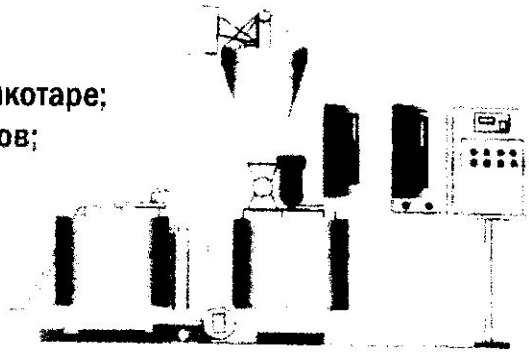
СТАНЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬНОГО ТЕСТА А2-ШСВ

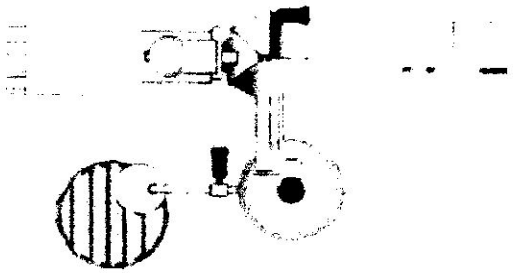
Назначение

Станция предназначена для приготовления вафельного теста в цехах пищевых предприятий, вырабатывающих вафельные изделия.

Оборудование станции обеспечивает выполнение следующих операций:

- просеивание муки, поступающей на пр-во в мешкотаре;
- весовое дозирование муки с помощью тензовесов;
- приготовление солевого раствора;
- дозирование жидких компонентов (весовое либо объемное);
- смешивание компонентов и получение вафельного теста в виде эмульсии;
- перекачивание готового теста в расходную емкость;
- хранение порции теста в расходной емкости;
- перекачивание теста к печным автоматам.



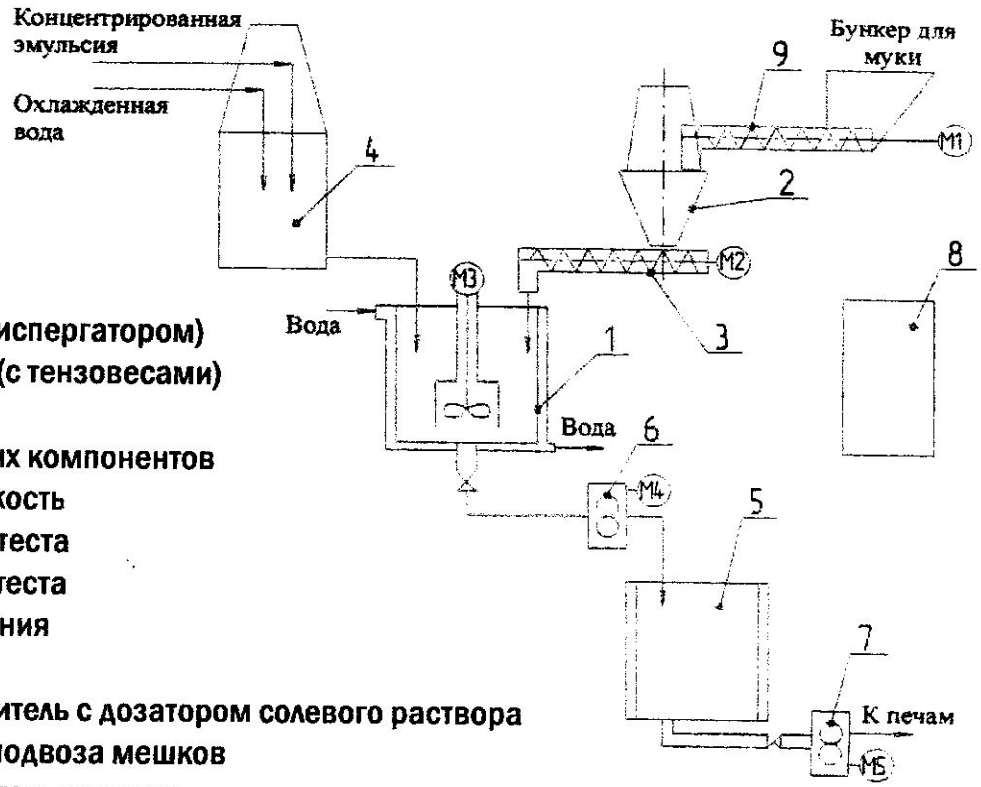


Техническая характеристика

Техническая производительность	кг/час	150.. .600
Продолжительность приготовления порции теста	мин.	10...12
Размеры площадки под монтаж оборудования	м2	7.. .12
Установленная мощность	кВт	6...8

