

## **ВОРОНЕЖСКИЙ РЕМОНТНО-МОНТАЖНЫЙ ЗАВОД**

Оборудование для хлебопекарной и пищевой промышленности

ОАО "Воронежский ремонтно-монтажный завод" поставляет оборудование для хлебопекарной и пищевой промышленности.

Мы зарекомендовали себя, как надежный поставщик и партнер. Основной сферой деятельности нашей компании является хлебопекарное оборудование - продажа, ремонт и изготовление.

Благодаря наличию собственной ремонтной базы у нас есть возможность выполнять Ваши заказы качественно и в кратчайшие сроки.

В нашем ассортименте Вы найдете качественное отечественное оборудование для пищевой промышленности различного назначения.

### Изготовление, ремонт и монтаж нестандартных металлоконструкций

ВРМЗ предлагает полный комплекс услуг от разработки и изготовления металлоконструкций до монтажа изделий и их элементов на объекте у Заказчика.

По желанию заказчика возможен выпуск стандартных и нестандартных металлоконструкций, а также металлоконструкции различной сложности, формы и размеров.

Мы можем предложить нашим заказчикам гибкую систему оплаты, индивидуальный подход и высокое качество выпускаемых металлоконструкций.

	<p><b>Тестоделительная головка «Кузбасс» , Ш-33-ХД3-У</b> является основной сборочной единицей тестоделителя. Выпускается с овальным или круглым поршнем, в нержавеющей или черном исполнении.</p>		<p><b>Емкости с мешалкой</b></p> <p>Различных объемов с двойной обечайкой</p>
 	<p><b>Заварочная машина</b></p> <p>Предназначены для приготовления заварок, опары, сиропов, глазурей и растворов в хлебопекарном и кондитерском производстве. В зависимости от объема внутренней емкости ХЗМ 600л,300л,200л,150л.</p>	 	<p><b>Транспортер ленточный</b></p> <p>Для транспортировки готовой продукции и перемещения различного груза.</p> <p><b>Транспортер пластинчатый</b></p> <p>предназначен для горизонтального перемещения продукции (бутылок, банок, флаконов, канистр, пакетов или другой тары) в закрытых помещениях. Тяговым элементом конвейера является пластинчатая цепь.</p>
 	<p><b>Печи ФТЛ-2, ГГР-1, ХПА-40</b></p> <p>1) 24 подиковые люльки (36 формовых)*Производительность 6,0 – 11,0 т/сут *Размеры : Ш - 3800 мм, Д -5200 мм, В -3100мм *Цепь конвейерная шаг t=140мм</p> <p>2) 30 подиковых люлек (45 формовых)*Размеры : Ш -3800 мм, Д -6600 мм, В -3100 мм</p> <p><b>Ремонт</b> свода, каналов, жаровой коробки; замена валов, звездочек z=14.z=16, цепей T=140мм.</p>	 	<p><b>Расстойный шкаф различной конфигурации</b></p> <p>Для расстойки хлебобулочных изделий</p> <p>Ремонт обшивки, замена валов, звездочек z=8.z=11.z=12.z=13. z=14.z=16.цепи T=140,T=100</p>

	<p><b>Тестоделитель "Кузбасс"</b></p> <p>предназначен – для деления теста, изготовления тестовых заготовок от 0.35 до 1,1 кг.</p>		<p><b>Мукопросеиватель "Воронеж"</b></p> <p>предназначен для непрерывного просеивания муки производительностью до 4 т/час.</p> <p>Размеры 1200x700x700</p>
	<p><b>Стол циркуляционный</b></p> <p>для накопления изделий хлебопекарного и кондитерского производства после выпечки для последующей ручной раскладки.</p>		<p><b>Бункер для муки</b></p> <p>под ворошитель и под питатель</p> <p>V &gt;0.5 м3</p>
 <p>www.hprs.ru</p>	<p><b>Ошпарочная камера</b></p> <p>В ошпарочной камере продукт проходит. Предназначен для увеличения в объеме заготовки, и закрепление их формы во время выпечки. На поверхности образуется слой клейстеризованного крахмала, который способствует образованию при выпечке глянцевитой и хорошо окрашенной поверхности.</p>		<p><b>Опрыскиватель</b></p> <p>предназначен для опрыскивания водой выпеченного формового хлеба перед выгрузкой на конвейер.</p> <p>Применение опрыскивателя дает улучшение товарного вида изделия и экономию муки 1...1,5%.</p>
  	<p><b>Звездочки z=8,10,11,13,14,16.</b></p> <p><b>Z=64</b></p> <p><b>Корпуса подшипников</b></p>	 	<p><b>Валы в сборе ведомый, натяжной приводной.</b></p> <p><b>Цепь конвейерная t=140;100</b></p>



**Вагонетки**



**Люльки, формы, вагонетки  
Листы кондитерские.**