

J4 has mastered
the production of modern cradle proofers



КОМПАНИЯ J4

ОСВОИЛА ВЫПУСК СОВРЕМЕННЫХ ЛЮЛЕЧНЫХ РАССТОЙНЫХ ШКАФОВ

Известная чешская машиностроительная компания J4 успешно работает на рынке хлебопекарного оборудования с 1994 года. За это время было установлено более 764 хлебопекарных туннельных печей PPP в 49 странах мира, в том числе 58 из них в Республике Беларусь.



J4 начинала с производства индивидуальных хлебопекарных печей и постепенно превратилась в надежного поставщика полнокомплектных хлебопекарных и кондитерских линий, отвечающих всем требованиям ремесленного и промышленного производства.

Совладельцы компании J4 – Ян Дубишар, Иржи Соучек, Иржи и Ян Черник, Йозеф Мазл младший и исполнительный директор Мартин Филипи всегда идут навстречу пожеланиям клиентов, учитывают их возможности, в том числе предоставляли беспроцентную рассрочку по кредитам до 5 лет, что позволило большему количеству хлебопекарных предприятий провести техническое перевооружение и освоить выпуск вкусной, качественной и конкурентоспособной продукции в широком ассортименте.

Вместе с тем не все партнеры J4 готовы были предоставлять такие условия сотрудничества. В первую очередь это касалось производителей расстойных шкафов, нужно отметить, совсем недеше-



вых. В этой связи в 2020 году было принято решение спроектировать и освоить собственное производство расстойных шкафов и под ключ поставлять заказчику линии со знаком J4.

Сказано – сделано! И по сложившейся доброй традиции первый из расстойных шкафов прошел апробацию именно в Беларуси на Полоцком хлебозаводе филиале ОАО «Витебскхлебпром». Приятно отметить, что его стоимость в 2 раза ниже существующих европейских аналогов.

Как нам сообщил директор Полоцкого хлебозавода Андрей Мерзлов: «Мы очень довольны новой технологической линией и расстойным шкафом в ее составе. Выпекаем на ней весь ассортимент белобулочных изделий, включая батоны, багеты, пироги, сайки, мелкостручные изделия от 140 г, зерновой хлеб. Качество изделий великолепное. Тоненькая корочка батона, значительно снизился упек, соответственно уменьшился вес тестовых заготовок. Отдельно хочется отметить работу технических специалистов J4, которые к нам специально приезжали из Чехии перед началом

производства линии, чтобы все обсудить, самим перемерить, выслушать и учесть все наши пожелания, что и было сделано в результате».

Участок расстойки

Решен по классической схеме с использованием сквозной расстойной камеры с люльками. Тестовые заготовки после закаточной машины с необходимым интервалом загружаются посадчиком в люльки расстойного шкафа, который сконструирован как сквозная камера, термоизолированная со всех сторон изоляционными панелями, исключающими воздействие внешних факторов.

Основой шкафа расстойки является сварной каркас, состоящий из отдельных частей, которые собираются на месте монтажа. Все детали каркаса защищены методом горячего цинкования от коррозии.

Перед посадкой тестовых заготовок люльки посыпаются мукой автоматическим мукопосыпателем с регулировкой интенсивности посыпки. Длительность расстойки тестовых заготовок регулируется изменением такта загружаемых люлек.

Регулирование температуры и влажности в шкафу осуществляется автоматически с пульта управления. Подготовленная паровоздушная смесь заданной температуры и влажности подается внутрь шкафа через подающие короба при помощи вентилятора рециркуляции. Пройдя через зону шкафа, паровоздушная смесь отбирается и направляется в короб подготовки с целью подогрева до заданной температуры и насыщения паром, после чего цикл повторяется.

Характерной чертой расстойных камер J4 являются минимальные требования к площади застройки, блок кондиционирования воздуха расположен над входной частью расстойной камеры. Он оснащен сервисной платформой для легкого доступа и обслуживания.

Расстойные камеры J4 оснащены автоматическими системами дополнительной смазки цепных путей и не требующей технического обслуживания коробкой передач главного привода.

Натяжение цепей люлек в расстойном шкафу осуществляется двумя гидравлическими цилиндрами, что обеспечивает равномерное и постоянное их натяжение.

Камеры комплектуются:

- пересадочным оборудованием, предназначенным для автоматической пересадки заготовок в люльки расстойной камеры, обеспечивающим бережное обращение с тестовыми заготовками;
- устройством для посыпки заготовок мукой или зерном, солью, маком и т.д.;



– трехосевым надрезчиком, предназначенным для косоого и продольного разреза овального и круглого хлеба без необходимости остановки. Положение хлеба определяется оптически, осуществляется простая регулировка глубины надреза и получается очень гладкий срез.

Технические преимущества расстойного шкафа

- Простое управление настройкой времени расстойки за счет исключения активных люлек
- Мощная приточно-вытяжная климатическая установка, позволяющая быстро изменять температуру и влажность внутри расстойной камеры
- Низкое энергопотребление за счет использования системы рекуперации в сочетании с изоляционными панелями толщиной до 60 мм
- Люльки покрыты специальной тканью, а в возвратной ветви подвергаются интенсивной сушке и антибактериальной обработке с помощью ультрафиолетовых ламп, обладающих обеззараживающими свойствами
- В систему можно интегрировать систему охлаждения, подходящую специально для более теплых областей, чтобы защитить расстойную камеру от перегрева



- Каркасы расстойной камеры изготовлены из стальных оцинкованных профилей, люльки полностью изготовлены из нержавеющей стали, для облегчения технического обслуживания и ремонта, внутри камеры расположена специальная площадка
- Цепной путь расстойной камеры автоматически очищается и смазывается системой Tribotec.

Туннельная печь PPP, которой комплектуется линия на Полоцком хлебозаводе площадью пода 37,5 м² также оснащена уникальной системой инфракрасного излучения STIR, сокращающей время выпечки батона до 19 мин. На старой печи PPC 1238, которая проработала на предприятии более 30 лет, батоны выпекались до 30 минут. Также печь оснащена конвективной зоной DUOTERM, обеспечивающей идеальное выравнивание окраски изделий и устранения белобокости, что особенно важно при более плотной посадке изделий на ленту.

Компания J4 и наш дилер в Беларуси

УП «Владимир» всегда рады сотрудничеству!
Тел.: +420 495 581 137 www.j4.cz, www.j4.eu
Представительство в РФ и странах СНГ
+7 (926) 522 42 66, +7 (926) 522 44 33
УП «Владимир»: +375 (17) 276-07-77, 276-67-77.
www.vladimir-by.info УНП 100235551