



www.r-t.ru

РУССКАЯ ТРАПЕЗА – машиностроительный завод

С 1994 года мы успешно производим фасовочно-упаковочное оборудование и оборудование для бестарного хранения и транспортирования сыпучих ингредиентов.

Мы работаем с хлебопекарными заводами, кондитерскими фабриками, а также иными предприятиями в сфере пищевой и химической промышленности по всей России и странам СНГ.

Наши клиенты обращаются к нам за экспертизой и опытом наших специалистов в решении индивидуальных задач и проектов.



➤ **20 000 м²**

Площадь завода
«Русская Трапеца»

➤ **> 700 человек**

Работают на заводе
и в офисе компании

➤ **> 45 человек**

Работают в конструкторском
бюро завода

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

"Русская Трапеза" является заводом полного цикла - от прихода металла, его раскроя и обработки, разработки в КБ, написания программ управления - до выпуска оборудования, монтажа и пуско-наладки на производстве заказчика.

➤ **> 300 единиц**

Станочный парк
завода «Русская Трапеза»



➤ **> 2500**

Успешно реализованных
проектов в России и СНГ



➤ **> 35 000 единиц**

Оборудования изготовлено и
поставлено за годы работы



БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ДОЗИРОВАНИЕ МУКИ И ИНЫХ СЫПУЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

СТЕКЛОПЛАСТИКОВЫЕ СИЛОСЫ



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СИЛОСЫ



ТКАНЕВЫЕ СИЛОСЫ



МОДУЛЬНЫЙ БУНКЕР



РАСТАРИВАТЕЛИ МЕШКОВ



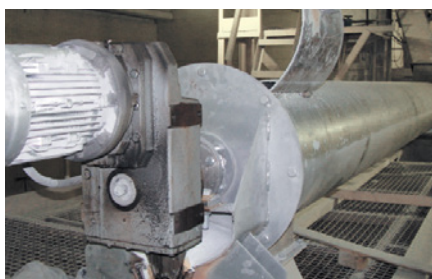
РАСТАРИВАТЕЛИ БИГ-БЭГОВ



СПИРАЛЬНЫЕ ТРАНСПОРТНЫЕ СИСТЕМЫ



ЖЕСТКИЕ ШНЕКИ

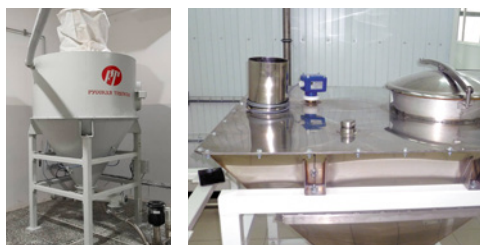


ПНЕВМАТИЧЕСКИЕ ТРАНСПОРТНЫЕ СИСТЕМЫ



БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ДОЗИРОВАНИЕ МУКИ И ИНЫХ СЫПУЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ БУНКЕРА



ПРОСЕИВАТЕЛИ



ДОЗАТОР СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ



ДОЗАТОР ЖИДКИХ КОМПОНЕНТОВ



СМЕСИТЕЛИ СЫПУЧИХ КОМПОНЕНТОВ



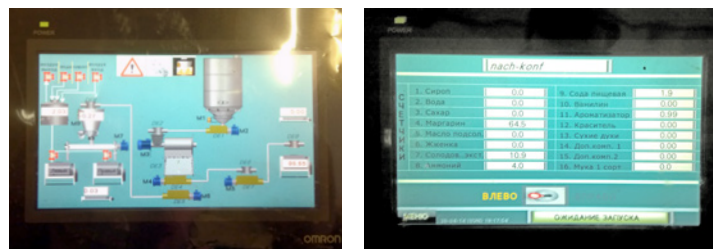
ЕМКОСТИ ДЛЯ ЖИДКИХ КОМПОНЕНТОВ



ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ ВОДЫ И ДОЗАТОРЫ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ



РЕЦЕПТ-МЕНЕДЖЕР



СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ



КОЛИЧЕСТВО ИЗГОТОВЛЕННЫХ СИЛОСОВ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 12 ЛЕТ

> 291 силос

Общее количество
изготовленных силосов

> 11763 м³

Полный объем
установленных силосов

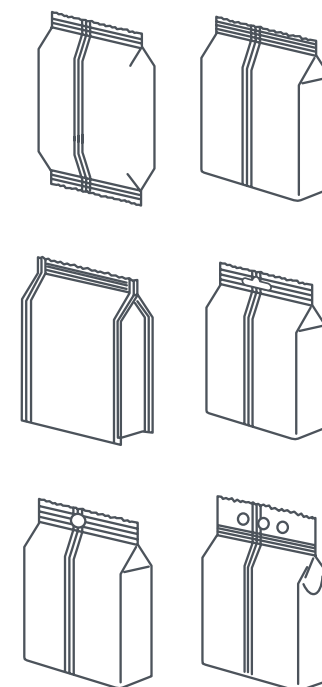
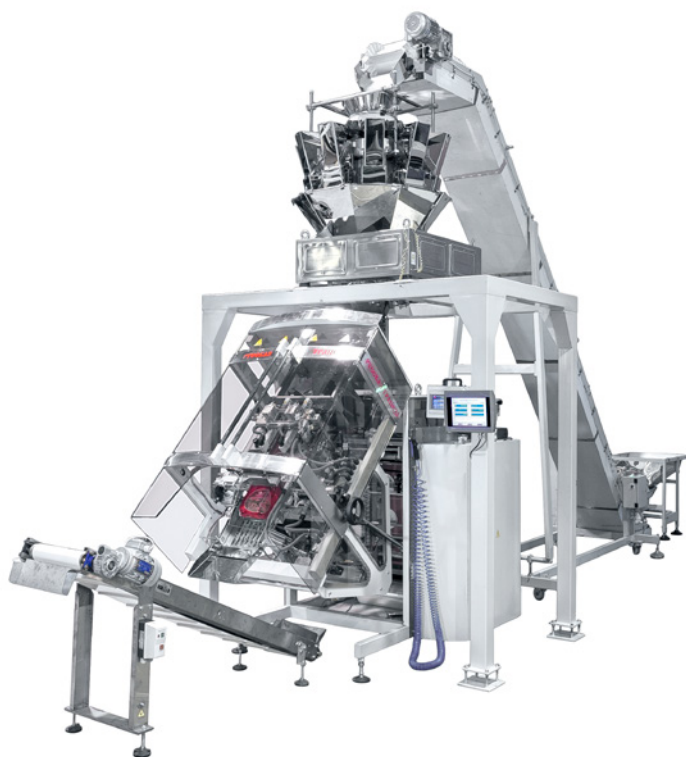
> 6500 тонн

Общий объем
хранимой муки

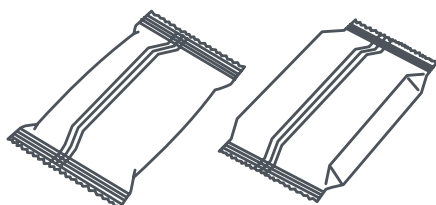
	ИЗ УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ	ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	СТЕКЛОПЛАСТИКОВЫЕ	ТКАНЕВЫЕ	ВСЕГО
Количество, шт	172	11	38	70	291
Общий объем, м ³	7041	1312	1500	1910	11 763

> В СРЕДНЕМ, ЗА ВСЁ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЧЕРЕЗ СИЛОСА РТ ПРОШЛО ОКОЛО 6,5 МЛН ТОНН МУКИ

ВЕРТИКАЛЬНОЕ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

1. Минимальные проценты по лизингу оборудования (удорожание до 3% годовых)
2. Минимальный первоначальный взнос предоплаты
3. Возможность обратного выкупа оборудования
4. Гарантийный срок эксплуатации оборудования собственного производства до двух-трех лет
5. Возможность предоставления оборудования на тестирование, а также проведения тестов на базе ИДЦ компании “Русская Трапеца”.
6. ***Проведение обучения специалистов пищевых производств ремонту и обслуживанию оборудования «Русской Трапезы», которое проводится на базе завода, с выдачей сертификатов установленного образца.***

ГАРАНТИЙНОЕ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Проведение монтажных и пусконаладочных работ, ввод оборудования в эксплуатацию.
2. Гарантийный и послегарантийный ремонт: возможность ремонта, консультации, тех поддержка, замена неисправных деталей.
3. Система доставки запасных частей в любую точку России и стран СНГ экспресс-почтой.
4. **Организация складов ответственного хранения запасных частей на предприятии у Заказчиков для обеспечения бесперебойной работы оборудования.**
5. Расширенный ЗИП на оборудование на 2 года и более.
6. На предприятии разработана и внедрена система контроля качества ISO 9001:2011.

