

Замес теста

Тестоделитель  
SE 442Округление +  
Подача в камеру  
промежуточной  
расстойкиФормовка в  
тестозакаточной  
машинеОтсадка в  
комплекты  
формРас-  
тес-  
заго

# Системное решение для производства тостового хлеба

Компания **Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG** из Биберах-ан-дер-Риса предлагает разнообразные решения в области промышленного производства тостового хлеба.

**+** Компания **Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG** из Биберах-ан-дер-Риса предлагает разнообразные решения в области промышленного производства тостового хлеба. Портфолио компании-производителя включает тестоделительные и порционирующие машины с различным уровнем мощности для хлебопекарной промышленности. Комбинация тестоделительных и порционирующих машин с другим оборудованием, установленным на линии, предназначена для формования, резки и дозирования, что позволяет



**+++ Готовый тостовый хлеб имеет характерную мелкопористую «ватную» структуру мякиша**

оптимально использовать оборудование. Производитель утверждает, что любую из систем можно объединить с какой-либо другой и интегрировать в комплексные производственные линии. Для промышленного выпуска тостового хлеба необходима комбинация оборудования, состоящая из порционирующей машины VF 800 и машины для резки SE 442.



**+++ При этом обеспечивается высокая точность взвешивания. При весе заготовок 600 г точность взвешивания в непрерывном режиме работы составляет 0,5 %**

## Этапы технологического процесса

Следует отметить, что промышленное производство тостового хлеба представляет собой цепочку взаимосвязанных технологических процессов. В рамках производственного процесса (на специализированной линии) оборудование фирмы Handtmann применяется для деления теста с высокой точностью. При этом можно автоматизировать подачу теста в воронку порционирующей машины VF 800 и передачу тестовых заготовок с транспортной ленты машины для резки SE 442 в конусный округлитель. Основная отличительная особенность оборудования Handtmann, предназначенного для выпуска тостового хлеба, заключается, по словам самого изготовителя, в точности взвешивания заготовок даже в круглосуточном режиме работы. При весе заготовок 600 г точность взвешивания в непрерывном режиме работы составляет 0,5 %. Секрет достижения такой высокой точности в течение длительного периода времени заключается в точной настройке и идеальном согласовании характеристик важнейших элементов VF 800, обеспечивающих подачу теста на транспортер, в частности, кривой, регулирующей работу подающего оборудования, и характеристик вакуумной системы. Таким образом, на протяжении всего производственного процесса тесто равномерно и непрерывно распределяется по отдельным камерам транспортера. Транспортер с шибберными задвижками является важнейшим элементом, от которого

ТОЙКА  
ТОВЫХ  
ТОВОК

Процесс выпечки

Выгрузка из форм

Охлаждение +  
Процесс резки

Упаковка



+++ Общее схематическое изображение технологического процесса производства тостового хлеба с применением машин VF 800 и SE 442

зависит точность порционирования. Производительность тестоделительной машины при весе заготовки 600 г составляет 6 000 порций в час с минимальным остатком.

Тостовый хлеб, произведенный с помощью этой техники, имеет характерную мелкопористую «ватную» структуру мякиша. Принцип порционирования без применения масла позволяет сократить расход масла, что не только способствует экономии производственных затрат, но и позволяет улучшить качество мякиша тостового хлеба. Также предотвращается образование пор в мякише, что нередко происходит вследствие присутствия масляных включений и скоплений масла, если оно используется.

#### Гигиеничный дизайн

Смена продукта или смена тестовых заготовок осуществляется за счет ротационного принципа действия без переналадки и повторной сборки путем простого ввода новых данных в систему управления VF 800 в режиме реального времени. После завершения производства все соприкасающиеся с продуктом детали и компоненты оборудования можно просто снять и промыть на мойке. Машины VF 800 и SE 442 мобильны, их можно быстро перевезти из производственного цеха в зону мойки. Благодаря гигиеничному дизайну корпус машины промывается под струей воды, что позволяет сократить



+++ Комбинация порционирующей машины VF 800 с машиной для резки SE 442 представляет собой системное решение для промышленного производства тостового хлеба

расходы на мойку и очистку. Оборудование фирмы Handtmann отличается повышенной гибкостью, благодаря чему оно устанавливается практически в любую действующую линию по выпуску тостового хлеба. +++

рекламный модуль

## «Европейский рынок хлебобулочных изделий в 2019 году» (англ. *European Bakery Market 2019*) на английском языке объемом 227 страниц в формате pdf.



Приобрести издание можно в  
офисе издательства по адресу:

**f2m food multimedia gmbh**

Эренбергштрассе 33 • 22767 Гамбург • Германия

Телефон: +49 (0) 40 39 90 12 27 • Факс: +49 (0) 40 39 90 12 29

или, отправив запрос на электронный адрес: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de)



**49**  
евро

+ почтовые  
расходы



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**