АО «ИСТОК»

технологические линии для кондитерского производства

О КОМПАНИИ

Акционерное общество «Исток» - это предприятие машиностроения, образованное в 1959г., изначальной исторической миссией которого было создание средств производства для источников тока.

В АО «ИСТОК» накоплен уникальный опыт и технологии, позволяющие применять их для разного типа изделий. Сильное конструкторское бюро, в синергии с производственным составом сотрудников, позволяет решать различные по сложности задачи. Это подтверждается отзывами крупных организаций, в том числе и от предприятий из состава МО РФ.

Мы понимаем, что на рынке кондитерских изделий, помимо высоких санитарных требований к оборудованию, нужно учитывать требование технологии. Для этого у нас в штате есть технолог-пищевик, с опытом работы и запуском нового оборудования.

Для снижения стоимости изготавливаемого оборудования, АО «ИСТОК» использует как разрабатываемые технологии под конкретное оборудование, так и использует часть технологий, из ранее изготовленных изделий. Это позволяет снижать издержки и снизить стоимость изготовления кондитерского оборудования.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

1. Оказываем помощь в составлении технико-экономического задания;
2. Техническую поддержку;
3. Монтаж, пуско-наладочные работы и обучение персонала.

ПОТОЧНАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕФИРА НА ПЕКТИНЕ ПО УСКОРЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

1. Назначение.

Линия предназначена для производства зефира по ускоренной технологии на пектине.

На выходе с линии можно получить:

Двухцветное изделие, склеенное из двух частей и обсыпанное сахарной пудрой

Изделие, склеенное из двух частей и обсыпанное сахарной пудрой

Изделие, обсыпанное сахарной пудрой

Изделие, облитое шоколадной глазурью

Двухцветное изделие, обсыпанное сахарной пудрой

2. Технические характеристики:

Производительность макс., кг/час - 400
Установленная мощность, кВт - 150
Расход пара, кг/час - 300
Давление пара, атм - 6
Давление сжатого воздуха, атм - 8
Расход сжатого воздуха, л/мин - 15
Расход горячей воды, м3/час - 1
Расход холодной воды, м3/час - 2
Напряжение питания, В - 380
Частота питания сети, Гц - 50
Ширина лент транспортеров, мм - 820
Количество рядов зефира, шт - 10

3. Состав линии

Поточная линия состоит из машин (модулей) и участков:

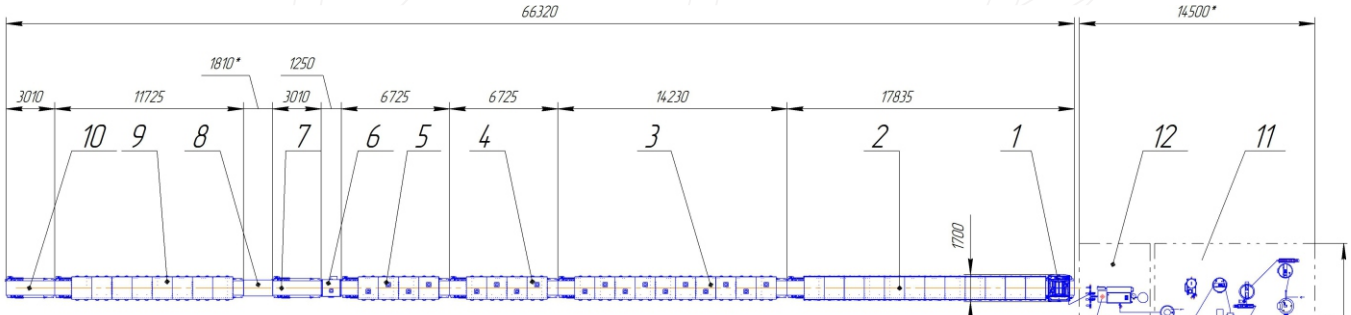
1. Зефироотсадочная машина
2. Машина охлаждающе-конвейерная
3. Машина для структурообразования конвейерная
4. Машина для подсушки конвейерная
5. Машина для акклиматизации конвейерная
6. Машина для посыпки пудрой
7. Транспортер упаковочный
8. Глазировочная машина (в комплект поставки не входит)
9. Машина охлаждающе-конвейерная
10. Транспортер упаковочный
11. Участок приготовления сиропа в составе:
    - Установка для дезульфитации пюре
    - Накопительная емкость для пюре
    - Пектинорастворитель
    - Диссутер
    - Накопительная емкость для сиропа
    - Варочная колонка
    - Накопительная емкость для уваренного сиропа
    - Расходная емкость для сиропа
    - Бункер накопительный для сахара
    - Система вытяжки