ПРОИЗВОДСТВО • ЭКОНОМИКА • КАДРЫ



Целью построения любой технологической цепочки является повышение эффективности производства, оптимизация затрат на определённые технологические операции, оптимизация использования производственных площадей, экономия ФОТ.

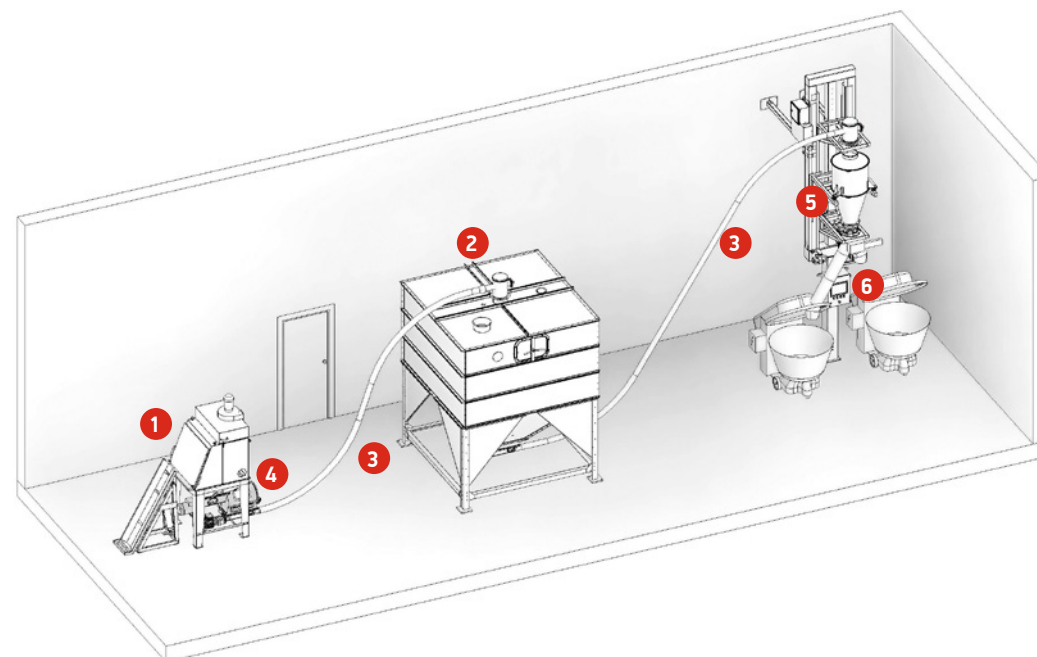
Все эти задачи взаимосвязаны между собой и напрямую зависят от кадрового состава. И если некоторое время назад квалификацией и количеством работников, задействованных на производстве можно было пренебречь, то на сегодняшний день привлечь людей для работы на производстве довольно тяжело.

Пути решения «кадрового голода» являются: создание более комфортных условий труда, автоматизация производства с задействованием меньшего количества сотрудников там, где это возможно.

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ ДЛЯ МИНИМИЗАЦИИ РУЧНОГО ТРУДА НА ПРОИЗВОДСТВЕ

Для участка подготовки сырья (муки и прочих продуктов) можно выделить несколько основных направлений для достижения указанных выше целей:

1. Облегчение ручного труда при растаривании мешкотары.
2. Предварительное накопление основного сырья в емкостях хранения.
3. Перемещение из точек хранения к точкам потребления сырья, являющегося основным в рецептуре тестоведения (мука, сахар, жидкие компоненты, вода), в автоматическом режиме с применением различных транспортных систем.
4. Дозировка сырья в автоматическом режиме.
5. Оптимизация времени на приготовление нужных рецептов в тестомесильной машине, включая микрокомпоненты засыпаемые в ручном режиме.
6. Уменьшение непредвиденных потерь при подаче сырья.
7. Сведение брака к минимуму.
8. Оптимизация учёта сырья.



1 МЕШКОПРОКИДЫВАТЕЛЬ И РУЧНОЙ РАСТАРИВАТЕЛЬ

2 БУНКЕР ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ

3 ШНЕКОВЫЙ ТРАНСПОРТЁР ДЛЯ ПОДАЧИ СЫПУЧЕГО СЫРЬЯ

4 РОТОРНЫЙ ПРОСЕИВАТЕЛЬ

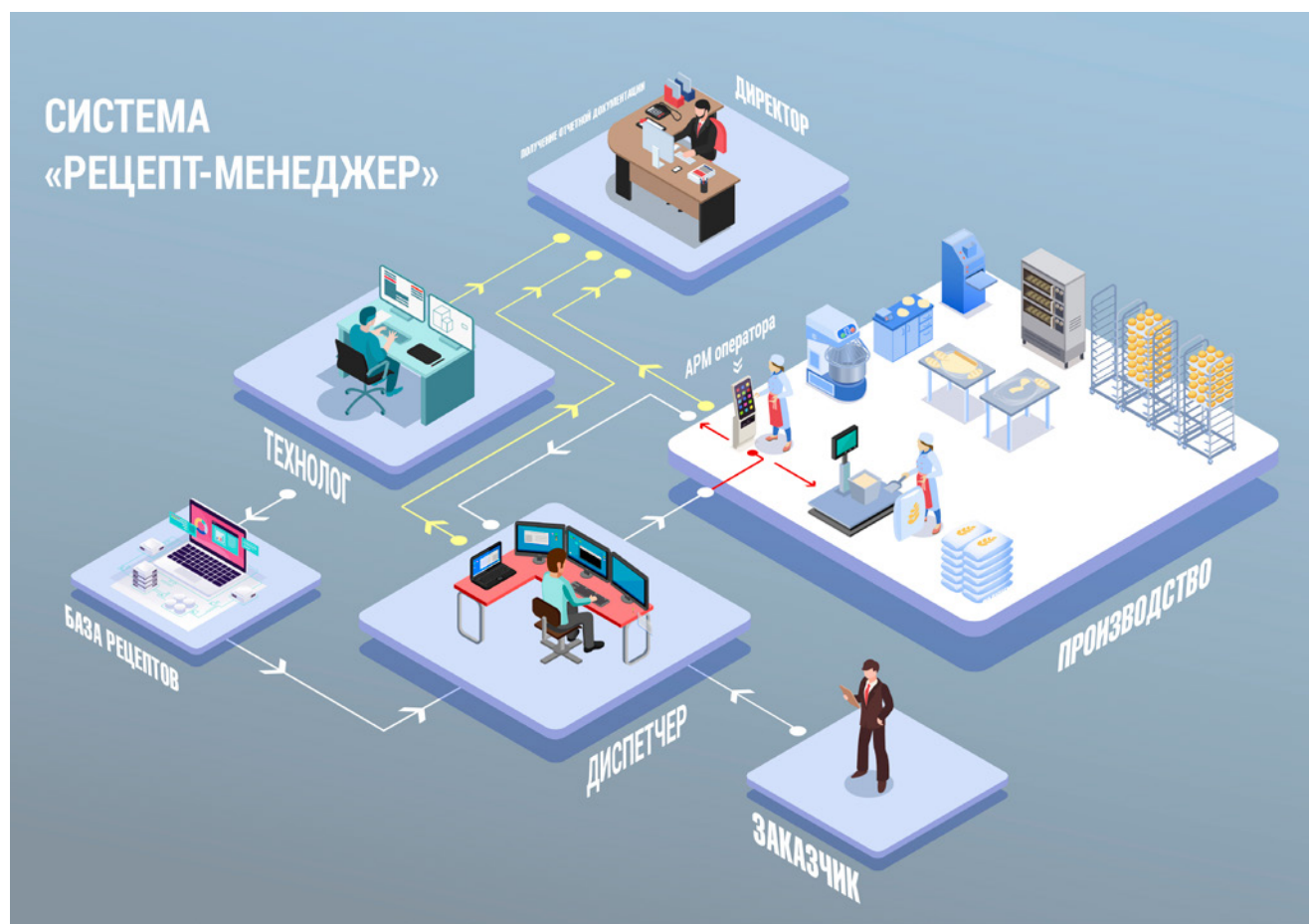
5 ДОЗАТОР

6 СИСТЕМА «РЕЦЕПТ-МЕНЕДЖЕР»

Для реализации перечисленных задач требуется в той или иной степени применять автоматизацию производства, основанную как на простейших системах управления, так и на более сложных системах высокого уровня типа «Рецепт-менеджер».

СИСТЕМА "РЕЦЕПТ-МЕНЕДЖЕР"

Автоматизация дозирования компонентов. Учет сырья на производстве.



Система «рецепт-менеджер» предназначена для управления как ручным, так и автоматическим дозированием основных компонентов.

"Рецепт-менеджер" обеспечивает высокую точность дозирования, контроль над оборотом сырья и стабильность высокого качества продукции.

