

ОДО «Рокинтехинвест». Белорусский производитель идет в ногу со временем

Генеральным партнером состоявшегося 16–17 ноября в Минске Международного симпозиума хлебопеков стала компания «Рокинтехинвест» – белорусский производитель оборудования для хлебопекарной и кондитерской отрасли. В ходе целевых экскурсий в ОАО «Берестейский пекарь», на хлебозавод № 6 ОАО «Минскхлебпром» и на производство «Рокинтехинвеста» участники симпозиума хлебопеков имели возможность ознакомиться с работой как самой компании, так и ее оборудования.



Белорусская компания «Рокинтехинвест» с 1996 года начала поставлять оборудование для хлебопекарной и кондитерской отрасли. Накопленный опыт и интерес к развитию в данной сфере позволил компании вырасти до собственного производства. За последние четыре года она установила в России, Украине и Беларуси уже более 30 полуавтоматических комплексов для нарезки и упаковки хлеба, производственных линий хлебобулочных и сухарных изделий, шкафов расстойки, хлеборезок, тоннельных кондитерских печей.

Об ассортименте выпускаемого оборудования, текущем моменте, надежности и репутации мы поговорили с заместителем директора ОДО «Рокинтехинвест» Василием МАСЛО.

«Пекарь&Кондитер». *Василий Степанович, прокомментируйте, пожалуйста, состоявшиеся экскурсии в ОАО «Берестейский пекарь» и на хлебозавод № 6 ОАО «Минскхлебпром» с показом поставленного вами оборудования. Ранее эти покупатели у вас уже что-то приобретали?*

– Три года назад мы оснастили ОАО «Берестейский пекарь» двумя люлечными расстойными шкафами. Один из них – комбинированный шкаф 2 в 1. Он оснащен двумя независимыми ветками. Первая работает в автоматиче-



ском режиме на монопродукте. Вторая – в ручном режиме на широком ассортименте изделий. Это очень удобно при производстве мелких партий, а также сезонных изделий. Например, при изготовлении пасхальных куличей. Шкафы укомплектованы трехконтурной климатической установкой, позволяющей контролировать показатели нагрева, охлаждения и влажности по заданным параметрам. Также использование наших шкафов способствует снижению доли ручного труда.

На хлебозаводе № 6 ОАО «Минскхлебпром» эксплуатируется полуавтоматический комплекс нарезки и упаковки хлебобулочных изделий.

За три года нами произведено уже порядка 35 таких комплексов. Хлебрезательная машина оснащена ленточными ножами 167 дюймов, а также эффективной системой смазки, системой автоматической очистки ножей и барабанов, устройством пневмонатяжения ножей. Машина предназначена для нарезки тяжелых заварных ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Ее производительность до 50 буханок в минуту.

Упаковочная машина предназначена для работы с полипропиленовыми и бумажными пакетами. Установлен датировщик, соответствующий новым требованиям РФ – на 16 символов.

Комплекс исполняется в различных конфигурациях и может использоваться как с одним, так и с двумя раздувочными столами. Заменяя собой две рамочные машины, наша линия сокращает число необходимого персонала с шести до двух человек, экономит время, повышает производительность труда, ничем не уступая европейским аналогам.

На сегодняшний день на хлебозаводах КУП «Минскхлебпром» установлены и работают еще три наши упаковочные машины.

«Пекарь&Кондитер». *Зная, что нас с вами читают руководители хлебобулочных и кондитерских производств, какое из производимого вами оборудования вы хотели бы выделить?*

– Наша производственная программа сконцентрирована на уже упомянутых расстоечных люлечных шкафах и полуавтоматических нарезочных комплексах. Мы производим под заказ и различное нестандартное и несерийное оборудование для хлебозаводов, включая линии для производства сухарей, пряников и печенья, хлебобулочные линии.

«Пекарь&Кондитер». *Как планируете развивать производство?*

– Разработан и внедряется в производство полностью автоматический комплекс нарезки и упаковки мощностью до 55 упаковок в минуту. Комплекс соответствует уровню европейских производителей. Ознакомиться с ним будет возможность в Москве на ежегодной выставке «Современное хлебопечение» весной.

Также мы разрабатываем газовые и электрические ротационные печи двух типоразмеров: 600 на 800 мм и 800 на 900 мм. Ротационные печи оборудованы системой пароувлажнения и предназначены для выпечки как хлебобулочных, так и кондитерских изделий.



Наши клиенты всегда могут обратиться к нам за любым советом и получить партнерскую консультацию по технологии, эксплуатации оборудования.

«Пекарь&Кондитер». *Почему покупатели вашего оборудования могут быть уверены в его надежности?*

– Наше предприятие работает на рынке уже третий десяток лет, мы дорожим своей репутацией, и для нас важно, чтобы клиент, купив однажды наше оборудование, спустя какое-то время вернулся за следующей покупкой. Установление долгосрочного сотрудничества и готовность клиентов доверять нам разработку и воплощение своих идей является очень высокой наградой и стимулом дальнейшего роста.

Для нас важны установления партнерских отношений с клиентами, когда они могут обратиться к нам за любым советом и получить партнерскую консультацию по технологии, эксплуатации оборудования.

Машины производства ОДО «Рокинтехинвест» оснащены программами управления разработки наших штатных программистов. В комплектации машины используется пневматика и электроника Camozzi и Delta.

Наличие собственного производства, включающего парк металлообрабатывающих станков, а также конструкторского отдела и квалифицированной сервисной службы выгодно выделяет нас на рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования.

«Пекарь&Кондитер». *За покупкой оборудования следуют его подключение, пусконаладка и обслуживание. На что из этого перечня могут рассчитывать покупатели?*

– Наша сервисная группа выполняет монтаж, запуск и ввод в эксплуатацию всего продаваемого нами оборудования. Связь с сервисной службой доступна в режиме 24/7. В ней работают инженеры со стажем работы по 15 и более лет. Они досконально знают наше оборудование и оперативно реагируют на вопросы клиентов.



220007 г. Минск, ул. Авакяна, 21, офис 7
Тел. +375 (17) 250-40-42
E-mail: riti@yandex.ru
<https://riti.by/>

УНП 190106330