

КАЧЕСТВЕННУЮ ВЫПЕЧКУ ОБЕСПЕЧИТ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ



ПАО «ПЕНЗМАШ» – одно из ведущих российских предприятий, предлагающих на рынке качественное хлебопекарное оборудование. В номенклатуре предприятия десятки единиц современного оборудования, обеспечивающего на хлебопекарных и кондитерских производствах высокотехнологичные процессы просеивания муки, замешивания, раскатки и разделки теста, выпечки готовой продукции в хлебопекарных печах. Изделия предприятия востребованы и используются в различных регионах России, дальнего и ближнего зарубежья. Современное хлебопекарное оборудование, выпускаемое ПАО «ПЕНЗМАШ», неоднократно представлено на ведущих российских выставках, таких как *Modern Bakery* и «Агропродмаш», отмечено медалями и специальными дипломами.

Значительные изменения за последнее время претерпела конструкция выпускаемых на предприятии тестомесильных ТММ-140 и ТММ-330, а также мукопросеивающих машин МПМ-800М. Это позволило улучшить качество и дизайн изделий. На ТММ изменена конструкция подкатной дежи, произведена замена чугунной тележки на сварной вариант, с колесами на резиновом ходу. Модернизирован пульт управления, заменен на пластиковый защитный кожух.

По просьбам хлебопеков с июля 2017 на предприятии начали выпускать двухскоростные ТММ-330. В мукопросеивающей машине МПМ-800М произведена модернизация просеивающего узла. Это позволило полностью исключить в производственном процессе попадание в муку посторонних предметов.

ПРЕИМУЩЕСТВА ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАО «ПЕНЗМАШ»

Оборудование для хлебопекарен от завода ПАО «ПЕНЗМАШ» отличается высокой степенью автоматизации, что позволяет минимизировать участие человека в процессе приготовления продукции, и соответственно, уменьшить количество персонала и фонд оплаты труда.

Все хлебопекарное оборудование, реализуемое компанией, производится непосредственно в ее производственных цехах, то есть, является продуктом собственного производства. Соответственно, коллектив инженеров и рабочих предприятия делает все, чтобы покупатели продукции ПАО «ПЕНЗМАШ» имели дело с современным и качественным оборудованием, которое приносит достойный доход и радость его обладателям.

Качество пищевого оборудования, выпускаемого ПАО «ПЕНЗМАШ», полностью соответствует действующим нормам и правилам. Специалисты предприятий, на которых установлено и функционирует оборудование от ПАО «ПЕНЗМАШ», отмечают его высокую производительность и экономичность.

На все производимое хлебопекарное оборудование предоставляется гарантия завода-изготовителя. На складах постоянно поддерживается объем запасных частей, необходимый для бесперебойной работы производств, на которых было установлено оборудование производства ПАО «ПЕНЗМАШ».

Доставка хлебопекарного оборудования осуществляется в кратчайшие сроки.

Также оперативно специалисты предприятия при необходимости помогут провести гарантийный ремонт или обслуживание поставленного оборудования.

К выпуску оборудования для хлебопекарных и кондитерских производств предприятие приступило в 1998 году. За годы, которые прошли со дня выхода с конвейера первой партии хлебопекарного оборудования, в производство внедрены технологии, в которых реализованы лучшие зарубежные и отечественные разработки. Все менеджеры предприятия хорошо знакомы со спецификой хлебопекарного производства и поэтому при выполнении заказа подбирают для клиента перечень оборудования, который в наибольшей степени соответствует заявленным потребностям.

ПАО «ПЕНЗМАШ» ПРОИЗВОДИТ И ПРЕДЛАГАЕТ:

- тестомесильные машины в комплекте с дежами;
- мукопросеивающие машины;
- тестораскаточные машины;
- расстойные шкафы;
- хлебопекарные печи;
- дополнительное пекарное оборудование (контейнера хлебные, лотки, формы для выпечки хлеба, столы тесторазделочные).

В номенклатуре выпускаемой продукции – линия для производства макаронных изделий, в которую входит пресс макаронных изделий (ПМИ02) и сушильный шкаф (ШС1).

Благодаря высокой квалификации инженеров и рабочих, на предприятии идет непрерывный процесс обновления и модернизации выпускаемой продукции, особое внимание уделяется улучшению качественных характеристик хлебопекарного оборудования.