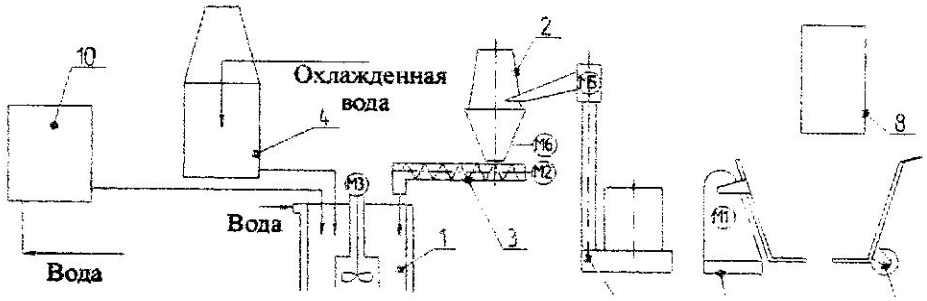
Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua



1.Смеситель (с диспергатором)
2. Дозатор муки (с тензовесами)
3. Питатель муки
4. Дозатор жидких компонентов
5. Расходная емкость
6. Насос подачи теста
7. Насос подачи теста
8. Шкаф управления
9. Питатель муки
10. Солерастворитель с дозатором солевого раствора
11. Тележка для подвоза мешков
12. Опрокидыватель мешков
13. Просеиватель

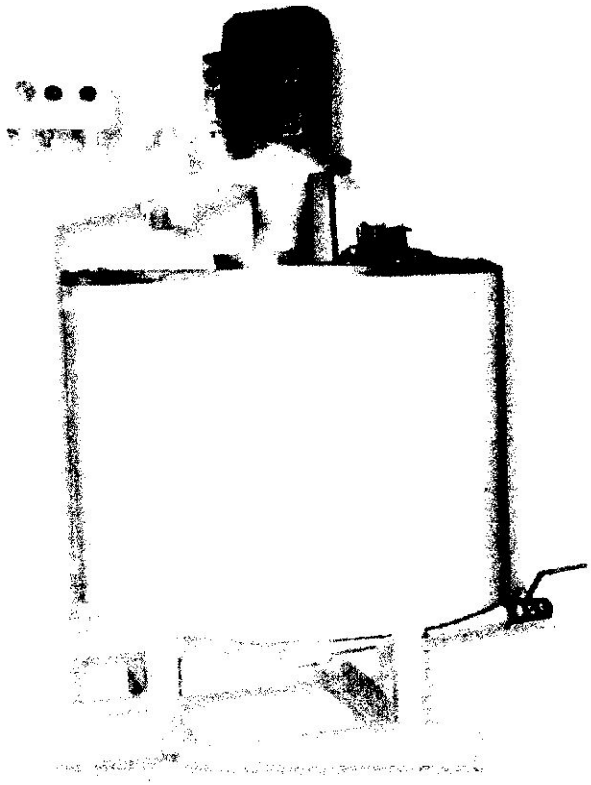
Структурная схема приготовления вафельного теста на станции А2-ШСВ-А с централизованной подачей муки



Структурная схема приготовления вафельного теста на станции А2-ШСВ-Д с подачей муки в мешкотаре

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

СМЕСИТЕЛЬ А2 - ШСВ/1



Смеситель предназначен для приготовления вафельного теста и эмульсий при производстве мучных кондитерских изделий. Применяется на предприятиях кондитерской и хлебопекарной промышленности.

