



Научно-технический комплекс КОНТУР

НТК КОНТУР

199048, Санкт-Петербург, наб.реки Смоленки, д.19-21

Рецептурное дозирование, смешивание и фасовка

Производственное хранение и транспортирование

Технологическое проектирование и модернизация

+7 (812) 612-28-00

www.ntk-kontur.ru

О компании

ЗАО "НТК КОНТУР" был основан в 1988 г. и за время работы накопил большой опыт и заслужил репутацию надежного поставщика качественного и недорогого оборудования для пищевой промышленности.

Главное, но единственное направление нашей деятельности - оборудования для хлебопекарной и кондитерской промышленности, также изготовление оборудования для переработки и финишной упаковки рыбы и морепродуктов, для промывки морской капусты, дозаторы различного назначения для медицинских и других малых производств, а также моечное оборудование, конвейерные системы и другое технологическое оборудование.

За 26 лет работы предприятию удалось добиться признания.

О перспективах развития

Сегодня, расширяя области профессиональных компетенций, мы приняли решение о выходе на рынок услуг промышленного инжиниринга и разрабатываем проекты модернизации региональных хлебозаводов. При этом мы закладываем в проект конкретные производственно-технологические показатели, в том числе, определяющие степень экономической эффективности. В истории нашего предприятия - около десяти крупных проектов, которые с полным правом можно охарактеризовать как промышленный инжиниринг.

Заказчики НТК

По направлению "Хлеб": ОАО "Каравай" (Санкт-Петербург), ООО "Первое хлебопекарное объединение", ОАО БКК "Серебряный бор", ОАО "Хлеб" (Тверь), ОАО "Череповецкий хлебокомбинат", ОАО "Первый хлеб" (Пермь), ОАО "Якутский хлебокомбинат", ОАО "Петропавловский хлебокомбинат", ОАО "Петровский хлебокомбинат" (Челябинск), ОАО "Хлеб" (Сызрань), ООО «Сластена» (Челябинск), АО FRANZELUTA (Молдова), ООО "Сархам" (Баку) и многие другие хлебозаводы бывшего СССР. Всего более 300.

По направлению "Море": ОАО ПКП "Меридиан", ОАО "РОК-1", ООО "АСТО", ООО "Океан", ЗАО "Камышинский рыбозавод", ООО "Северная гавань" (Ижевск), UAB "SALDOGA" (Литва), ООО "АЙСБЕРГ-ФИШ" (Украина), «Белрыба» (Беларусь) и др.

Пример 1 - Комплексный проект создания новой линии производства затяжного печенья на кондитерском предприятии.

В соответствии с техническим заданием, оснащению технологическим оборудованием подлежит тестопрототвительный комплекс линии, в следующем составе:

- просеивательное отделение;
- варочное отделение;
- участок подготовки жирового сырья;
- участок тестомесильных машин.

В процессе выполнения проекта, разработаны основные технические и технологические решения для растаривания, просеивания, производственного хранения и дозирования основного сырья (мука и сахарный песок), а также предложена технологическая схема приготовления технологического полуфабриката - водно-жировой эмульсии.

Рисунок 1. Схема машинно-аппаратная.

