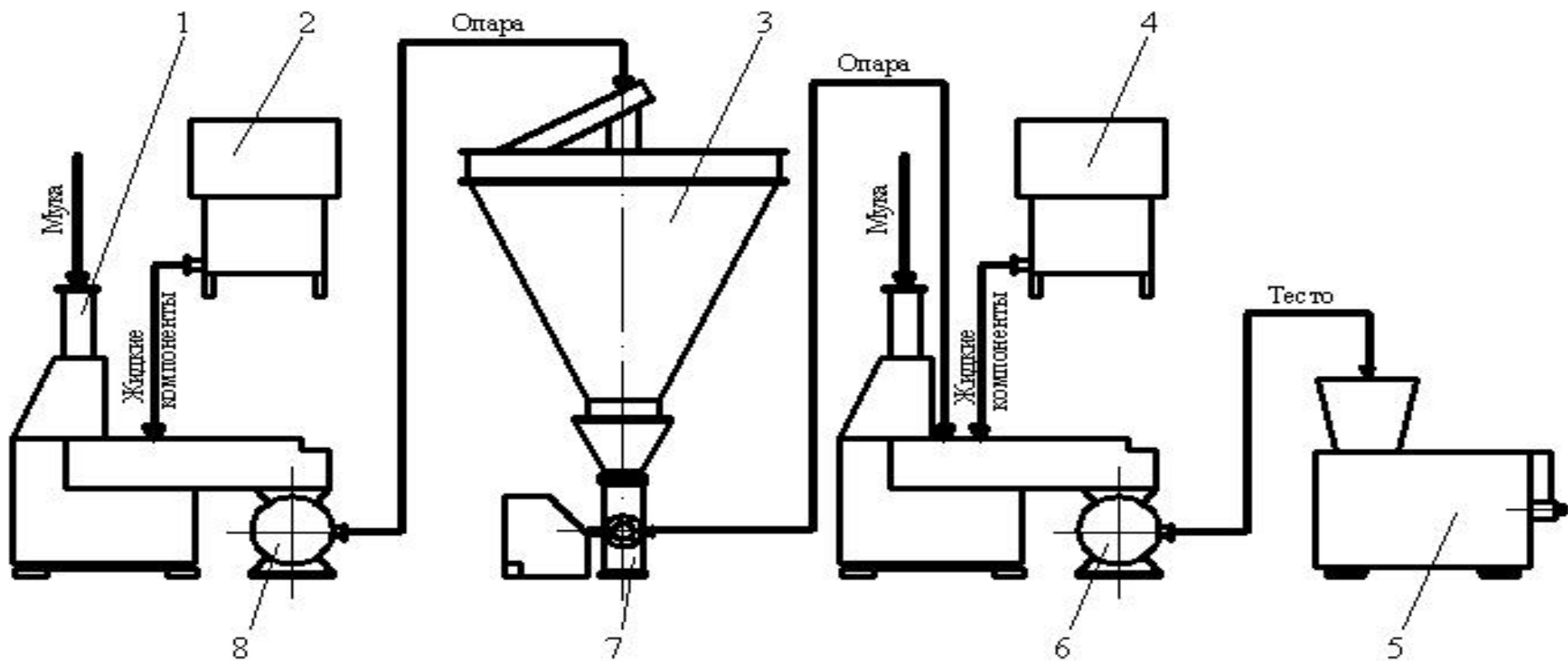


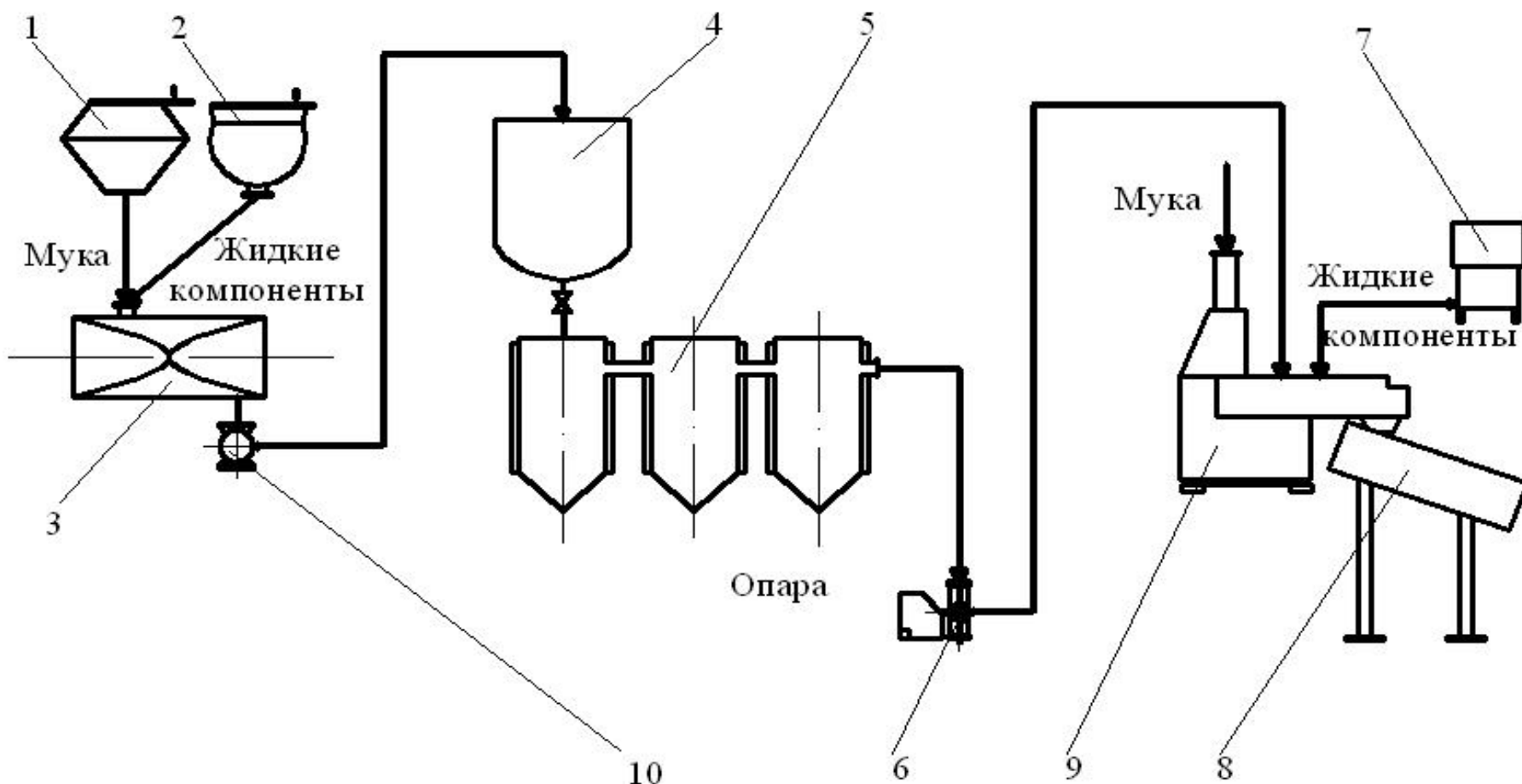
Приготовление теста из пшеничной муки

Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста из пшеничной муки на большой густой опаре