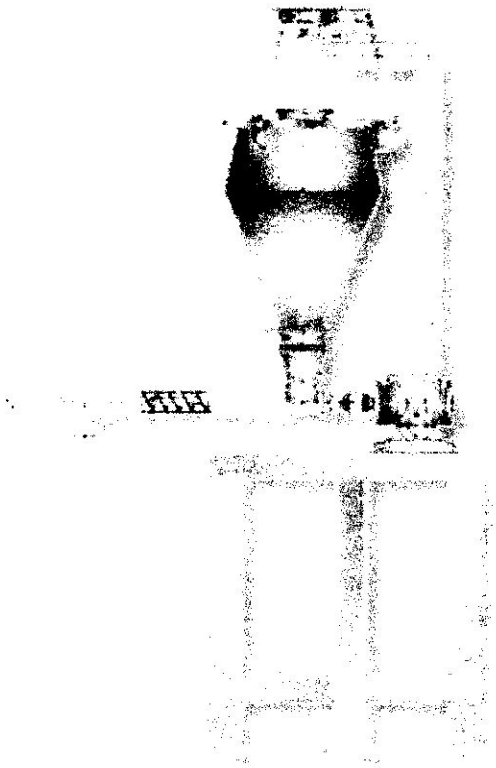
Техническая характеристика

Производительность по тесту, кг/час	500
Установленная электрическая мощность, кВт	5.5
Продолжительность приготовления порции, мин.	15
Давление воды в рубашке, МПа	0.1
Габаритные размеры, мм	
ширина	980
высота	1060
Масса, кг	160

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

ДОЗАТОР МУКИ С ПИТАТЕЛЕМ А2 - ШСВ/6



Дозатор муки с питателем предназначен для автоматического взвешивания заданной порции муки и выгрузки её в смеситель для приготовления вафельного теста.

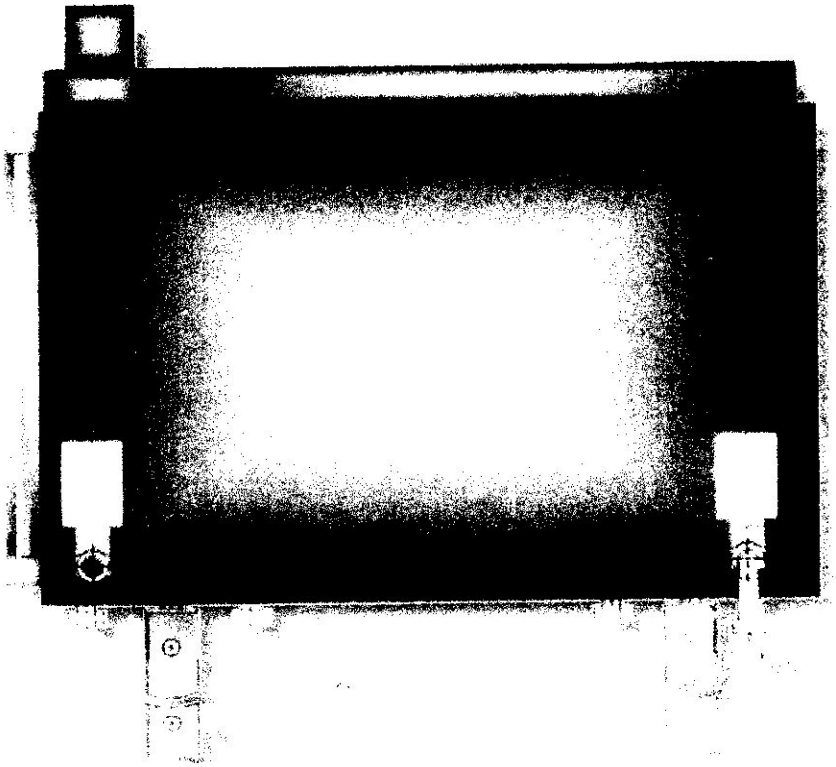
Техническая характеристика

Доза взвешиваемой муки, кг	20 - 75
Установленная мощность, кВт	1.5
Габаритные размеры, мм	
высота	1560
ширина	850
Масса, кг	210

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

СОЛЕРАСТВОРИТЕЛЬ С ДОЗАТОРОМ СОЛЕВОГО РАСТВОРА А2 - ШСВ/4



Солерастворитель с дозатором солевого раствора предназначен для приготовления солевого раствора и автоматического слива заданной порции в смеситель. Используется в составе станции приготовления вафельного теста А2 - ШСВ.