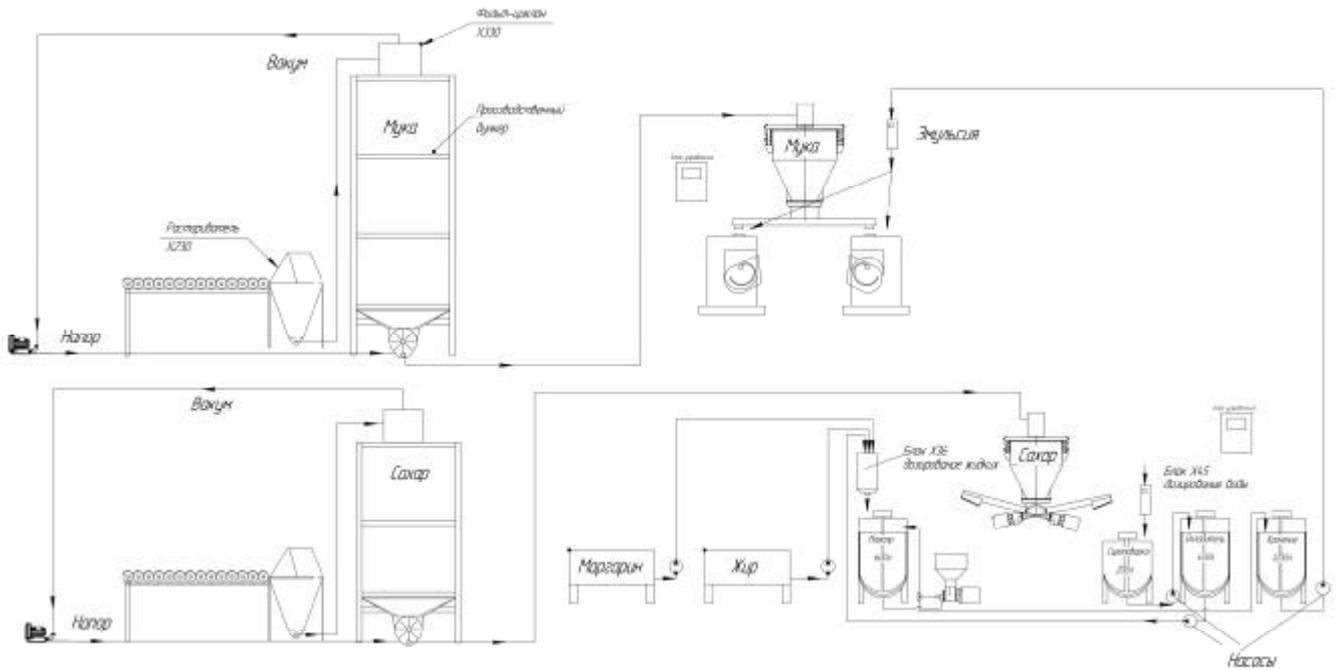


Рисунок 2. Общий вид оборудования по проекту кухни для затяжного печенья.