Система «рецепт-менеджер» даёт возможность улучшить технологическую дисциплину, стабилизировать качество продукции и сделать удобным учёт расхода сырья. Это позволит контролировать расход сырья, дисциплинировать работников, а также снизить требования при их найме на работу и ускорить обучение новых сотрудников.

«Рецепт-менеджер» за счёт стабилизации качества позволит предприятию увеличить продажи и лучше выстроить отношения с ритейлом.

Таким образом, очевидно, что внедрение этой системы безусловно принесёт прибыль как хлебозаводу, так и небольшой пекарне.

ОРГАНИЗАЦИЯ СКЛАДА БХМ, АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОСЕИВАНИЯ, ПОДАЧИ, ДОЗИРОВАНИЯ МУКИ

ООО «ПОСОЛЬСТВО ВКУСНОЙ ЕДЫ», Г.ОРЕЛ

Задачи проекта:

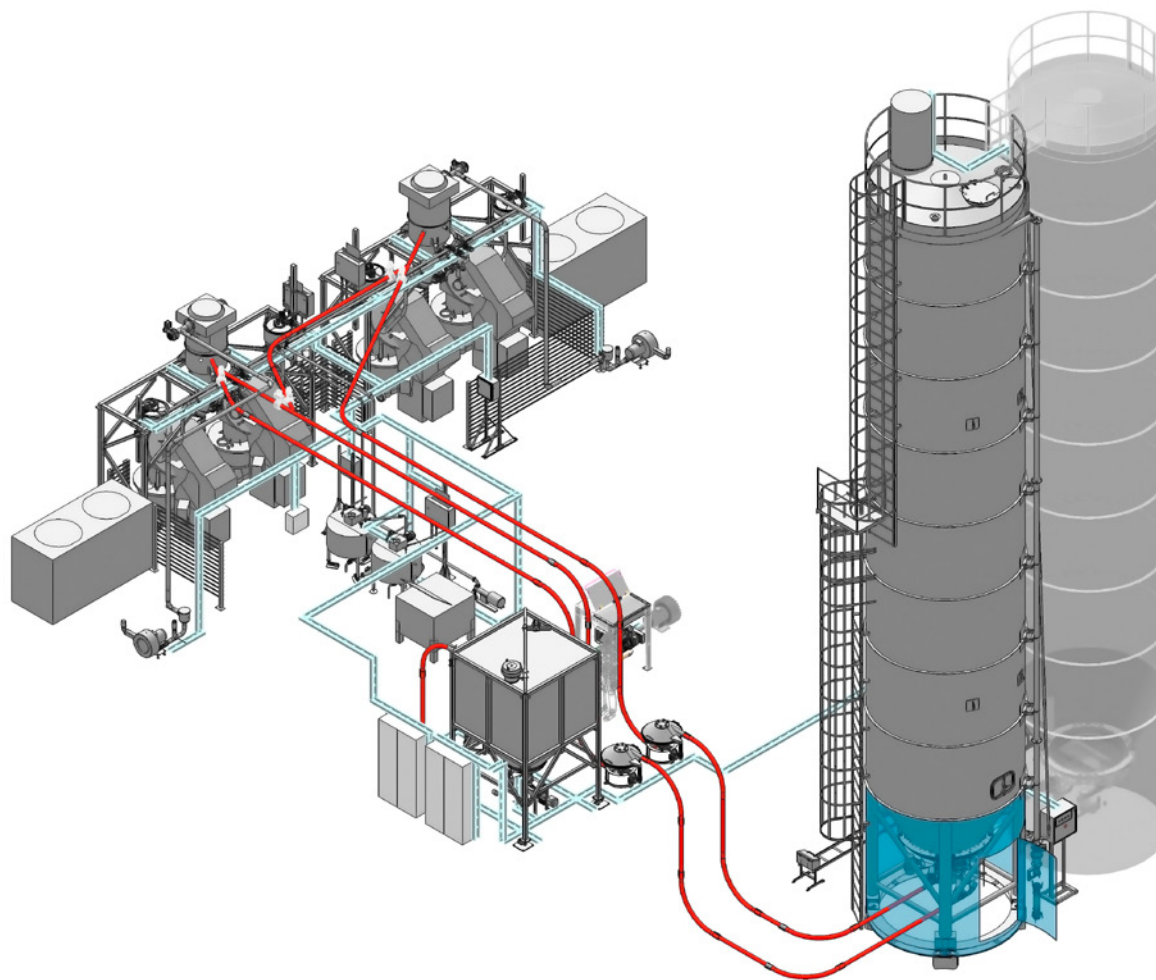
Организация склада БХМ открытого типа и участка загрузки силосов мукой из муковозов. Автоматизация процесса просеивания, подачи, дозирования муки.

Организация пункта растаривания, просеивания и хранения сахара. Пневмотранспортирование и дозирование сахара в несколько точек потребления.

Организация участка подготовки и дозирования жидких компонентов, таких как дрожжевая суспензия, вода, жир кондитерский.

Проект включает:

- два силоса объемом по 100 м³ на «юбке»
- просеивание и пневмотранспортирование муки к точкам потребления
- силос тканевый объемом 7 м³ под сахар
- пункт растаривания, подачи, просеивания сахара
- дозаторы муки, воды, жира кондитерского, сахара, дрожжевой суспензии
- система управления, автоматизация всех процессов, включая учет отдозированного сырья
- шеф-монтажные и пусконаладочные работы



ТЕХНИЧЕСКОЕ ПЕРЕООРУЖЕНИЕ УЧАСТКА ПРИЕМКИ, ХРАНЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ И ПОДАЧИ СЫРЬЯ НА ПРОИЗВОДСТВО

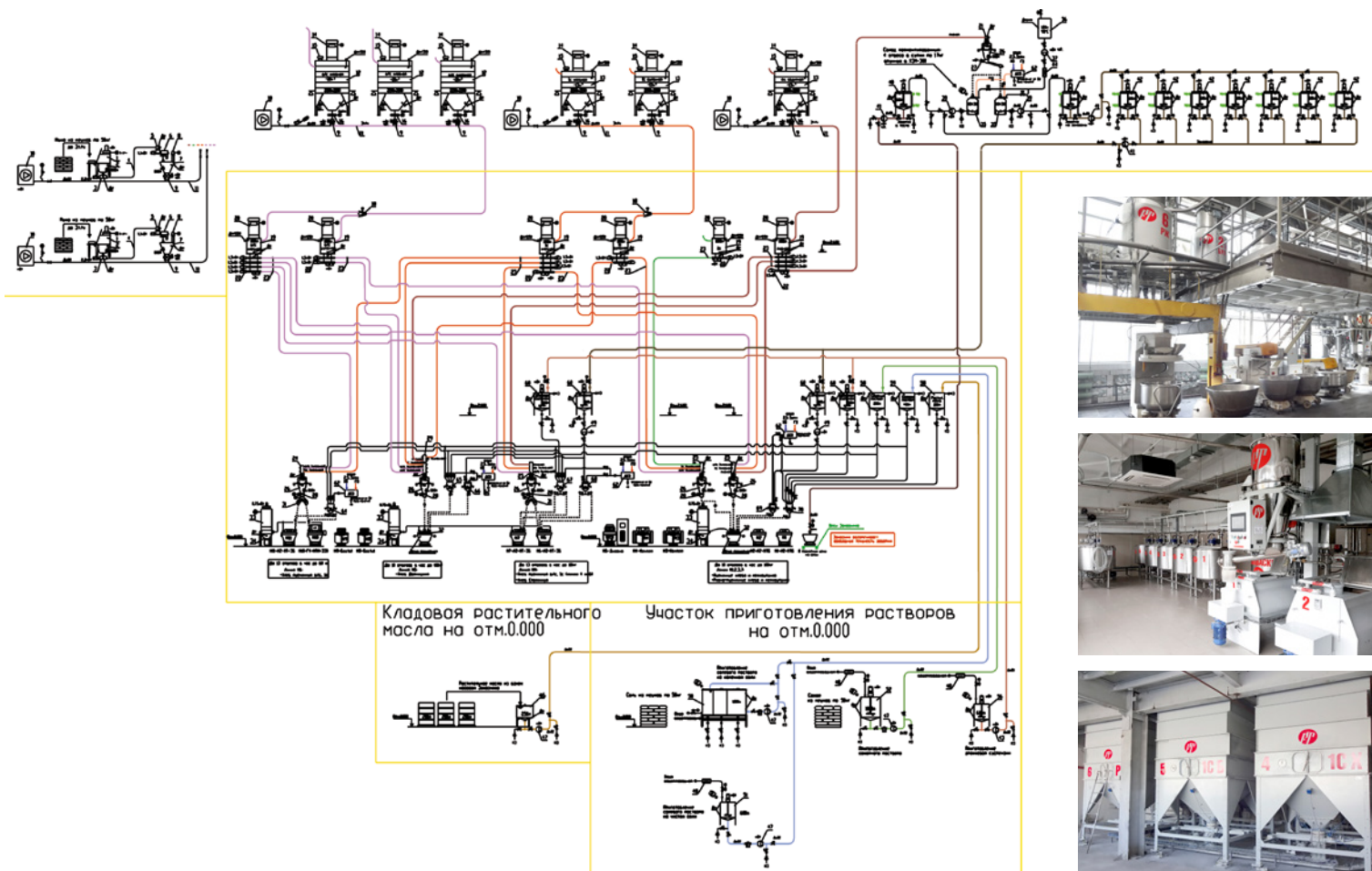
СГМУП «СУРГУТСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД», Г.СУРГУТ

Задача проекта:

Реконструкция и техническое перевооружение действующего хлебопекарного предприятия. Замена морально и физически устаревшего оборудования. Внедрение современных технических и технологических методов производства. Организация участков промежуточного хранения, автоматического дозирования, распределения и транспортирования сухих и жидких компонентов. Внедрение автоматизированной системы учёта. Модернизация и автоматизация участков приготовления заварок и жидких заквасок.