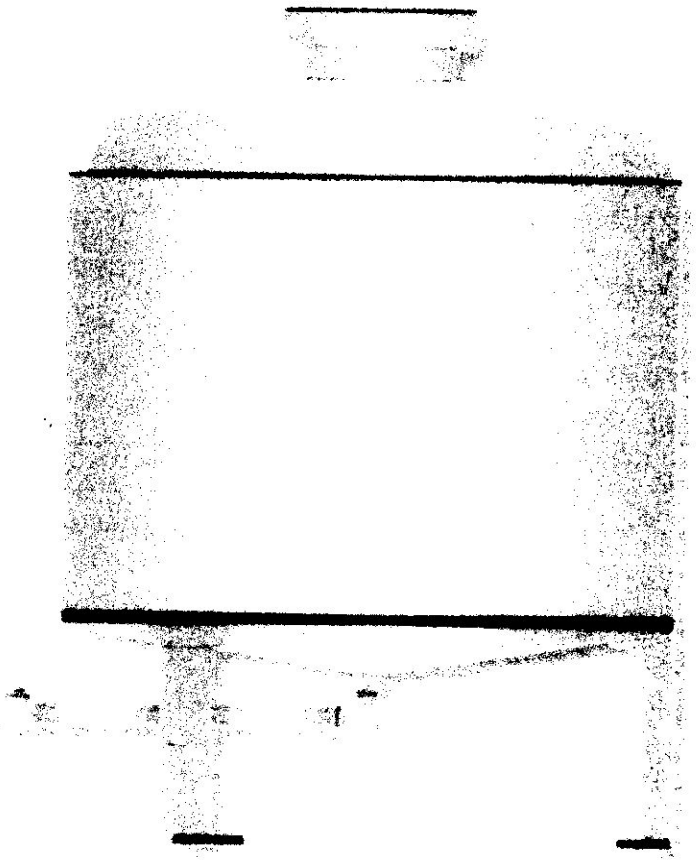
Техническая характеристика

Габаритные размеры, мм	
Длина	800
Ширина	500
Высота	855
Объём ёмкости, л	120
Масса, кг	25

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-6
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

РАСХОДНАЯ ЁМКОСТЬ А2 - ШСВ/3



Расходная ёмкость предназначена для межоперационного хранения (после приготовления) вафельного теста с последующей дозированной подачей к печным агрегатам.

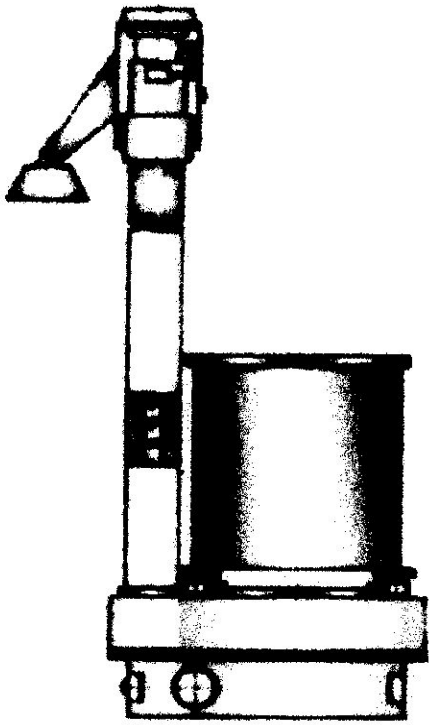
Техническая характеристика

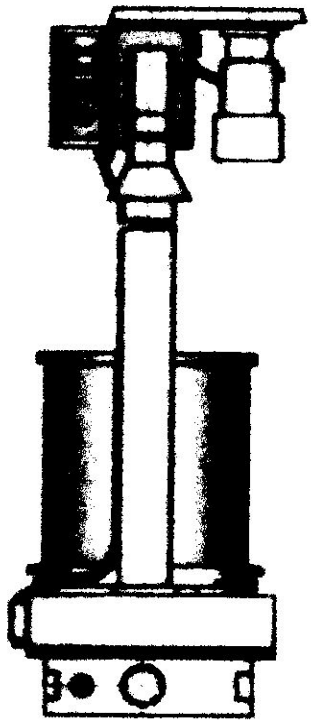
Объём, л	200
Высота до патрубка выхода теста, мм	167
Высота, мм	1046
Масса, кг	75

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ А2 - ХНП/4





Просеиватель муки предназначен для просеивания, разрыхления и аэрации муки, а также удаления из неё ферромагнитных включений. Применяется на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности в составе станций приготовления вафельного теста и минипекарен.