Участок комплектуется совместно с Заказчиком с учетом конкретной технологии производства зефира, а также с учетом наличия у Заказчика емкостного оборудования.

12. Аэрационный комплекс в составе:
    - Миксер
    - Насос для подачи сиропа
    - Емкость для белка
    - Насос для подачи белка
    - Емкость для кислоты
    - Насос для подачи кислоты
    - Станция для подачи красителей и ароматизаторов
    - Расходная емкость для патоки

Комплекс поставляется нашим партнером – фирмой HANSA Mixer (Германия).

13. Участок приготовления сахарной пудры (в комплект поставки не входит, на схеме не показан).
14. Участок приготовления глазури (в комплект поставки не входит, на схеме не показан).



УСТАНОВКА КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ СУШКИ И АККЛИМАТИЗАЦИИ МАРМЕЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Назначение.

Установка осуществляет непрерывную сушку и последующую акклиматизацию мармеладных изделий, отлитых и порезанных на поточной линии производства мармелада.

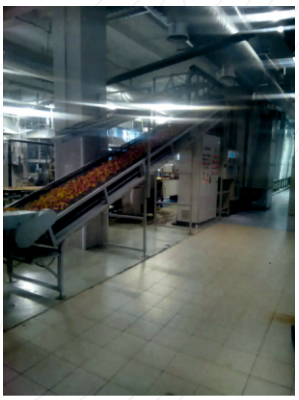
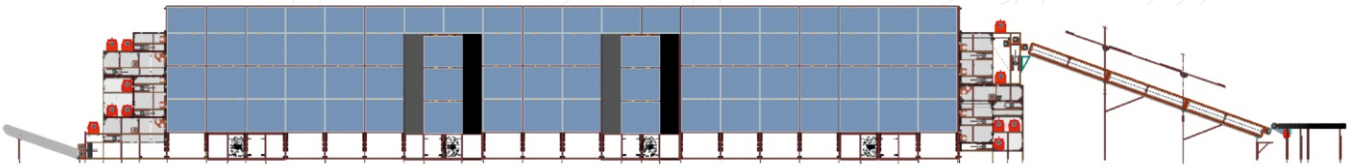
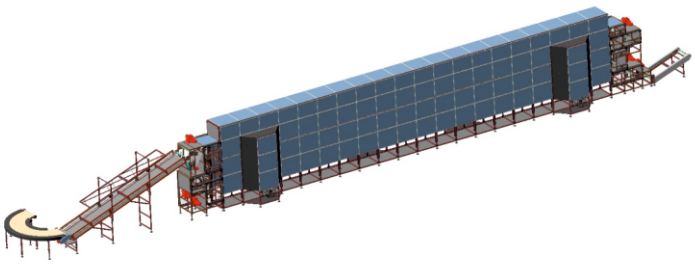
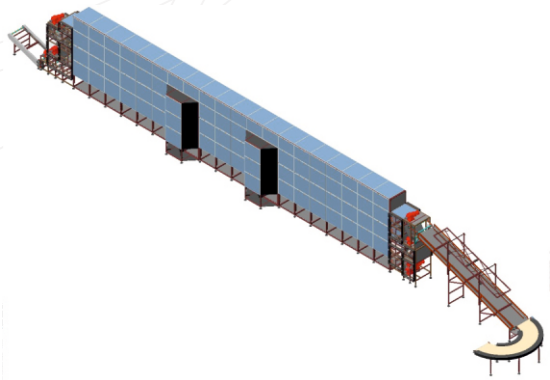
2. Технические характеристики:

Производительность макс., кг/час - 250…300
Время нахождения продукции в камере, час - 5,5…13,5
Снижение влаги в продукте, % - 7
Установленная мощность, кВт - 80
Напряжение питания, В - 380
Частота питания сети, Гц - 50
Ширина лент транспортеров, мм - 600
Скорость входного транспортера - 0,25....1,0 м/мин
Количество рядов, шт - 11
Габаритные размеры, мм
Длина - 34000
Ширина - 1000
Высота - 4000

3. Состав установки

Установка состоит из следующих агрегатов:
1. Шкаф сушки с горизонтальными транспортерами
2. Конвейер наклонный загрузочный
3. Конвейер наклонный разгрузочный
4. Система циркуляции, распределения и осушки воздуха
5. Поворотный транспортер (опция)

4. Общий вид установки:

МОДУЛЬ ПРОДОЛЬНОЙ И ПОПЕРЕЧНОЙ РЕЗКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫПУСКАЕМЫХ ПОТОЧНЫМ МЕТОДОМ

1. Назначение.

Модуль осуществляет (производит) непрерывную резку вдоль и поперек пласта мармелада (пастилы или птичьего молока), с последующей раскладкой нарезанных частей в шахматном порядке для транспортировки их в глазировку.

Модуль предназначен для эксплуатации на предприятиях кондитерской промышленности в составе с поточной линией производства мармелада, пастилы или птичьего молока.

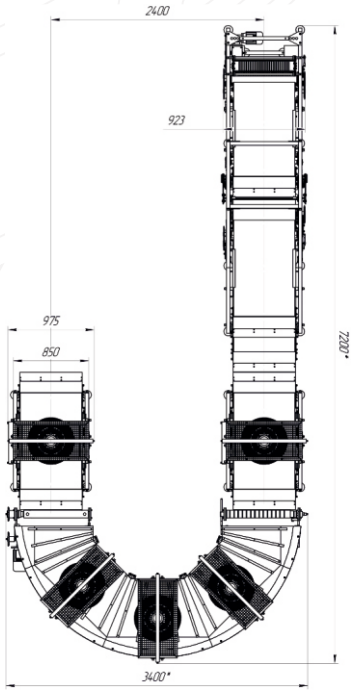
2. Технические характеристики:

Производительность макс., кг/час - 250…300
Продольная резка - дисковые ножи
Поперечная резка - гильотина
Установленная мощность, кВт - 6,2
Напряжение питания, В - 380
Частота питания сети, Гц - 50
Ширина лент транспортеров, мм - 680
Скорость транспортеров - 0,25....1,0 м/мин

3. Состав установки

В состав модуля входят:
1. Система транспортеров для разделения пласта на два яруса
2. Блок дисковых ножей
3. Гильотинные ножи
4. Система обсыпки пудрой или сахаром
5. Поворотный транспортер (опция)
6. Промежуточные транспортеры

4. Общий вид модуля



СТАЦИОНАРНЫЕ И ВСТРАИВАЕМЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ СУШКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Назначение.

Камера предназначена для сушки и последующей акклиматизации кондитерских изделий прерывистым методом.

Камера может иметь самостоятельную несущую конструкцию или быть встроена в имеющееся помещение.

Камера предназначена для эксплуатации на предприятиях кондитерской промышленности.

2. Технические характеристики:

Цикл сушки, час - зависит от изделия

Время нахождения продукции в камере, час - 4,5…18 (зависит от изделия)

Снижение влаги в продукте, % - зависит от изделия

Установленная мощность, кВт - зависит от объема камеры и изделия

Напряжение питания, В - 380

Частота питания сети, Гц - 50

3. Состав камеры

Камера состоит из следующих компонентов:

1. Шкаф сушки или адаптированное помещение
2. Система циркуляции, распределения и осушки воздуха
3. Система управления процессом сушки.

ОБВЯЗКА ЕМКОСТЕЙ И НАСОСОВ. СИП МОЙКА ТРУБОПРОВОДОВ

АО «Исток» производит работы по монтажу систем хранения жидких компонентов, обвязке емкостей и насосов трубопроводами. Организацию СИП мойки трубопроводов и емкостей.

