

## **Тема 2. Средства полевого хлебопечения**

**Занятие 1.** Назначение, состав, основные технические характеристики средств полевого хлебопечения.

## **Цель:**

1. Ознакомить обучающихся с порядком организации войскового хлебопечения в полевых условиях.
2. Развивать творческую активность обучающихся.
3. Стремиться воспитать у обучающихся чувство ответственности за организацию питания военнослужащих.

## **Учебные вопросы:**

- 1. Назначение, состав, основные технические характеристики передвижного механизированного хлебозавода ПМХ.**
- 2. Назначение, состав, основные технические характеристики передвижного походного хлебозавода ПХЗ.**
- 3. Назначение, состав, основные технические характеристики передвижных прицепных хлебопекарных блоков.**
- 4. Назначение, состав, основные технические характеристики печей хлебопекарных переносных.**

## Учебная литература:

- 1. Войсковое хлебопечение. Учебник. Издательство ВАТТ. 2004 год.
- 2. Технические средства продовольственной службы, пособие, ч. 2 «Назначение, устройство и правила эксплуатации техники продовольственной службы», Минск, учреждение образования «Военная академия Республики Беларусь», 2008 г.
- 3. Продовольственное обеспечение воинской части, соединения в мирное время, пособие, Гродно, учреждение образования «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы», 2008 г.
- 4. Справочник офицера тыла Вооруженных Сил, Минск, Министерство обороны, 2007 г.
- 5. Руководство по войсковому хлебопечению, Москва, Военное издательство, 1974 г.

**Вопрос 1. Назначение, состав, основные  
технические характеристики  
передвижного механизированного  
хлебозавода ПМХ.**

**Полевые средства хлебопечения предназначены для выпечки хлеба и обеспечения им личного состава соединений, воинских частей в состав которых они входят и личного состава соединений, воинских частей, не имеющих своих полевых средств хлебопечения.**

**Современные полевые средства хлебопечения включают в себя оборудование следующих подразделений полевого хлебопечения:**

- передвижного механизированного хлебозавода ПМХ;**
- походного хлебозавода ПХЗ;**
- полевых хлебопекарен.**

**Производительность полевых средств хлебопечения составляет:**

- отделения хлебопечения передвижного механизированного хлебозавода ПМХ – до 6 тонн хлеба в сутки;
- отделения хлебопечения походного хлебозавода ПХЗ – до 5 тонн хлеба в сутки;
- печи хлебопекарной переносной ХПИ – 6 – до 320 кг. хлеба в сутки;
- прицепного хлебопекарного блока ПХБ – 0,4 – до 435 кг. хлеба в сутки;
- прицепного хлебопекарного блока ПХБ – 1 – до 1 тонны хлеба в сутки.

## **Требования, предъявляемые к современным полевым средствам хлебопечения:**

- Мобильность – полевые средства хлебопечения должны базироваться на шасси современных автомобилей повышенной проходимости, колесной формулой 3×3, 4×4;
- Комфортабельность – полевые средства хлебопечения должны быть оборудованы системами освещения, светомаскировки, кондиционирования, местами для отдыха хлебопеков и обслуживающего состава;
- Автономность хлебопечения по содержанию сырья (воды, муки, соли, масла растительного) и топлива должна составлять до 24 часов (у существующих – до 3–х часов);
- Полевые средства хлебопечения должны быть укомплектованы средствами для производства (консервирования различными способами) хлеба длительного хранения.



Воинские части в составе соединений в полевых условиях обеспечиваются хлебом из полевых хлебозаводов.

В состав передвижного хлебозавода (ПМХ) может входить одно, два, три или четыре отделения.

В состав отделения хлебопечения ПМХ входят:

- хлебопекарные печи ХПК-50М2 – 2;
- тестоприготовительный агрегат ТМ-3М1 – 1;
- тестоделительная машина ПТД – 1;
- просеивательная машина ПМ-60 – 1;
- цистерна для воды ЦВ-1,2 – 1;
- электростанция ЭСД-10ВС – 2;
- палатка-цех типа ПМХ – 1;
- палатки подсобного назначения – 5;
- комплект ЗИП – 1.