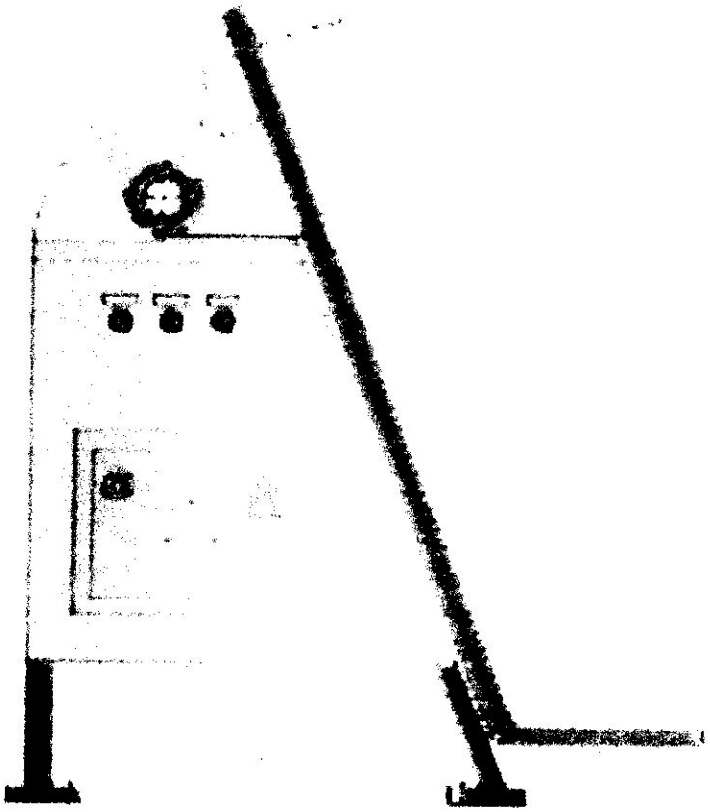
Техническая характеристика

Исполнение	А2-ХНП/4 -01	А2-ХНП/4 -02-03	А2-ХНП/4 -02-03
Производительность, кг/час	1000	1000	1000
Установленная мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Высота до короба выхода муки, мм	2370	1677	1033
Высота до бункера муки, мм	828	828	828
Габаритные размеры, мм	823x2813	823x2121	823x1477
Масса, кг	210	200	185

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ МЕШКОВ А2-ХНП/3



Опрокидыватель мешков предназначен для загрузки муки из мешков в бункер просеивателя. Применяется на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

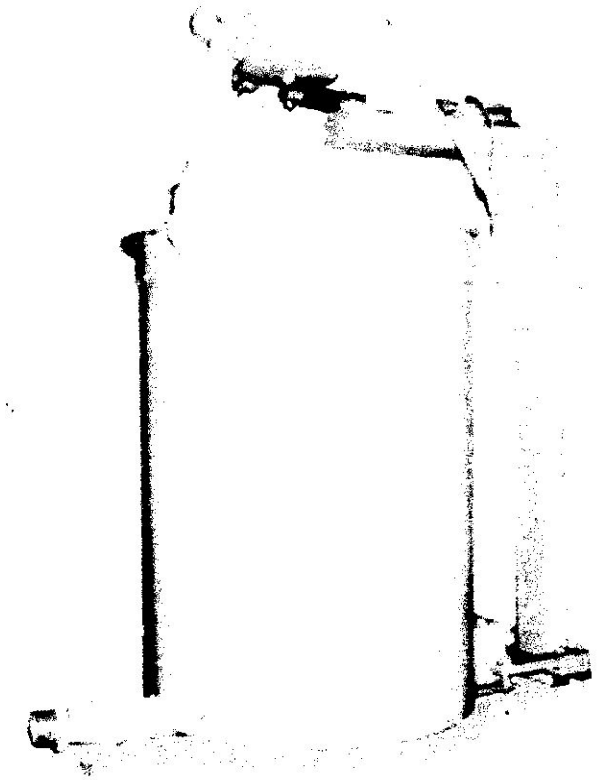
Техническая характеристика

Грузоподъёмность, кг	100
Установленная электрическая мощность, кВт	0,37
Высота подъёма мешков, мм	880
Габаритные размеры, мм	
длина	730
ширина	600
высота	1022
Масса, кг	125

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

ДОЗАТОР ЖИДКИХ КОМПОНЕНТОВ А2 - ШСВ/7



Дозатор воды предназначен для определения заданной величины порции жидких компонентов с помощью тензодатчика и автоматического слива из бака дозатора в смеситель для приготовления вафельного теста и тестовых эмульсий.