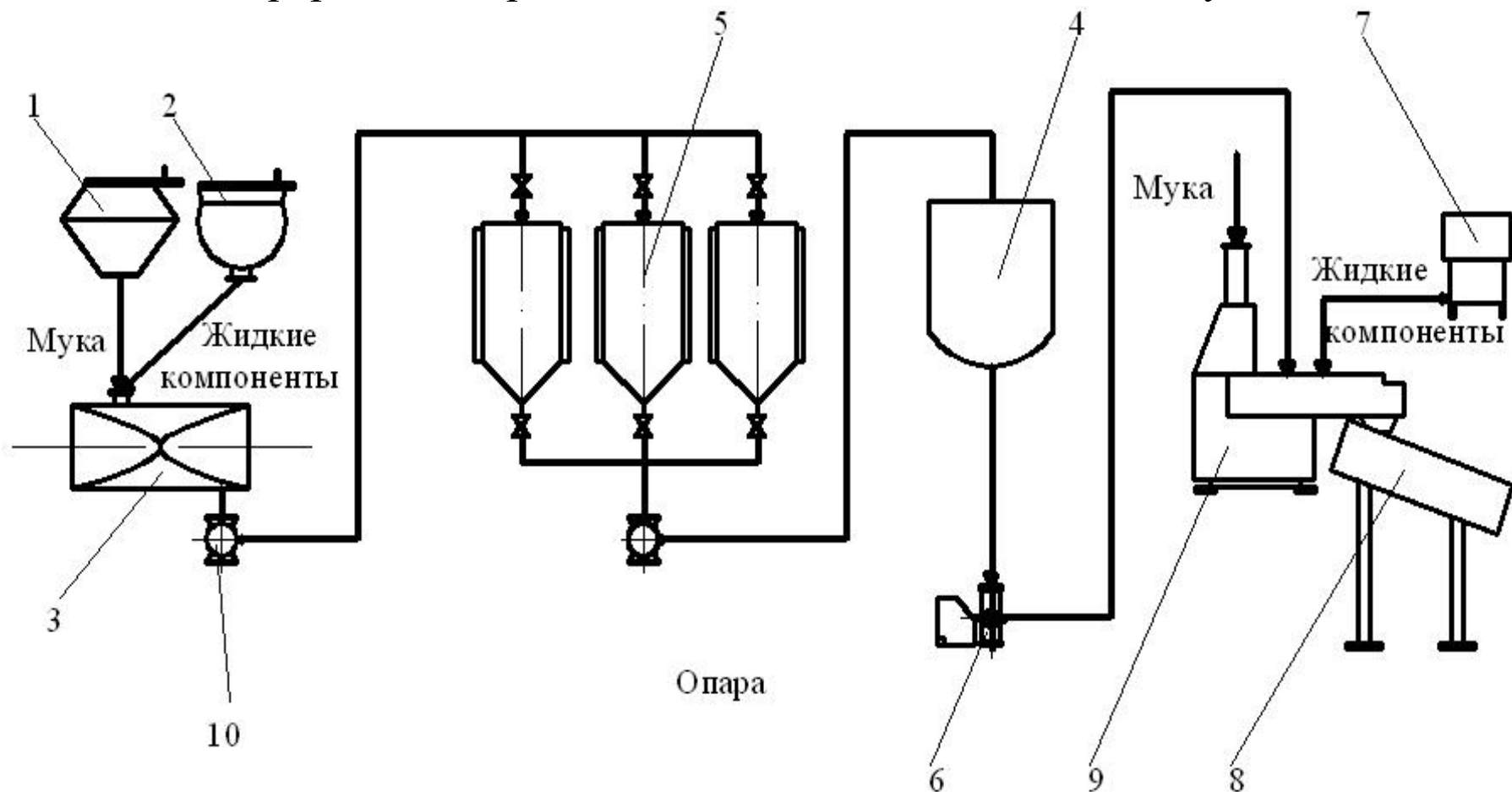
1-месильная машина И8-ХТА-12/1; 2-дозировочная станция Ш2-ХДМ; 3- бункер для брожения опары; 4-дозировочная станция И8-ХТА-12/2; 5-тестоделитель; 6- нагнетатель теста И8-ХТА-12/5 ; 7- дозатор опары И8-ХТА-12/4; 8-нагнетатель опары И8-ХТА-12/3

Аппаратурная схема непрерывного приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки



1-дозатор жидких компонентов Ш2-ХД2-Б; 2-дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХД2-А; 3-заварочная машина ХЗ-2М-300; 4-напорный чан; 5-дрожжевой чан РЗ-ХЧД; 6-дозатор опары И8-ХТА-12/4; 7-дозировочная станция Ш2-ХДМ; 8-корыто брожения теста И8-ХТА-12/6; 9-месильная машина И8-ХТА-12/1; 10-нагнетатель опары И8-ХТА-12/3