Оборудование отделения хлебопечения буксируется и перевозится шестью автомобилями.

Производительность отделения составляет до 6 тонн хлеба в сутки.

Работы по развертыванию хлебозавода выполняют в строгой последовательности в две очереди.

*В первую очередь* выполняются работы по организации технологического процесса: выгрузка имущества из автомобилей и расцепка автопоездов, подготовка площадки под палатку-цех и установка палатки; установка технологического оборудования в палатке-цехе; развертывание электростанции, электрической сети и сети заземления; растопка печей, подготовка горячей воды и теста; подвоз сырья, горючего.

*Во вторую очередь производятся следующие работы: установка палаток подсобного назначения; устройство стеллажей в палатках для хранения хлеба и муки; установка обогревательных печей в зимнее время в палатках подсобного назначения и палатке-цеке; уборка территории и другие хозяйственные работы.*

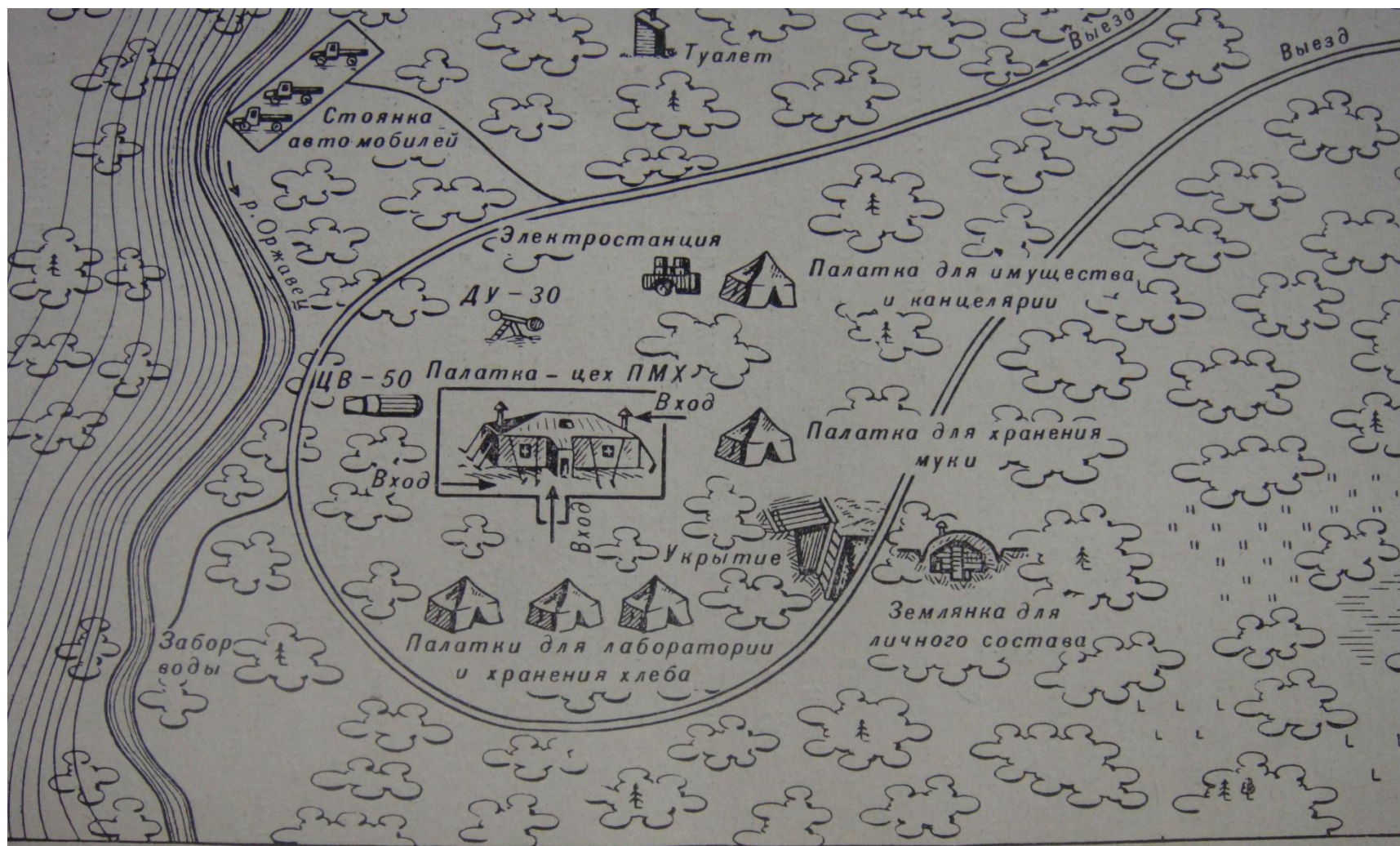