Техническая характеристика

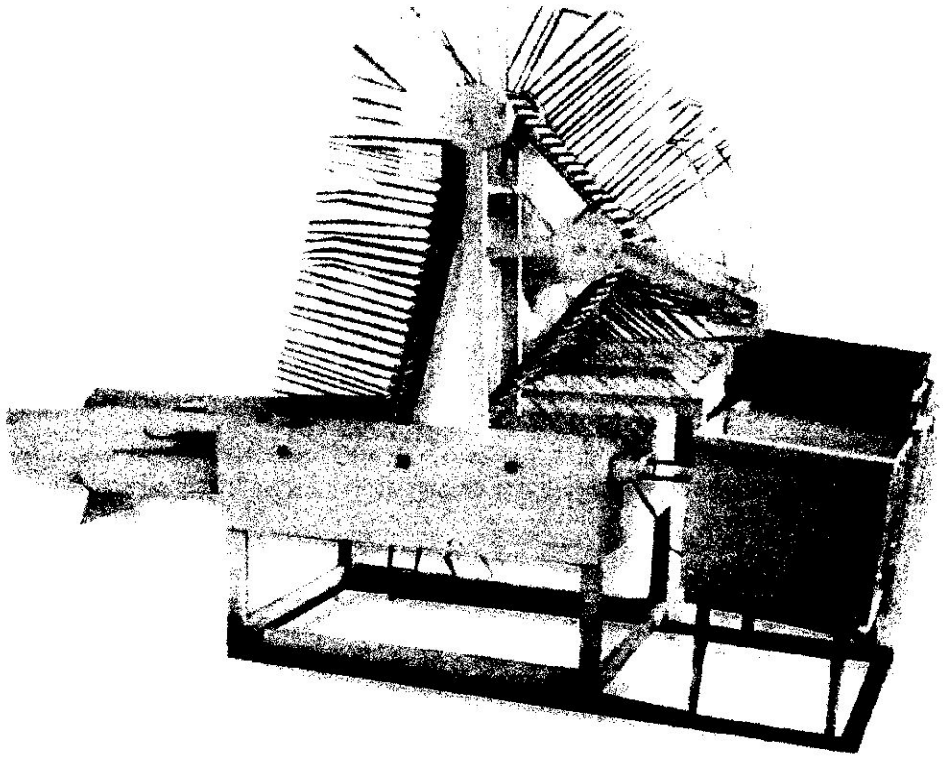
Объём бака, л	100
Габаритные размеры, мм	
диаметр бака	530
ширина	530
высота	960
Масса, кг	50

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

ОХЛАДИТЕЛЬ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ А2 - ШОЛ

Охладитель вафельных листов предназначен для охлаждения вафельных листов после выпечки в печи и выполняет в автоматическом режиме следующие технологические операции: пересадка листов после выпечки в кассеты; охлаждение; пересадка листов с кассетами охладителя в бункер для складывания листов в стопы по 150 шт.

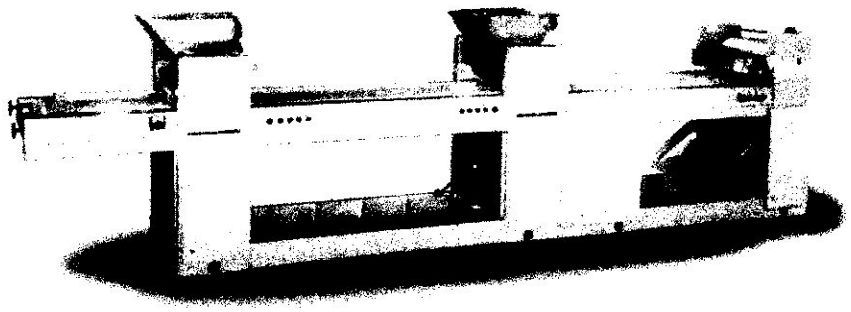


Техническая характеристика

Количество кассет - носителей, шт.	82
Продолжительность охлаждения, мин.	6
Установленная электрическая мощность, кВт	0.87
Габаритные размеры, мм	
длина	2640
ширина	1030
высота	2760
Масса, кг	510

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

МАШИНА НАМАЗЫВАЮЩАЯ А2 - ШНА



Машина намазывающая предназначена для намазывания вафельных листов начинкой (жировой, пралиновои, фруктовой, помадной и др.) и калибровки вафельных пластов.