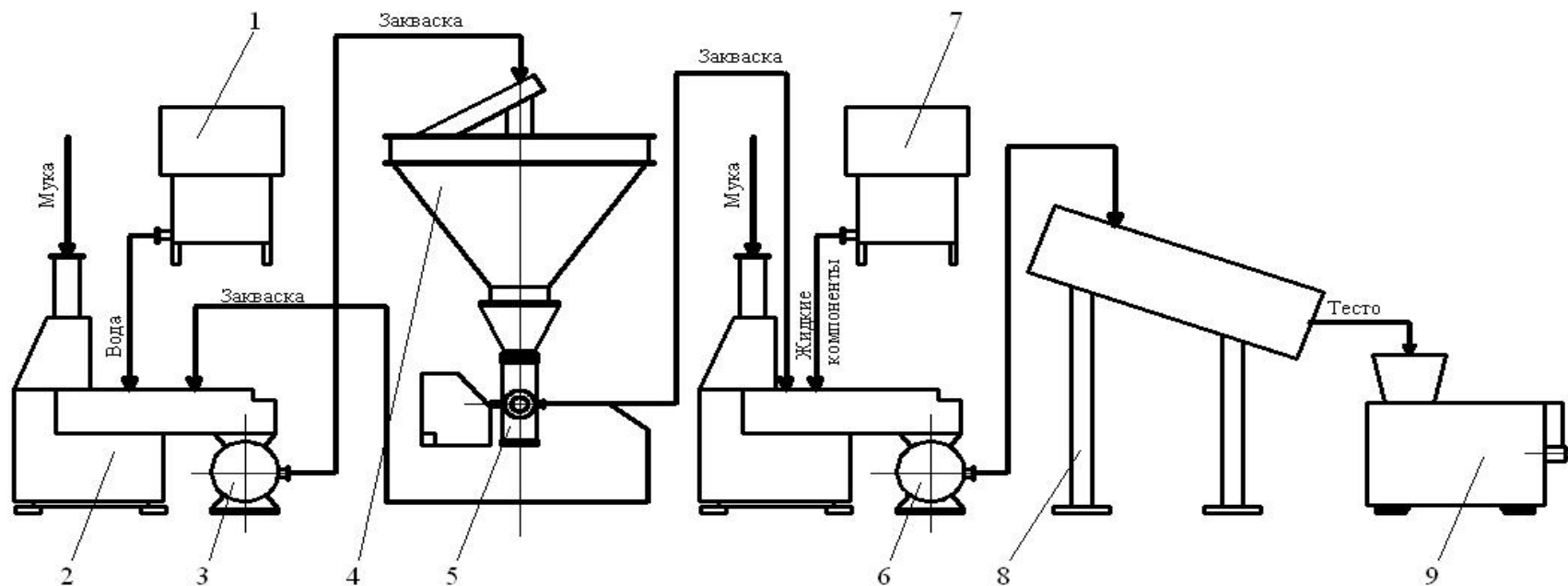
Аппаратурная схема порционного приготовления жидкой опары и непрерывного приготовления теста из пшеничной муки



1-дозатор жидких компонентов Ш2-ХД2-Б; 2-дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХД2-А; 3-заварочная машина ХЗ-2М-300; 4-промежуточный бачок; 5-дрожжевой чан РЗ-ХЧД; 6-дозатор опары И8-ХТА-12/4; 7-дозировочная станция Ш2-ХДМ; 8-корыто брожения И8-ХТА-12/6; 9-месильная машина И8-ХТА-12/1; 10-нагнетатель опары И8-ХТА-12/3