Рис. 58. Примерная схема размещения отделения полевого механизированного хлебозавода ПМХ





**Агрегат тестоприготовительный прицепной ТМ-3М1**



**Машина тестоделительная переносная ПТД**







**Просеивательная машина переносная ПМ-60**

**Вопрос 2. Назначение, состав, основные  
технические характеристики  
передвижного походного  
хлебозавода ПХЗ.**

## **В состав отделения хлебопечения походного хлебозавода ПХЗ**

### **входят:**

автомобильный хлебопекарный блок АХБ – 2,5	– 2;
электростанции ЭСД – 20ВС/230	– 1;
цистерна для воды АВЦ – 1,7	– 1;
палатка подсобного назначения	– 3;
комплект ЗИП	– 1.

Для буксирования оборудования и перевозки личного состава отделению придается три автомобиля ЗИЛ-131.

### **Автомобильный хлебопекарный блок имеет следующее оборудование (шасси ЗИЛ-137-137Б):**

установка для приема, перемещения, хранения и просеивания муки;

дозатор муки;

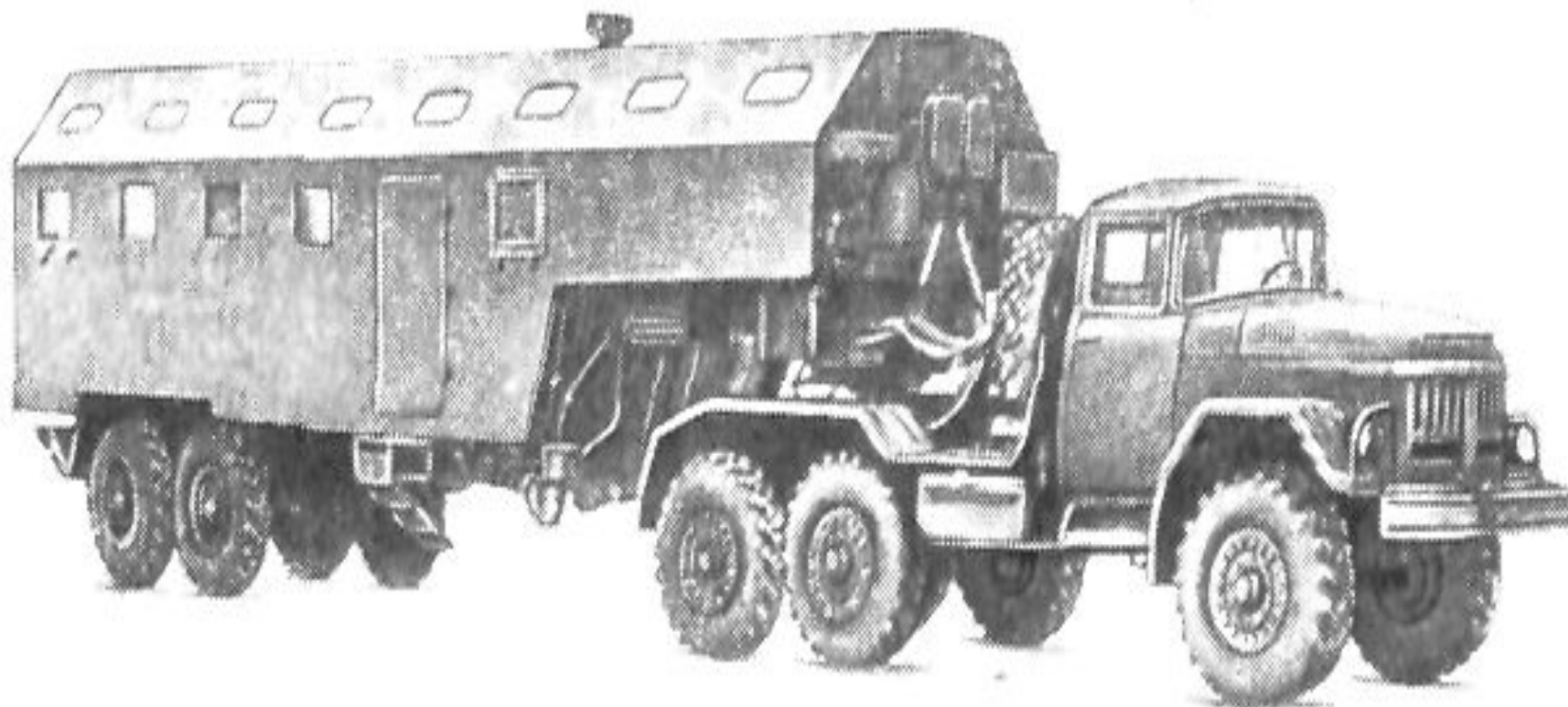
дозатор воды;

