

Традиции новаторства продолжают жить

Современные достижения в вопросах механизации и автоматизации хлебопекарного производства являются результатом как целенаправленной политики совершенствовани аппаратурного оформления производственных процессов, так и творчества рационализаторов и изобретателей на предприятиях

В.В. Рекославский, доцент
ИПДО НУХТ,
Г.В. Коваль, директор ДП ПАТ
«Киевхлеб» «Хлебинжиниринг»

Во времена, когда предприятия и отрасли находились в государственной собственности, значительное внимание в периодических изданиях (журнале «Хлебопекарная и кондитерская промышленность», информационные сборники ЦНИИТЭИ Пищепрома) уделялось вопросам обобщения и распространения передового опыта. Проводилась работа и в масштабах отдельных производственных объединений. Так, в объединении «Киевхлеб» издавался «Бюллетень по обмену передовым опытом», в котором освещались разработки рационализаторов на отдельных предприятиях.

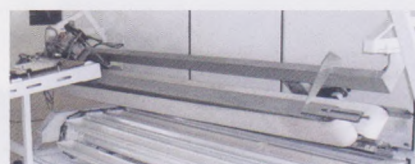
Наличие в каждом объединении ремонтно-монтажного предприятия способствовало оперативному внедрению технических новинок на хлебозаводах. Кроме того, эти предприятия (мастерские и комбинаты) проводили целый комплекс монтажных и строительных работ, занимались изготовлением нестандартного оборудования.

Ремонтно-монтажный комбинат Луганского хлебообъединения выпускал модернизированные тестомесильные машины непрерывного действия, корыта для брожения опары и теста, дозаторы жидких компонентов и другое оборудование.

Ремонтно-монтажное предприятие «Пищевик» (г. Днепрпетровск) производит блочно-каркасные печи марки К-ПХМ-25 с люлечным конвейером, капитально-восстановительные работы тоннельных печей БН, ППЦ, ППП.

В перечень продукции предприятия входит следующее оборудование:

- для приготовления теста;
- для расстойки теста;
- для разделки и формовки теста;
- для хранения и подготовки муки;
- для производства сухарей;
- для упаковки;
- для кондитерских изделий.



- укладчик тестовых заготовок в расстойки (ленточный, килевой, кланпанный);
- тестомесильная машина непрерывного замеса;
- агрегат для брожения теста или опары;
- заварочная машина ХЗМ-300, ХЗМ-600;
- увлажнитель (опрыскиватель) тестовых заготовок или готовой продукции;
- надрезчик заготовок батончиков с пультом управления;
- пароувлажнитель;
- агрегат для приготовления хлебной мочки;
- транспортер ленточный;
- контейнер для готовой продукции;
- камера ошпарочная для обработки паром заготовок бараночных изделий;
- утилизатор тепла уходящих газов печей;
- емкости производственные для муки.

Наличие ремонтно-монтажных пред-

До настоящего времени на предприятиях ПАТ «Киевхлеб» эксплуатируются дозирочные станции, тестовые и опарные насосы, заварочные машины, изготовленные в ДП «Хлебинжиниринг». На Киевском булочно-кондитерском комбинате силами ремкомбината проведена реконструкция булочного цеха с установкой двух печей А2-ХПК-25 по выработке батона и хлеба «Белорусского».

Производство продукции:

- шкаф окончательной расстойки для изделий подовых круглой и овальной формы;

приятый позволяет оперативно внедрять технические новшества в производство и производить ремонтно-монтажные и строительные работы на хлебозаводах.