Приготовление теста из ржаной
муки и из смеси ржаной и
пшеничной муки

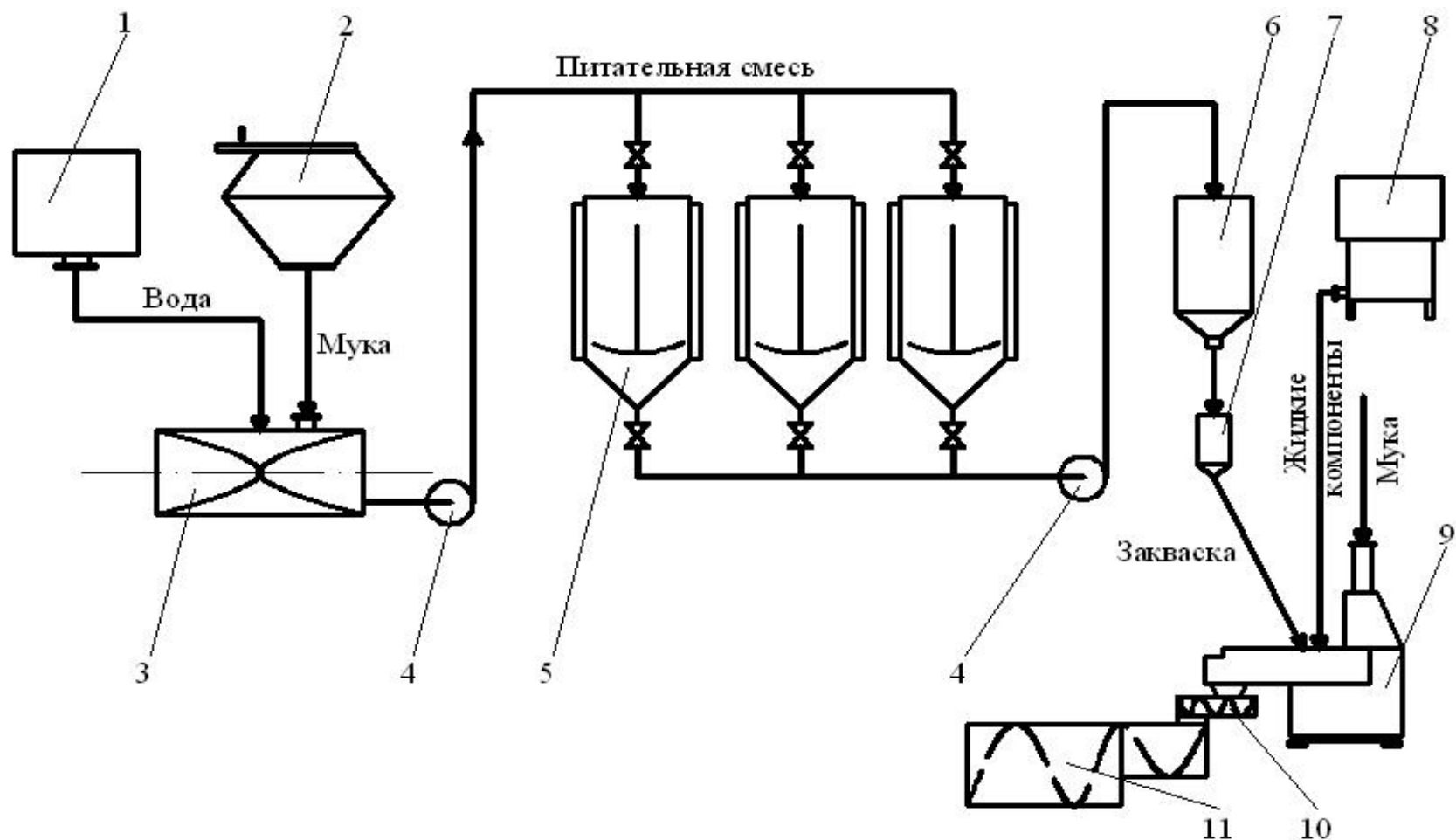
Аппаратурная схема приготовления теста из ржаной муки на большой густой закваске в бункерном агрегате непрерывного действия И8-ХТА-12 или И8-ХТА-6



1-дозировочная станция Ш2-ХДМ; 2-месильная машина И8-ХТА-12/1; 3-нагнетатель опары И8-ХТА-12/3; 4-бункер И8-ХТА-12/2 или И8-ХТА-6/2; 5-дозатор опары (закваски); 6- нагнетатель теста И8-ХТА-12/5; 7- Дозировочная станция Ш2-ХДМ; 8-корыто брожения И8-ХТА-12/6; 9- тестоделитель