солерастворитель;

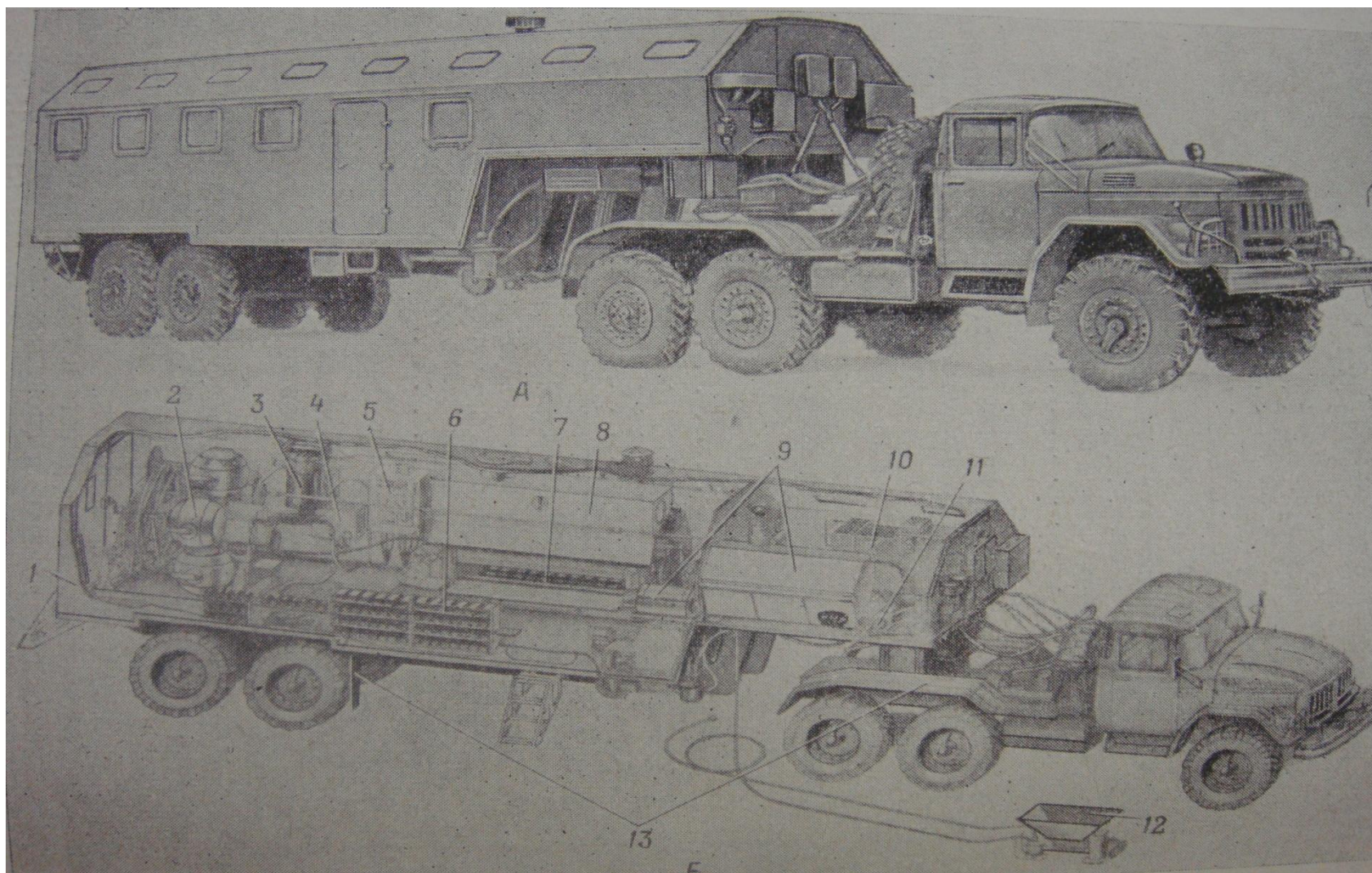
тестоприготовительный агрегат с тестоделительным устройством;