Перечень выполненных работ:

- организация склада бестарного хранения муки (БХМ);
- переоснащение компрессорной склада более современным и энергосберегающим оборудованием;
- модернизация участка подготовки сырья;
- организация независимых точек дозирования с подачей всех ингредиентов;
- внедрение технологии использования жидких компонентов (сахарного раствора, дрожжевых суспензий, растительного масла);
- замена оборудования подготовки солевого раствора;
- автоматизация технологических процессов подачи компонентов.



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЦЕХА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА И ЗАМОРОЖЕННЫХ ХЛЕБОПРОДУКТОВ

ООО «КАРАВАЙ», САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Задача проекта:

Обеспечить создание склада промежуточного хранения муки объемом:

- Мука высшего сорта - два тканевых бункера по 8 т
- Мука ржаная – один тканевый бункер на 5 т
- Мука цельнозерновая – один бункер на 800 кг

Обеспечить возможность пополнения тканевых бункеров мукой высшего сорта и ржаной из существующего склада БХМ, отстоящего на расстоянии примерно 100 м.

Для пополнения бункера цельнозерновой муки предусмотреть растарочный узел из мешков по 50 кг, обеспечивающий обеспыливание процесса растаривания, просеивание растаренной муки и подачу ее в накопительный бункер. Также предусмотреть мешкоопрокидыватель для облегчения процесса растаривания.

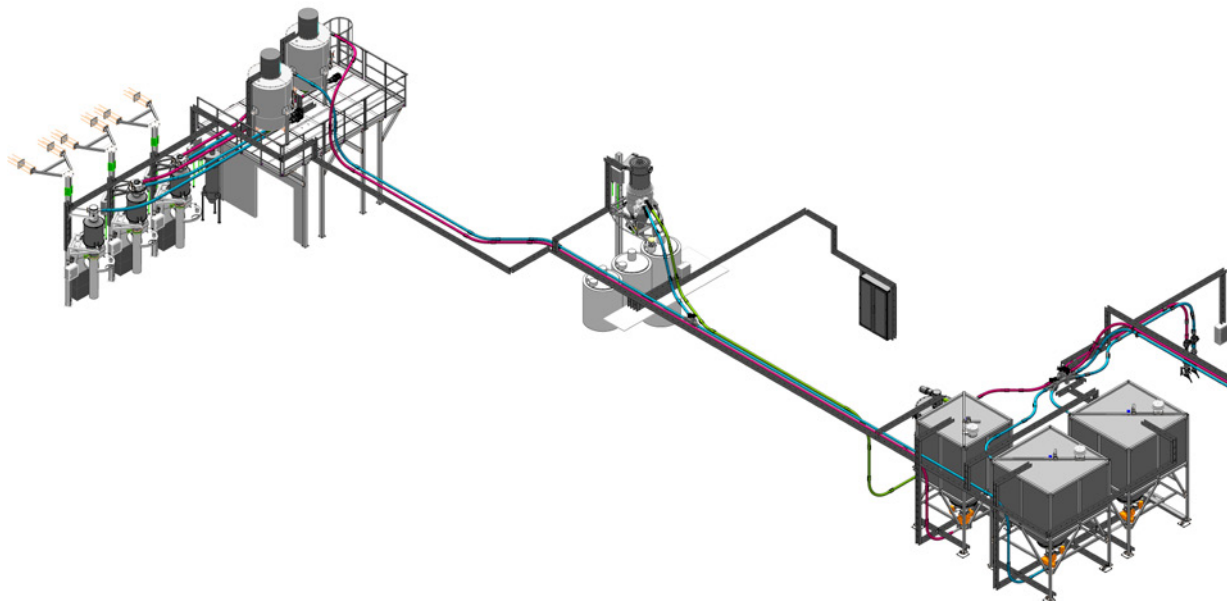
Предусмотреть возможность пополнения тканевых бункеров склада БХМ непосредственно из муковозов. Место подъезда муковозов предполагается не далее 20 м от склада БХМ.

Обеспечить подачу муки высшего сорта и ржаной в два технологических бункера вместимостью 1 т, расположенных в непосредственной близости от участка тестоприготовления. Подачу в бункеры осуществить пневмотранспортом. Пополнение бункеров осуществляется в автоматическом режиме по датчикам уровня в бункерах.

Обеспечить дозированную подачу муки из технологических бункеров в три тестомесильные машины типа.

В рамках единой рецептуры вместе с мукой двух сортов обеспечить дозирование воды заданной температуры. Для этого каждую точку дозирования оборудовать дозатором-смесителем воды (ДСВ).

Обеспечить дозированную подачу цельнозерновой муки и муки высшего сорта из накопительных бункеров на складе БХМ в технологический процесс приготовления закваски. Для этого использовать весовой дозатор вместимостью до 150 кг. Подачу муки осуществить пневмотранспортом.

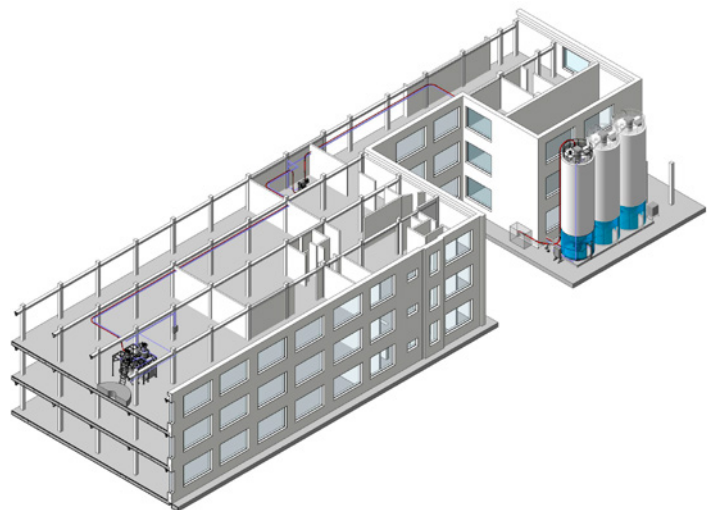
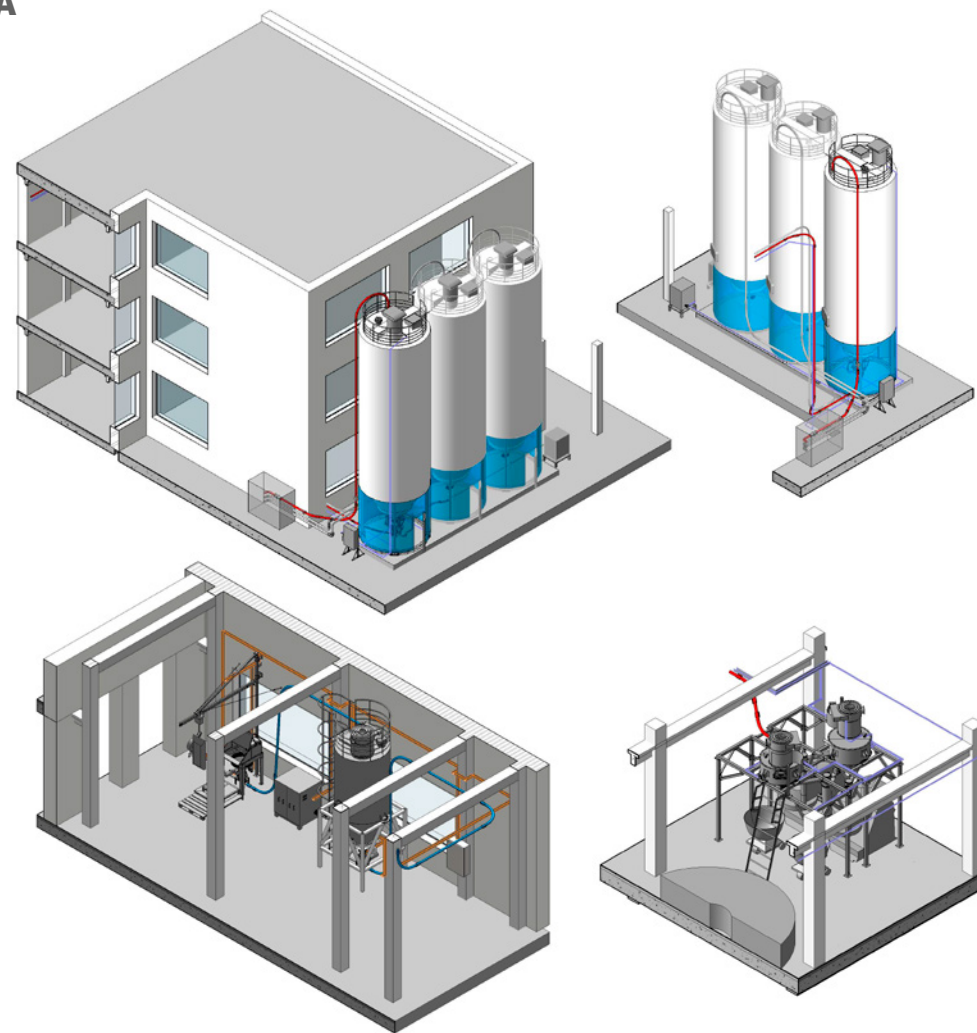