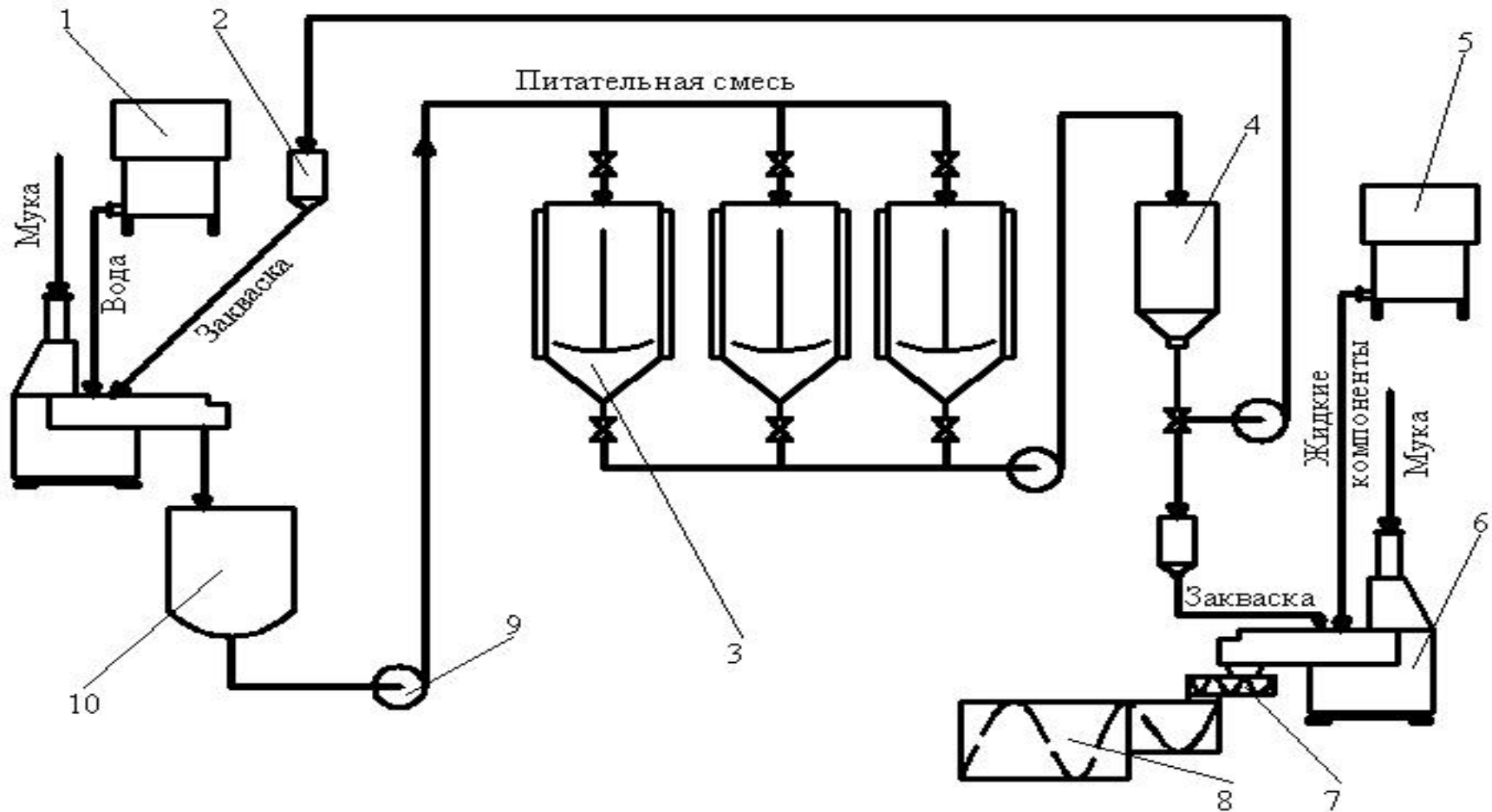
Приготовление теста из ржаной
муки и из смеси ржаной и
пшеничной муки

Аппаратурная схема порционного приготовления жидкой закваски без заварки и непрерывного приготовления теста