хлебопекарная печь;

стеллажи для расстойки теста и хранения хлеба.



Блок хлебопекарный автомобильный АХБ – 2,5



**Автомобильный хлебопекарный блок АХБ – 2,5.**

**Вопрос 3. Назначение, состав,  
основные технические  
характеристики  
передвижных прицепных  
хлебопекарных блоков.**



Прицепной хлебопекарный блок ПХБ – 0,4





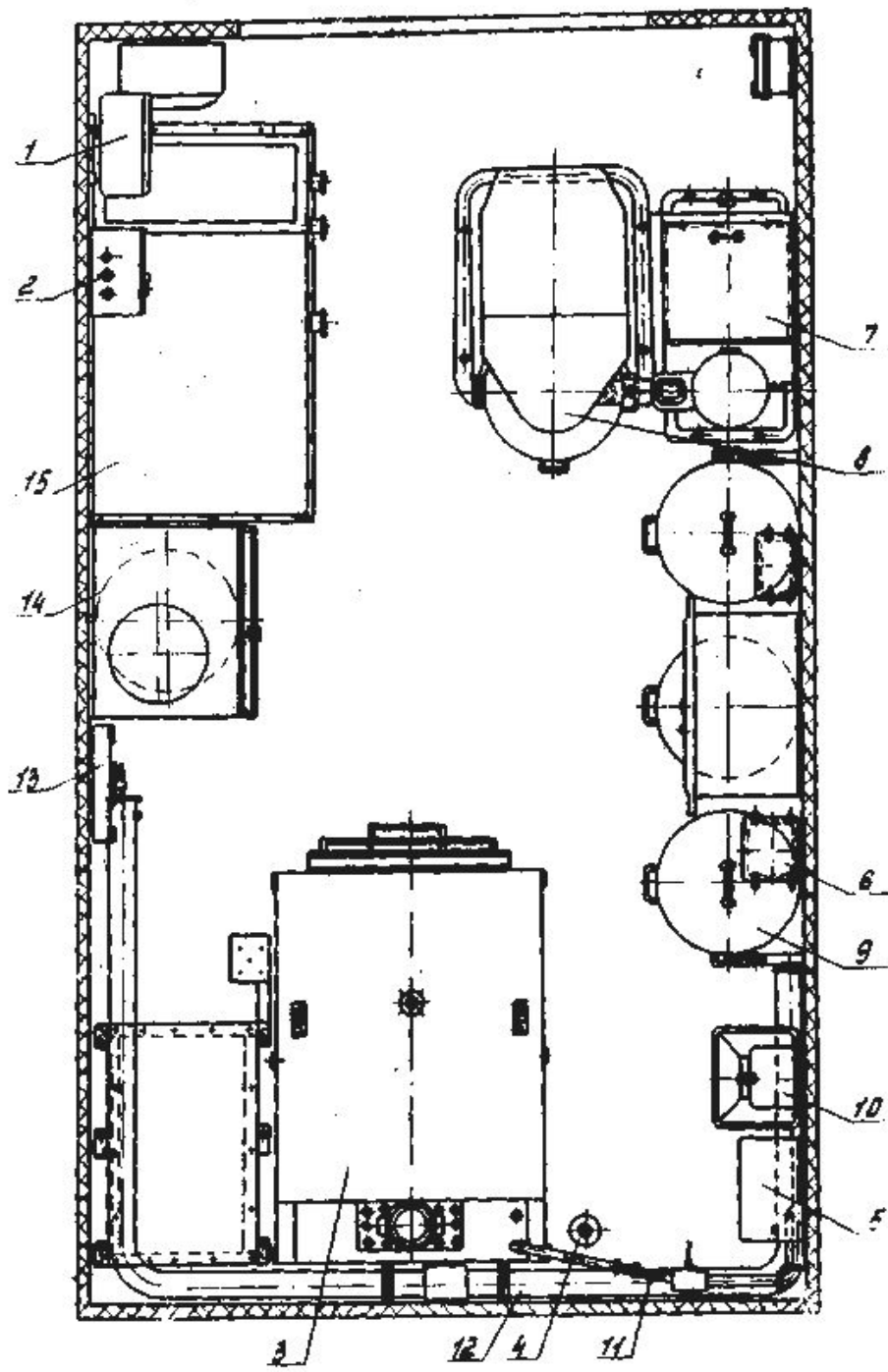
**Прицепной хлебопекарный  
блок ПХБ – 0,4М**



**Прицепной хлебопекарный  
блок ПХБ – 0,6М**

Оборудование хлебопекарного блока смонтировано внутри кузова-фургона КП-2, установленного на шасси автомобильного прицепа СМЗ-832Б (2-ПН-2М).

Внутри кузова-фургона смонтированы: просеивательный агрегат, малогабаритная тестомесильная машина с тремя дежами вместимостью 64 л каждая, дозировщик воды, солемерник, хлебопекарная печь ПХП-0,4 производительностью 435 кг/сут, бензоэлектрический агрегат АБ-4-Т/400-М1 с ограждением, главный и распределительный электрощиты, расстойный шкаф, хлебохранилище, технологические трубопроводы, системы отопления, вентиляции, водоснабжения. В комплект хлебоблока входят тент-тамбур, палатка подсобного назначения, цистерна для воды ЦВ-4, ЗИП, инвентарь



## Прицепной хлебопекарный блок ПХБ-0,4:

1 – щит с автоматической защитой; 2 – щит главный; 3 – печь хлебопекарная переносная; 4 – трап сливной; 5 – пульт управления топливной системы; 6 – дозировщик холодной воды; 7 – агрегат просеивательный; 8 – машина тестомесильная; 9 – дежа; 10 – умывальник; 11 – система водоснабжения; 12 – система отопительная; 13 – сиденье откидное; 14 – шкальные весы; 15 – ограждение бензоэлектрического агрегата.

# ***УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕКАРНОГО БЛОКА ПХБ-0,4.***

Производительность до 435 кг хлеба в сутки. Оборудование блока смонтировано в кузове-фургоне на прицепе 2-ПН-4М.