ПОСТАВКА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ БЕСТАРНОГО ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ НА КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

ОАО «КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ЯСНАЯ ПОЛЯНА», Г. ТУЛА

Задачи проекта:

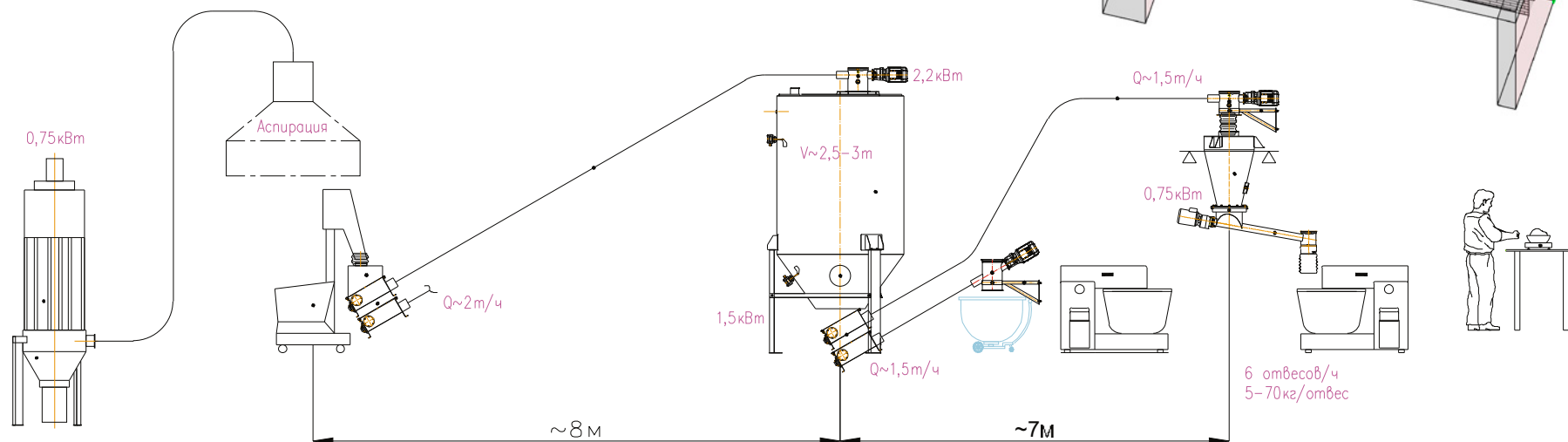
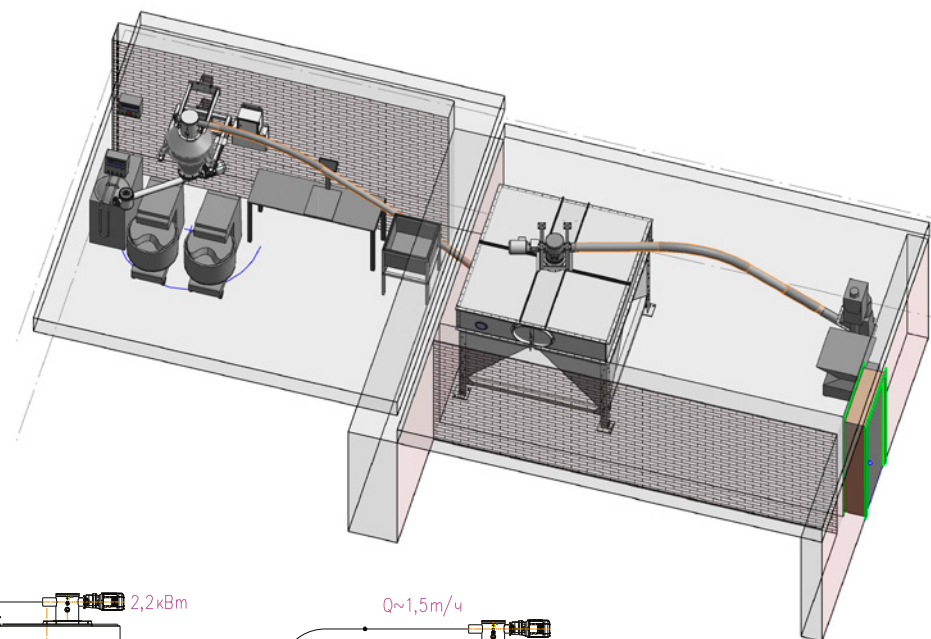
1. Изготовить силос для хранения муки из нержавеющей стали. Объем 100м³.
Тип изделия – установлен на собственную нижнюю обечайку, так называемую «юбку».
Материал изготовления – нержавеющая сталь. Корпус утеплен снаружи термоизолирующей прокладкой. Установлен силос на тензометрические опоры. Особые условия – изделие должно максимально повторить имеющиеся силоса для соответствия внешнему архитектурному облику завода.
2. Осуществить транспортировку муки на производство.
3. Организовать просеивание муки.
4. Спроектировать и изготовить систему управления с возможностью встраивания в существующую СУ.



КОМПЛЕКС ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И ДОЗИРОВАНИЯ МУКИ, ВОДЫ И КОМПОНЕНТОВ, ПОДАВАЕМЫХ ВРУЧНУЮ

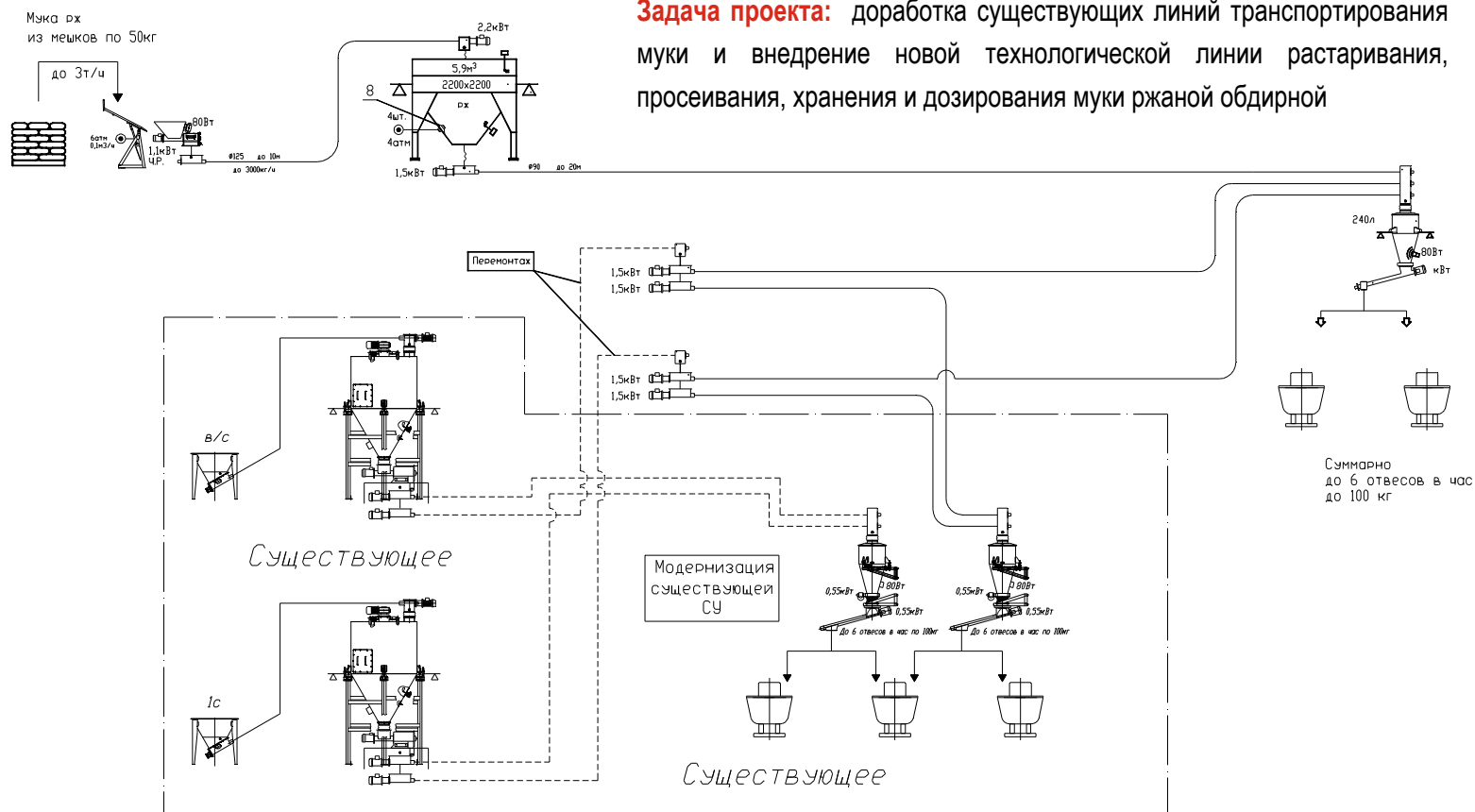
Компания «БИСКВИТНЫЙ ДВОР»