Система проектируется по ТЗ Заказчика. Управление процессом СИП мойки возможна в двух вариантах – ручном и автоматическом.

Монтаж системы производится на месте.

Пример монтажа системы хранения жидких компонентов

ДО МОНТАЖА:

ПОСЛЕ МОНТАЖА:

СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ

1. ПОТОЧНАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕФИРА НА ПЕКТИНЕ ПО УСКОРЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ
2. УСТАНОВКА КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ СУШКИ И АККЛИМАТИЗАЦИИ МАРМЕЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ
3. СТАЦИОНАРНЫЕ И ВСТРАИВАЕМЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ СУШКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
4. МОДУЛЬ ПРОДОЛЬНОЙ И ПОПЕРЕЧНОЙ РЕЗКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫПУСКАЕМЫХ ПОТОЧНЫМ МЕТОДОМ
5. ОБВЯЗКА ЕМКОСТЕЙ И НАСОСОВ. СИП МОЙКА ТРУБОПРОВОДОВ
6. ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ
7. ТЕСТОМЕС
8. ОХЛАДИТЕЛЬ ВЕЕРНЫЙ
9. МАШИНА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ НАЧИНКИ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ
10. НАРЕЗКА ВАФЕЛЬ
11. ХОЛОДИЛЬНИК ТУННЕЛЬНЫЙ ШИРИНОЙ 400-800 ММ, ДЛИНА - ДО 16 М
12. МАШИНА ОТСАДОЧНАЯ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ ТИПА "КУРАБЬЕ"
13. ЭКСТРУДЕР ДЛЯ ПРЯНИКОВ С НАЧИНКОЙ
14. МАШИНА ГЛАЗИРОВОЧНАЯ 400-600 ММ ШИРИНОЙ
15. ДЕКОРАТОР
16. ЁМКОСТЬ ДЛЯ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ ОТ 100 ДО 400 Л С МЕШАЛКОЙ И ВОДЯНОЙ РУБАШКОЙ
17. ЗЕФИРООТСАДОЧНАЯ МАШИНА
18. МАШИНА СБИВАЛЬНАЯ
19. ДЕПОЗИТОР ДЛЯ РОЗЛИВА МАРМЕЛАДА
20. ХОЛОДИЛЬНИК ТУННЕЛЬНЫЙ
21. СМЕСИТЕЛЬ СУХИХ КОМПОНЕНТОВ ОТ 10 ДО 90 ЛИТРОВ
22. АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ БРИКЕТИРОВАНИЯ И ГЛАЗИРОВАНИЯ ХАЛВЫ

И МНОГОЕ ДРУГОЕ....

ОТЗЫВЫ

МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (МИНОБОРОНЫ РОССИИ)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ 18 ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
г. Курск, 305004

Генеральному директору
Открытого акционерного общества
«ИСТОК»
Г.К. ЧЕТВЕРКИНУ
ул. Вагжанова, 21, г. Тверь, 170000

Благодарственное письмо

ОАО «ИСТОК» (г.Тверь) является соисполнителем НИИЦ (г.Курск) ФГУП «18 ЦНИИ» МО РФ по договорам, выполняемым в рамках государственных контрактов.
В течение 2014 г., по настоящее время, ОАО «ИСТОК» выполнены работы по изготовлению комплектов деталей и узлов, предназначенных для сборки спецтехники:

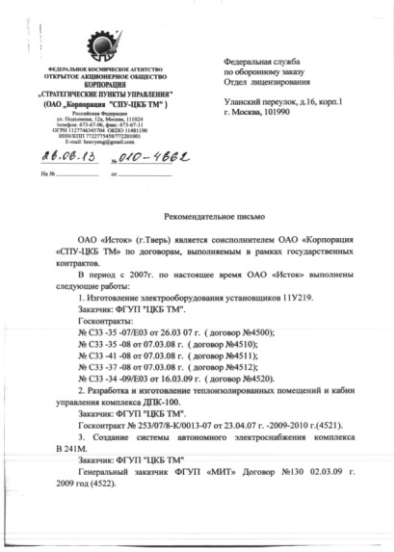
1. Договор №6 от 03.03.2014 г.
2. Договор №11 от 11.08.2014 г.