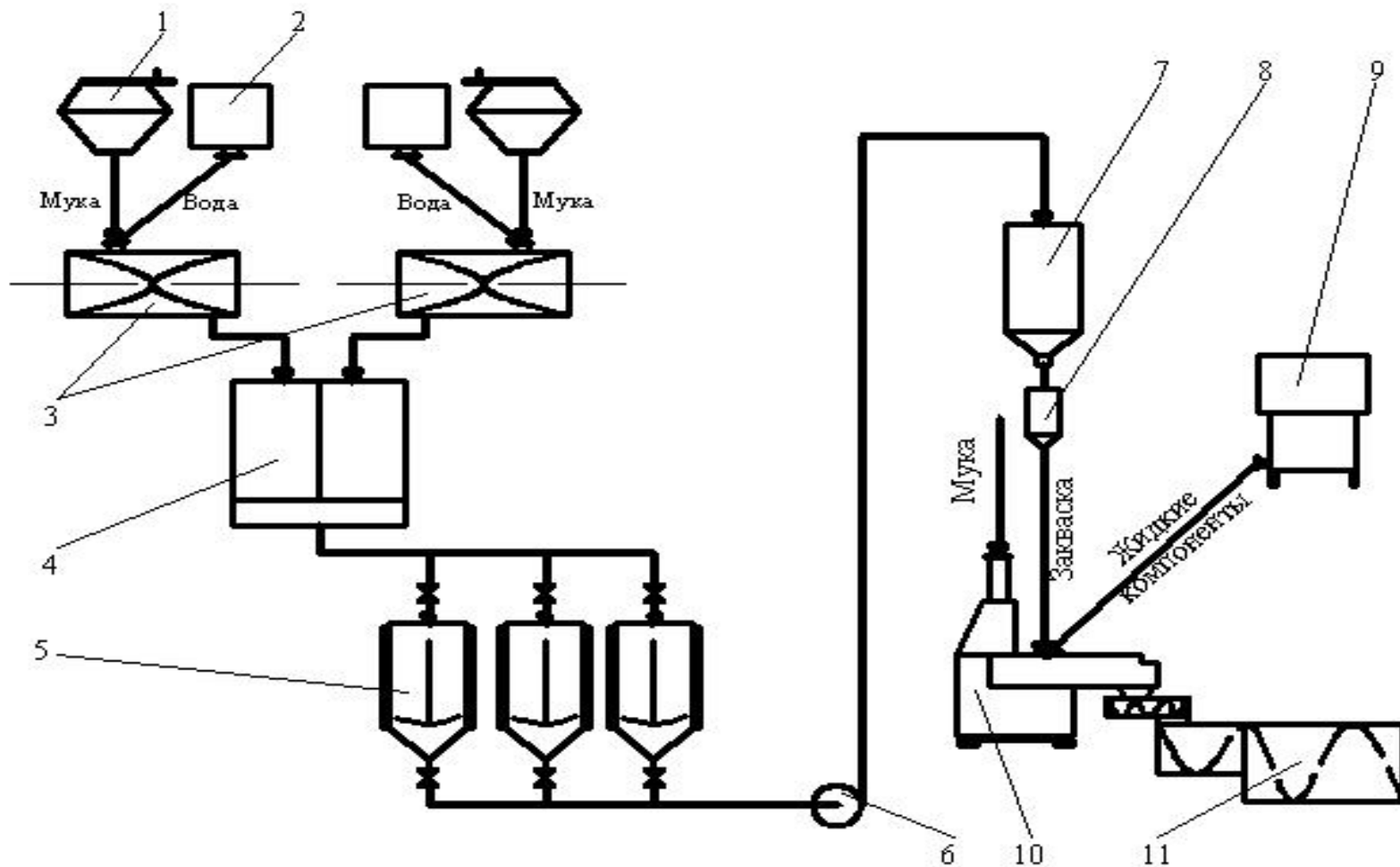
1- водосолеподготовительный бачок Ш2-ХДИ; 2-дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХД2-А; 3-машина ХЗ-2М-300; 4-насосы ХНЛ-300; 5-чаны РЗ-ХЧД; 6-расходный чан; 7-дозатор жидких компонентов Ш32-ХДЧ; 8-дозировочная станция Ш2-ХДМ; 9-месильная машина И8-ХТА-12/1; 10-шнек подачи теста Ш32-ХШТ; 11-корыто ХТР или секционный бункер для брожения теста

Аппаратурная схема порционно-непрерывного приготовления жидкой закваски без заварки и непрерывного приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки



1,5- дозировочная станция Ш2-ХДМ; 2-дозатор жидких компонентов Ш32-ХДЧ; 3-чан РЗ-ХЧД; 4-расходный чан; 6-месильная машина И8-ХТА-12/1; 7-шнек подачи теста Ш32-ХШТ; 8-корыто ХТР или секционный бункер для брожения теста; 9-насос ХНЛ-300; 10 – чан-сборник

Аппаратурная схема порционного приготовления жидкой закваски с заваркой и непрерывного приготовления теста из ржаной муки



- 1- дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХД2; 2-водосолеподготовительный бачок Ш2-ХДИ; 3- заварочная машина ХЗ-2М-300; 4-сборник с мешалкой; 5-дрожжевые чаны РЗ-ХЧД; 6-насос ХНЛ-300; 7-расходный чан; 8-дозатор жидких компонентов ШЗ2-ХДЧ; 9-дозировочная станция Ш2-ХДМ; 10-тестомесильная машина И8-ХТА-12/1; 11-емкость ХТР или секционный бункер для брожения теста