Задача проекта: доработка существующих линий транспортирования муки и внедрение новой технологической линии растаривания, просеивания, хранения и дозирования муки ржаной обдирной.



АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ РАСТАРИВАНИЯ, ПРОСЕИВАНИЯ, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ МУКИ

СОЧИНСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ



АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ, ДОЗИРОВАНИЯ МУКИ И ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

АХТЫРСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

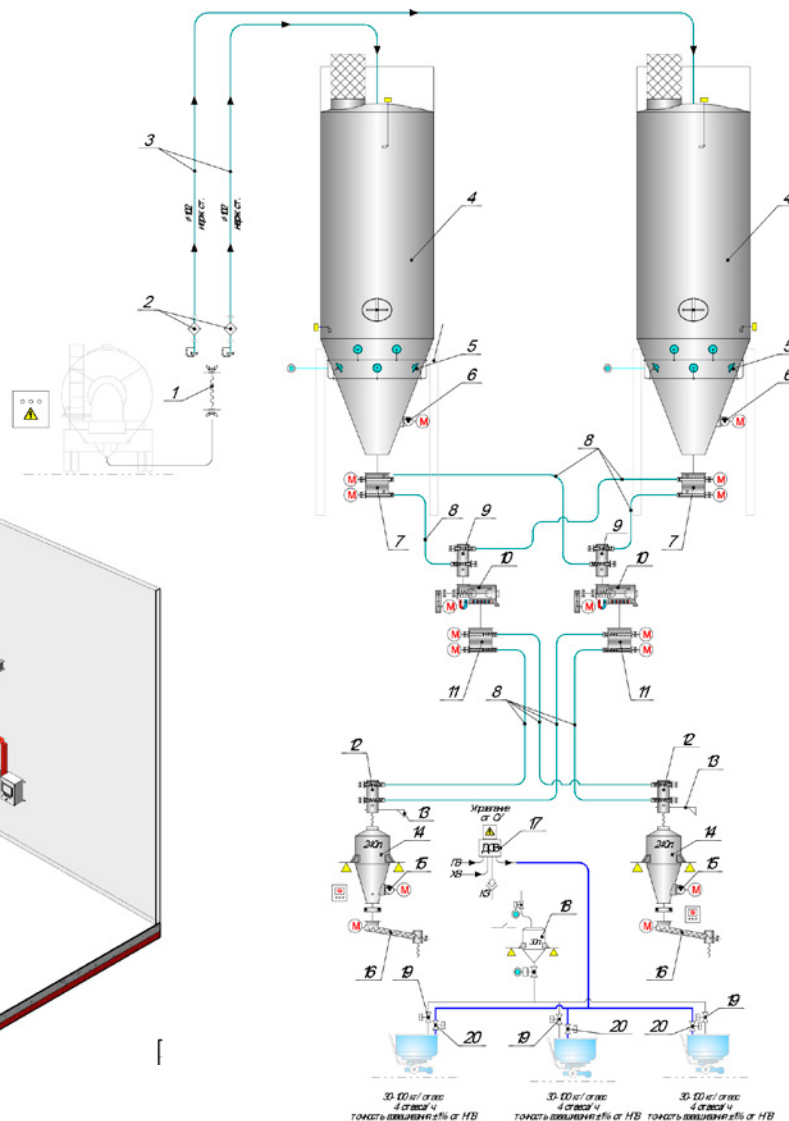
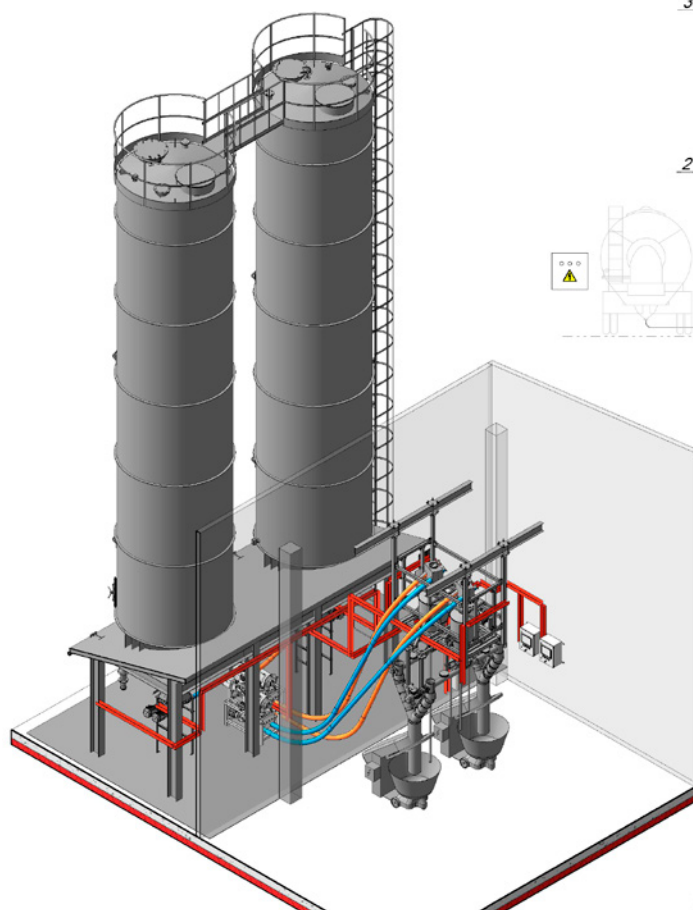
Задача проекта:

Обеспечить приемку и хранение муки.

Обеспечить подачу и рецептурное дозирование муки высшего сорта из 2-х новых силосов в тестомесильные машины для приготовления теста и опары. Для этого установить 2 дозатора, имеющих возможность разгрузки муки в 2 тестомесильные машины.