Следует отметить высокую исполнительную дисциплину производственного персонала этого предприятия. Как следствие, все договора были выполнены с высоким качеством и в срок.
ОАО «ИСТОК» располагает всеми необходимыми собственными средствами и хорошо подготовленным персоналом.
НИИЦ (г.Курск) ФГУП «18 ЦНИИ» МО РФ и в будущем, планирует продолжить работу с этим предприятием, постоянно увеличивая объем своих заказов.

Врид начальника НИИЦ (г. Курск)
ФГУП «18 ЦНИИ» МО РФ
Г.Басов

«__» февраля 2015 г.

Исх. № _____



ФЕДЕРАЛЬНОЕ КОСМИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО
ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
КОРПОРАЦИЯ
„СТРАТЕГИЧЕСКИЕ ПУНКТЫ УПРАВЛЕНИЯ"
(ОАО „Корпорация "СПУ-ЦКБ ТМ")

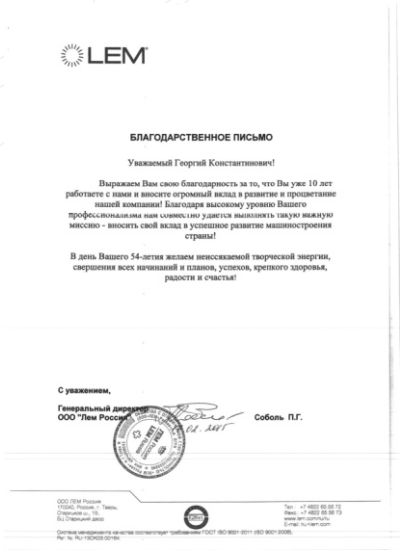
Федеральная служба
по оборонному заказу
Отдел лицензирования

Уланский переулок, д.16, корп.1
г. Москва, 101990

18.06.13 № 010-4662

Рекомендательное письмо

ОАО «Исток» (г.Тверь) является соисполнителем ОАО «Корпорация «СПУ-ЦКБ ТМ» по договорам, выполняемым в рамках государственных контрактов.
В период с 2007г. по настоящее время ОАО «Исток» выполнены следующие работы:
1. Изготовление электрооборудования установщиков 11У219.
Заказчик: ФГУП "ЦКБ ТМ".
Госконтракты:
№ С33 -35 -07/Е03 от 26.03 07 г. (договор №4500);
№ С33 -35 -08 от 07.03.08 г. (договор №4510);
№ С33 -41 -08 от 07.03.08 г. (договор №4511);
№ С33 -37 -08 от 07.03.08 г. (договор №4512);
№ С33 -34 -09/Е03 от 16.03.09 г. (договор №4520).
2. Разработка и изготовление теплоизолированных помещений и кабин управления комплекса ДПК-100.
Заказчик: ФГУП "ЦКБ ТМ".
Госконтракт № 253/07/8-К/0013-07 от 23.04.07 г. -2009-2010 г.(4521).
3. Создание системы автономного электроснабжения комплекса В 241М.
Заказчик: ФГУП "ЦКБ ТМ"
Генеральный заказчик ФГУП «МИТ» Договор №130 02.03.09 г. 2009 год (4522).



LEM

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Уважаемый Георгий Константинович!

Выражаем Вам свою благодарность за то, что Вы уже 10 лет работаете с нами и вносите огромный вклад в развитие и процветание нашей компании! Благодаря высокому уровню Вашего профессионализма нам совместно удается выполнять такую важную миссию - вносить свой вклад в успешное развитие машиностроения страны!

В день Вашего 54-летия желаем неиссякаемой творческой энергии, свершения всех начинаний и планов, успехов, крепкого здоровья, радости и счастья!

С уважением,

Генеральный директор
ООО "Лем Россия" Соболь П.Г.

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ИСТОК»

170100, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 7
Российская Федерация

Маркетинг
Тел: +7 (4822) 32-36-15
По техническим вопросам и вопросам технологии
Тел: +7 952 090 16 85

e-mail: istok@inbox.ru
www.istok-tver.ru