В состав оборудования блока ПХБ-0,4 входят: просеивательный агрегат, малогабаритная тестомесильная машина с пятью дежами, переносная хлебопекарная печь ПХП-0,4, дозировщик холодной воды, стеллаж для хлеба, технологические трубопроводы, система отопления и водоснабжения, бензоэлектрический агрегат АБ-4Т/400, электрощит и щит управления. Хлебопекарному блоку ПХБ-0,4 придается тамбур, палатка подсобного назначения, три ящика для принадлежностей и переносная цистерна для воды ЦВ-4.

**Вопрос 4. Назначение, состав,  
основные технические  
характеристики печей  
хлебопекарных переносных.**

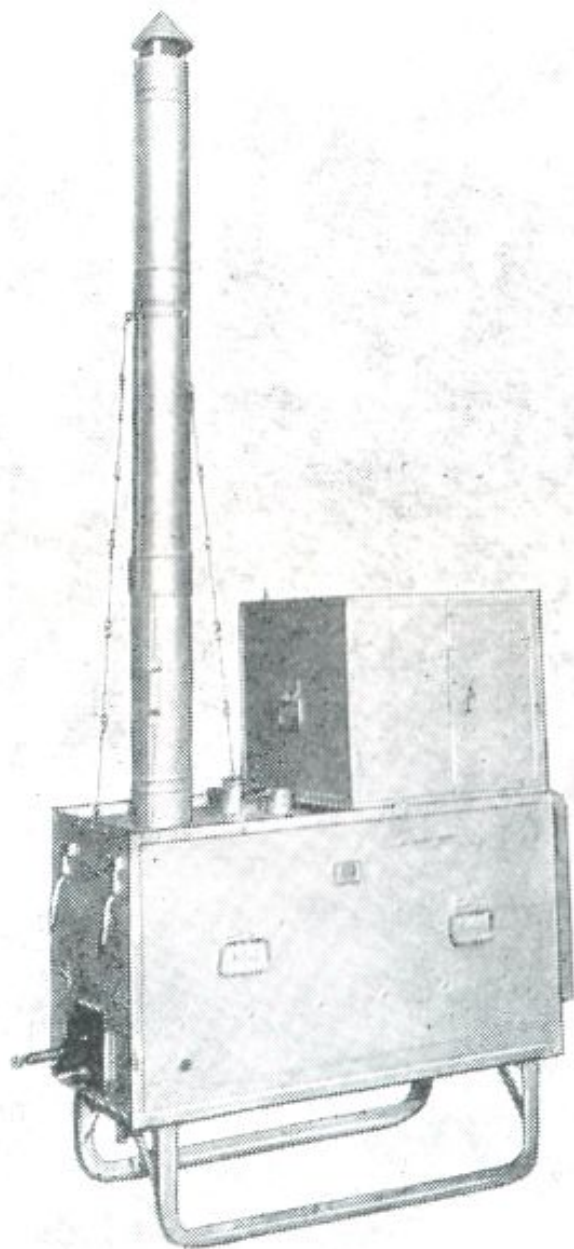


**Хлебопекарная печь ХПК – 50М2**



**Хлебопекарня ХП – 0,4д, ХП – 0,4г**

# Технические характеристики печи хлебопекарной переносной ХПИ-6



**ХПИ-6**

Характеристики	Показатели
Производительность при выпечке ржаного или ржано-пшеничного хлеба массой 1,7 кг и 12 подооборотах, кг/сут	320
Количество форм, устанавливаемых в печи, шт.	16
Бак водогрейный:	
количество, шт.	1
емкость (полная/рабочая), л	24/20
Форсунка:	
тип	КГФ-3М
количество (установленных/запасных), шт.	1/1
Расход топлива на 100 кг хлеба:	
жидкого (дизельное, керосин), кг	15
твердого (дрова), м <sup>3</sup>	0,05
Габаритные размеры, мм:	
длина	1265
ширина	708
высота (положение походное/рабочее)	1050/3660
Масса, кг:	
сухая	300
в снаряженном состоянии	674