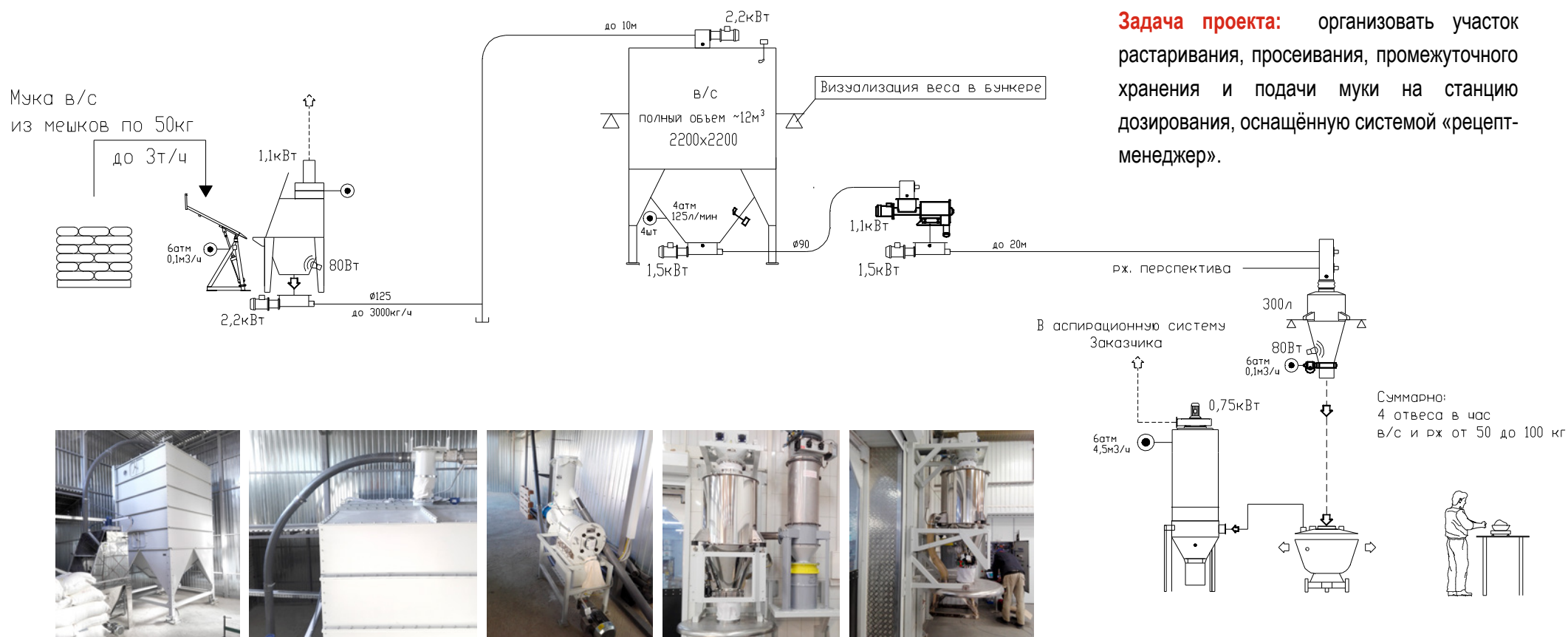
Обеспечить температурную подготовку и дозирование воды.

Обеспечить рецептурное дозирование солевого раствора с помощью дозатор жидких компонентов



ОРГАНИЗАЦИЯ УЧАСТКА ПОДАЧИ МУКИ НА СТАНЦИЮ ДОЗИРОВАНИЯ

ХЛЕБ ХМЕЛЬНИЦКОГО, СТАВРОПОЛЬ



ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ДОЗИРОВАНИЕ, СМЕШИВАНИЕ СУХИХ И ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКЕ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА СЛАДЕВИЛЬ, СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

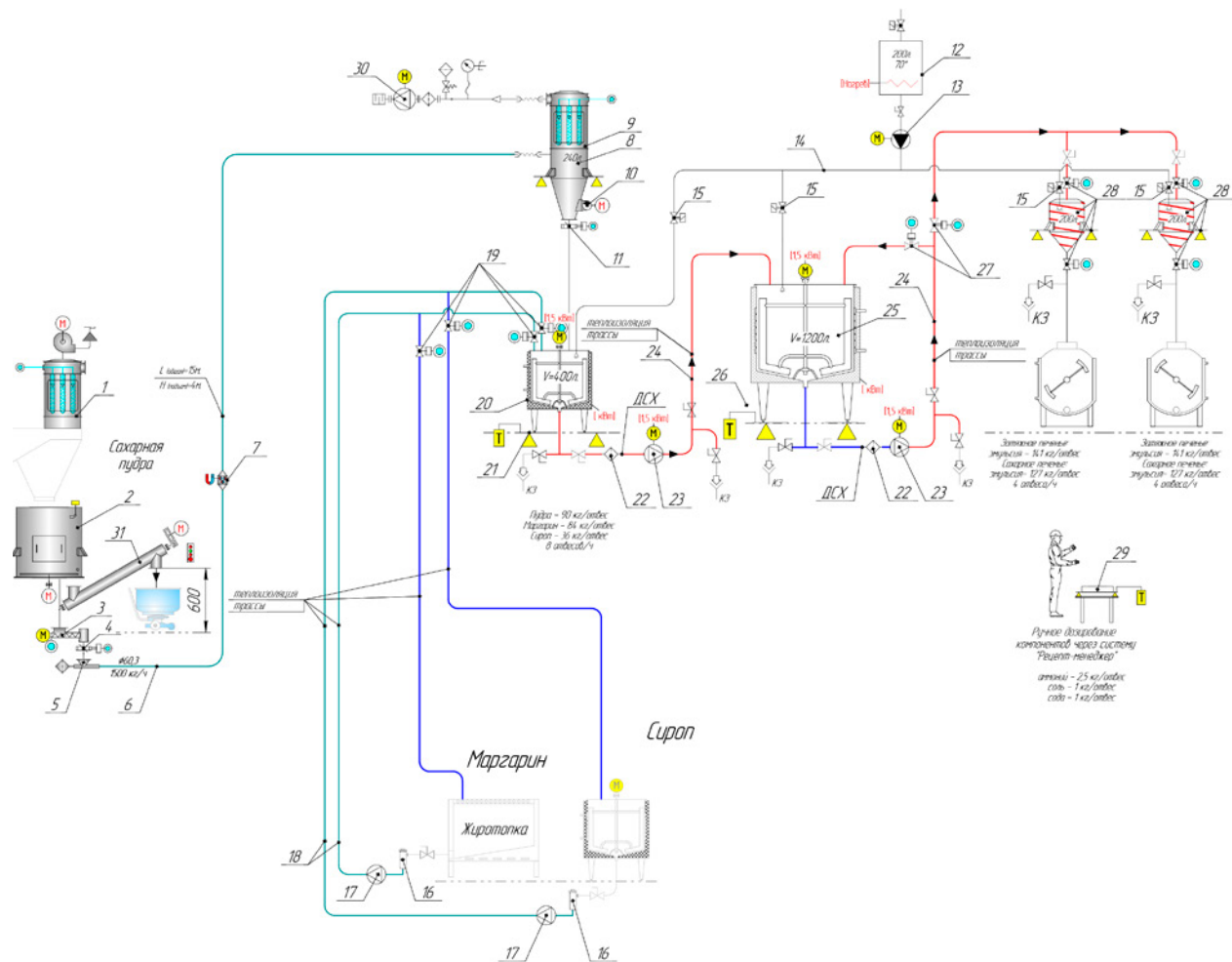
Задача проекта:

Приготовление эмульсии на основе маргарина, сахарной пудры и сиропа.

Транспортировка и дозировка сахарной пудры.

Перекачивание и дозировка эмульсии.

Дозирование ручных компонентов (рецепт-менеджер)



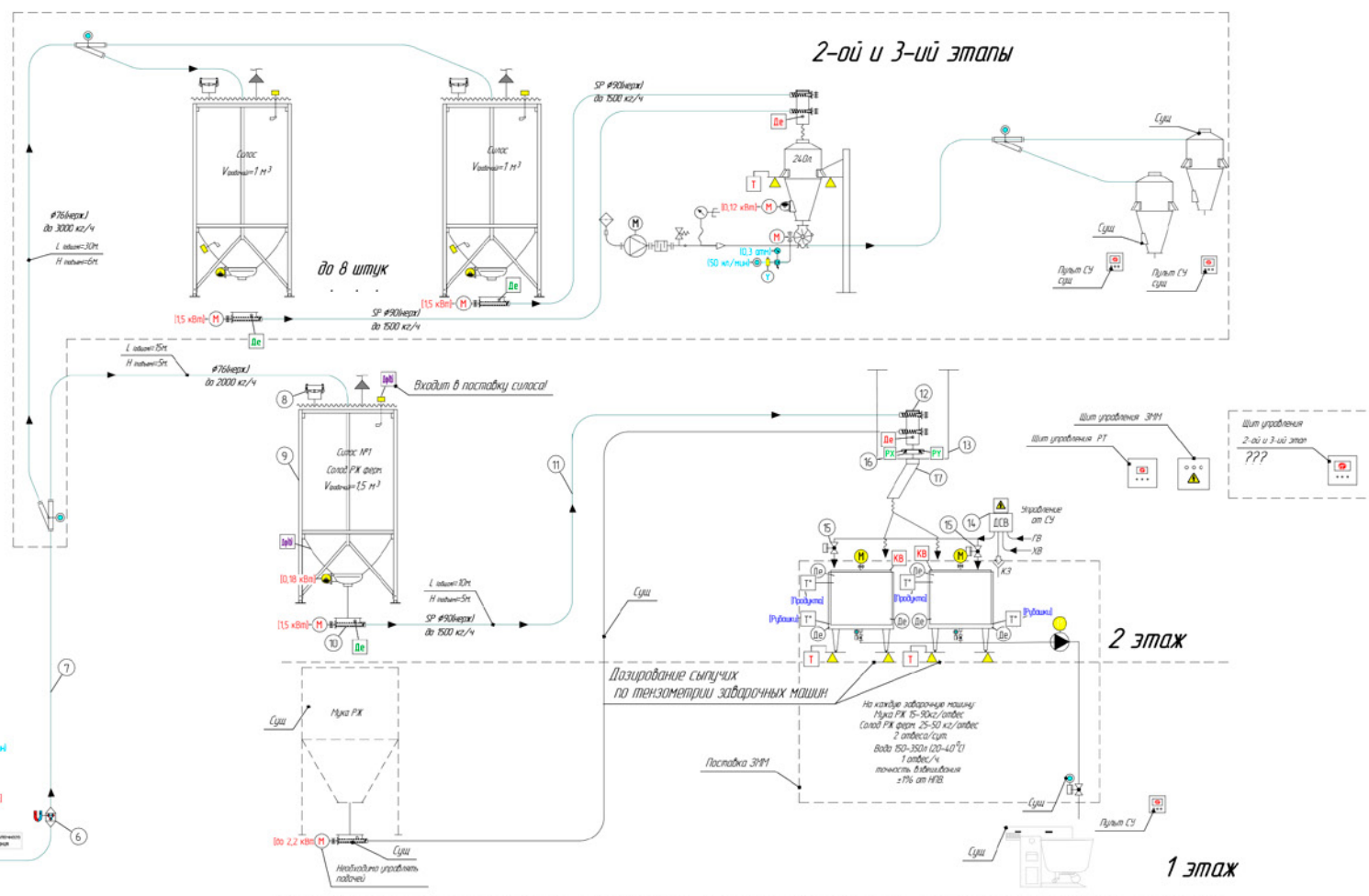
РАСТАРИВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ДОЗИРОВАНИЕ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ НА ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Компания «ЧЕЛНЫ ХЛЕБ»