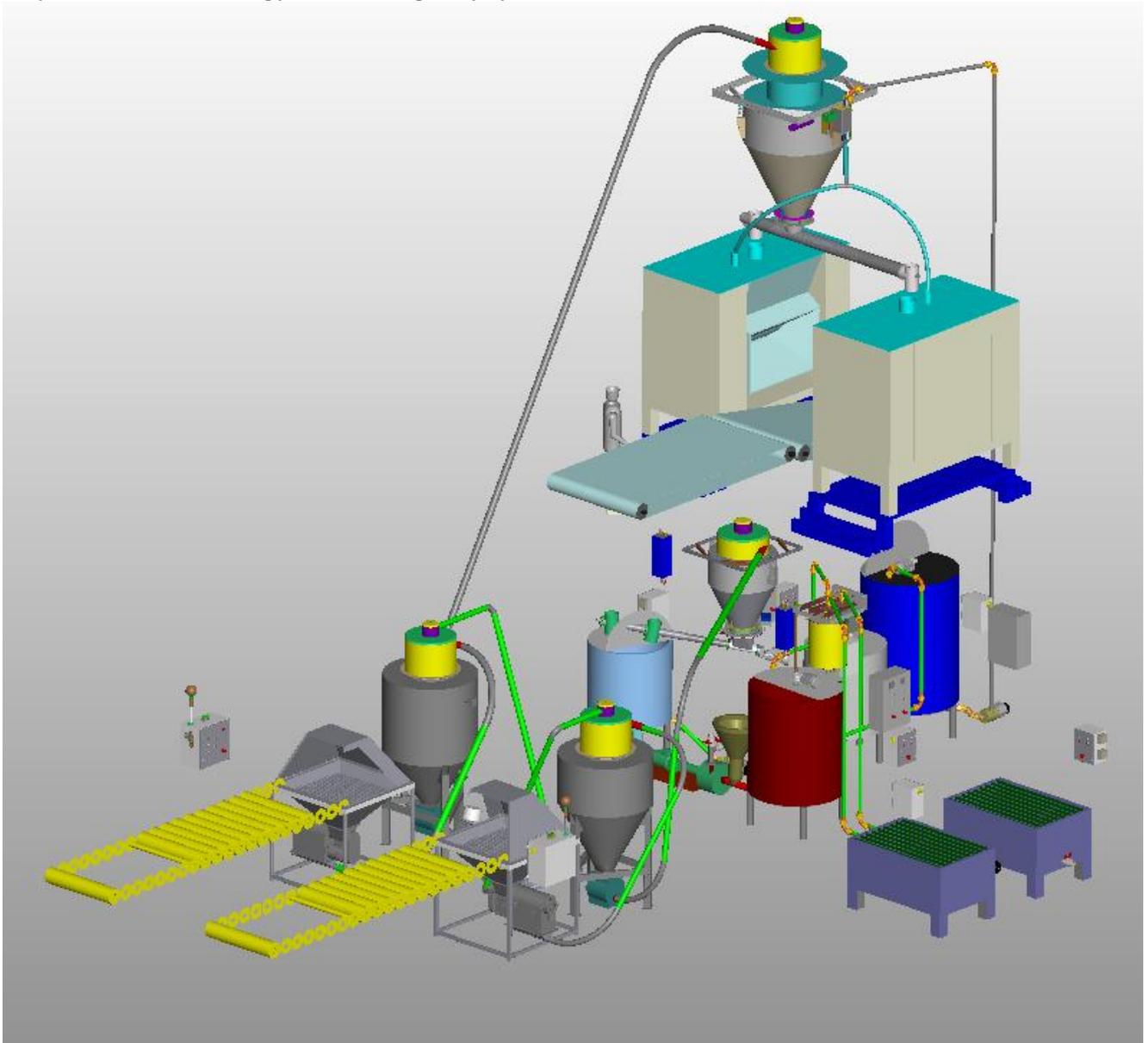


Фото 1. Просеивательное отделение



Фото 2. Варочное отделение

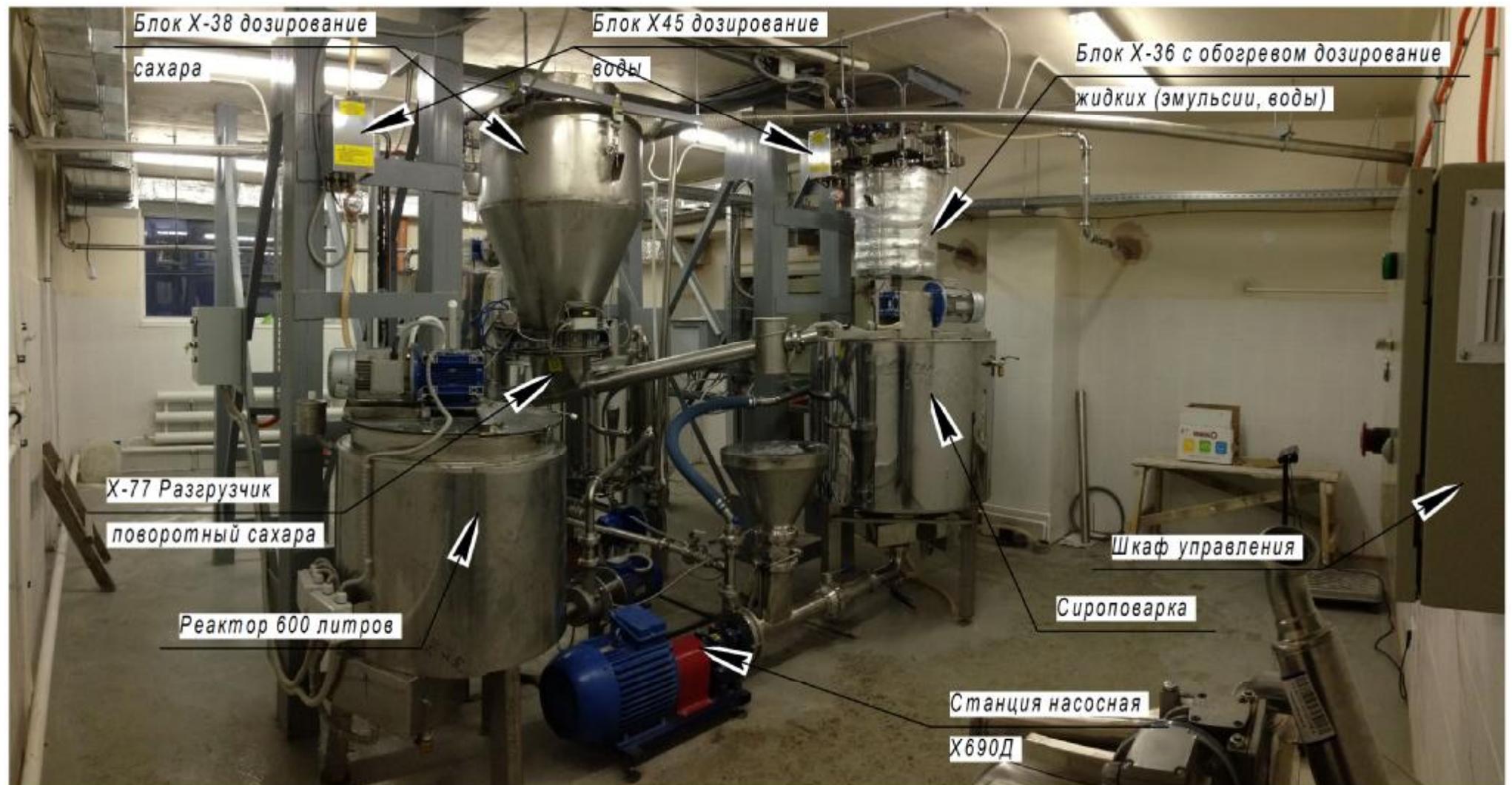


Фото 3. Тесто для затяжного печенья.