Машина намазывающая по требованию заказчика поставляется с 1, 2 и 3 намазывающими головками, с устройством для калибрования пластов (или без него), с подачей вафельных листов узкой либо широкой стороной. Стенки бункера намазывающей головки обогреваются водой.

Производительность машины зависит от количества намазываемых слоев начинки в вафельных изделиях.

Техническая характеристика

Марка машины	А2-ШНАЛ	А2-ШНА/2	А2-ШНА/3	А2-ШНА/4	А2-ШНА/5	А2-ШНА/6	А2-ШНА/4-01 (без калибровки)
Подача листов стороной	узкой	широкой	узкой	широкой	узкой	широкой	широкой
Количество головок, шт.	1	1	2	2	3	3	2
Габаритные размеры, мм							
длина	3000	3000	5320	5320	7250	7250	5350
ширина	640	810	640	810	640	810	640
высота	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430
Установленная мощность, кВт	0,95	0,95	2,7	2,7	3,7	3,7	2,7

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

МАШИНА РЕЗАТЕЛЬНАЯ А2 - ШРБ

Назначение

Машина предназначена для резки вафельных пластов размером 290х468 мм на заготовки вафель, вафельных тортов, конфет на вафельной основе и т.п. Машина может встраиваться в поточную линию или работать в автономном режиме.

Машина может изготавливаться в нескольких модификациях:

А2 - ШРБ/1 - *машина резательная с загрузкой вафельных пластов вручную;*

А2 - ШРБ/2 - *машина резательная с автоматической загрузкой вафельных пластов;*

А2 - ШРБ/3 - *машина резательная с автоматической загрузкой и штабелированием вафельных пластов.*

По заказам потребителей машина может поставляться в исполнениях, приведенных в таблице.

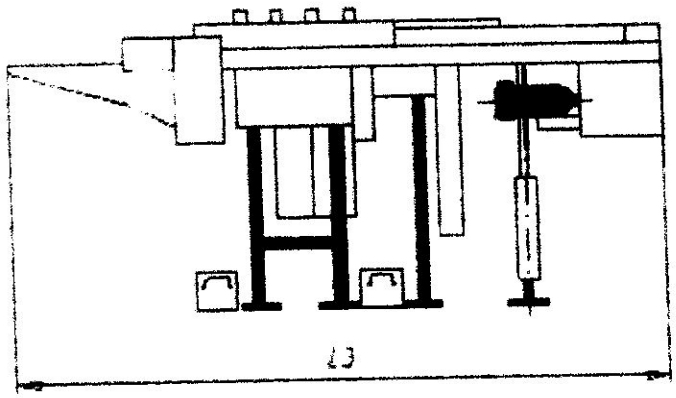
Техническая характеристика машин

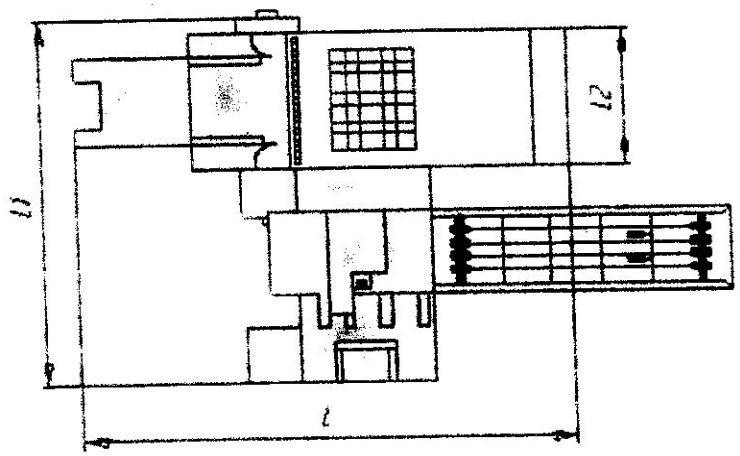
Марка машины	А2-ШРБ, А2-ШРБ-01	А2-ШРБ/1, А2-ШРБ/1-01	А2-ШРБ/2, А2-ШРБ/2-01	А2-ШРБ/3, А2-ШРБ/3-01
Подача листов стороной узкой (У), широкой (Ш)	У	У	Ш	Ш
Наличие штабелера встроенного	+	–	+	–
Наличие штабелера вынесенного	–	–	–	+
Наличие конвейера	+	–	+	+
Компоновка левая (Л), правая (П)	Л/П	Л/П	Л/П	Л/П
Установленная мощность, КВт	0,86	0,74	0,86	1,11