Задача проекта:

Растваривание сыпучих ингредиентов в накопительные тканевые силоса, до 8 продуктов и до 8 силосов.

Дозирование в ХЗМ на тензOMETРИИ

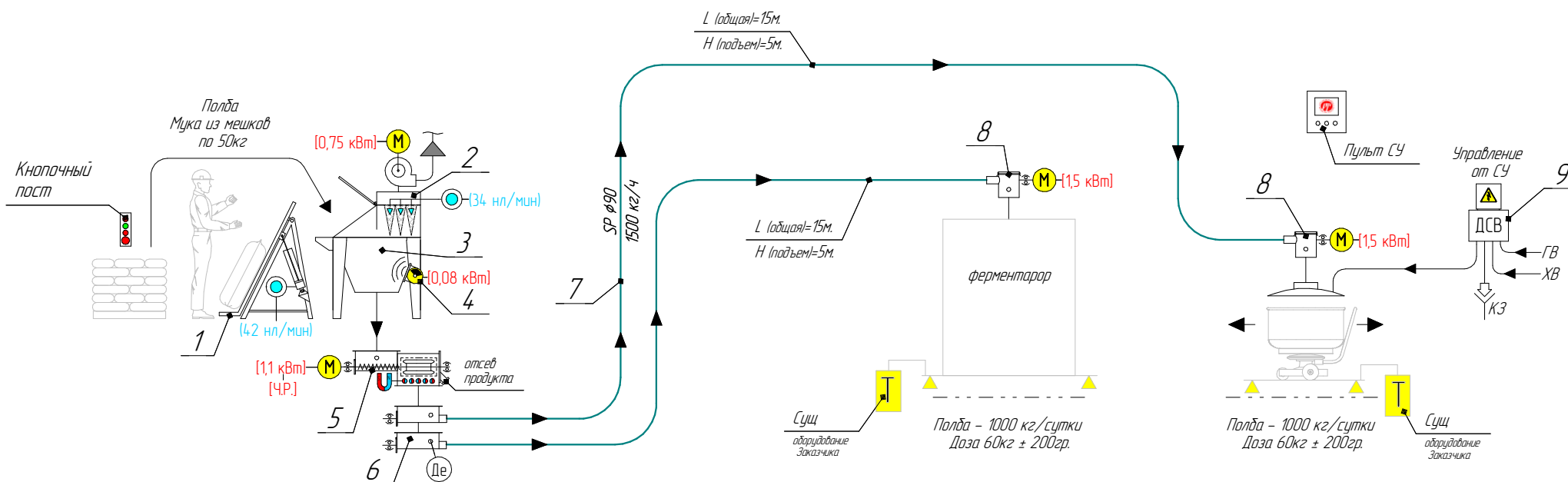


ОРГАНИЗАЦИЯ РАСТАРИВАНИЯ, ПРОСЕИВАНИЯ И ПОДАЧИ СЫПУЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

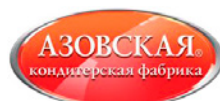
Компания «ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ»

Задача проекта:

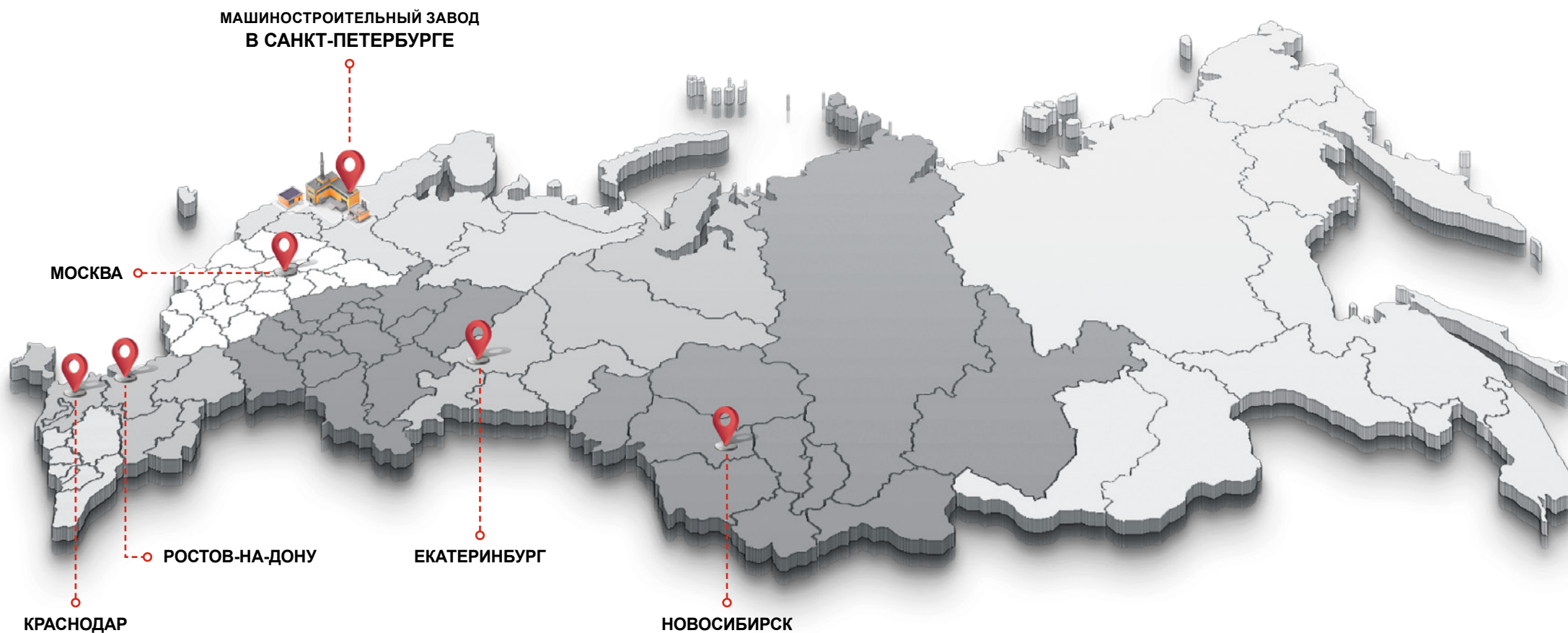
Растаривание муки из мешка. Накопление в бункере растривателя. Просеивание. Дозировка в дежу на весах и ферментатор на тензотерии.



НАШИ ЗАКАЗЧИКИ



НАШИ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА





www.r-t.ru

Для звонков по России 8 (800) 333-09-36

Машиностроительный завод в Санкт-Петербурге

тел.: +7-812-303-92-22

E-mail: info@r-t.ru

Москва

тел.: +7-495-727-44-27

E-mail: info@rustrap.ru

Новосибирск

тел.: +7-383-319-00-10

E-mail: nsk@r-t.ru

Екатеринбург

тел.: +7-343-300-94-10

E-mail: tg@r-t.ru

Краснодар

тел.: +7-861-292-66-92

E-mail: ov@r-t.ru

Ростов-на-Дону

тел.: +7-928-156-13-09

E-mail: svl@r-t.ru