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

Марка машины	А2-ШРБ, А2-ШРБ-01	А2-ШРБ/1, А2-ШРБ/1-01	А2-ШРБ/2, А2-ШРБ/2-01	А2-ШРБ/3, А2-ШРБ/3-01
Габаритные размеры:				
L, мм	2200	2200	2860	2735
L1, мм	1440	1440	1915	1915
L2, мм	426	426	603	603
L3, мм	3200	3200	3570	3570



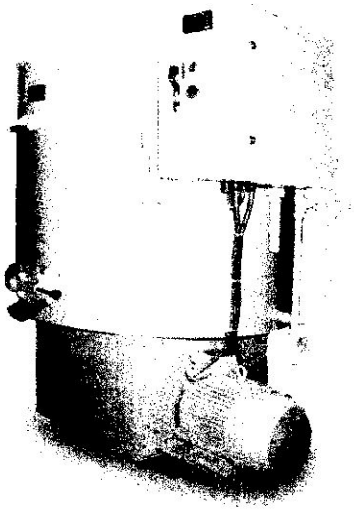


Машина для резки вафельных пластов А2 - ШРБ

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

МАШИНА ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ



Машина темперирующая предназначена для подогрева или охлаждения с перемешиванием кондитерских масс.

Заполнение машины темперируемыми массами производится, как правило, периодически с визуальным наблюдением за уровнем массы в баке. Перемешивание массы производится при помощи перемешивающего устройства, снабженного скребками для очистки внутренней поверхности бака и планетарной пропеллерной мешалки. Подача пара в рубашку производится после заполнения ее водой. После достижения заданной температуры массы путем изменения подачи теплоносителя вручную доводят температуру воды в рубашке до температуры массы и таким образом обеспечивают работу машины в режиме поддержания температуры.

Техническая характеристика

Марка машины	МТ-2М-100	М2-Т-250
Полезный объем рабочей емкости, $м^3$	0,1	0,25
Частота вращения перемешивающего механизма, об/мин	24	26
Установленная мощность, кВт	1,5	5,5
Габаритные размеры, мм		
длина	1167	1152
ширина	966	1310
высота	1360	1400
Масса, кг	520	905

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua

МАШИНА КРЕМОСБИВАЛЬНАЯ А2 – ШВВ

Машина кремосбивальная предназначена для сбивания кондитерских масс (кремов, суфлеиных, желейных, зефирных масс, вафельных начинок), а также замешивания теста для сдобных сортов печенья и бисквита.



Техническая характеристика

Продолжительность сбивания продукта (суфлейных масс) при полной загрузке дежи вместимостью 100 л (масса продукта 14,5 кг) не более 20 мин.

Частота вращения рабочего органа, об/мин.	
-вращательное	150/300
-круговое	50/100
Установленная мощность двигателя привода рабочего органа,кВт	1,9/3,0
Установленная мощность двигателя подъема дежи, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	
длина	1000
ширина	850
высота	1350
Масса, кг	500

По желанию заказчика машина может изготавливаться с дежами вместимостью 80 и 100 л и рабочими органами (венчиками) различной конфигурации.

Изготовлено по документации ОАО «УкрНИИпродмаш»

ОАО "Химтекстильмаш", СП Опытный завод
Украина, 14001, г. Чернигов, ул. Щорса 110
тел.: (0462) 662-550; тел./факс: (0462) 4-86-12, 662-614
e-mail: himtmark@ok.net.ua, himtmash@ok.net.ua