



ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОРПОРАЦИЯ «РОСТЕХНОЛОГИИ»
ОАО «ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ИРТЫШ»

ОАО «Омское производственное объединение «Иртыш»





**Тепловое оборудование
Омского производственного
объединения «Иртыш»
для организации здорового,
рационального и сбалансированного
питания**





Пароконвектомат АПК-6

Пароконвектомат способен заменить сразу несколько видов оборудования - плиту, жарочный шкаф, конвекционную печь, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др., значительно экономить место на кухне и оптимизировать работу.



Аппарат пароварочно-конвективный АПК-6



Особенность пароконвектоматов:

- Способность сохранять все полезные вещества в приготовляемых продуктах.
- Возможность с помощью одного единственного аппарата выпекать, жарить, готовить на пару, бланшировать и многое другое.





Пароконвектомат - оптимальное оборудование для предприятий, организующих питание в дошкольных и школьных учреждениях, больницах, т.к. позволяет:

- организовать здоровый рациональный и сбалансированный рацион, сохраняя в нем все необходимые свойства, витамины и минералы,
- сократить время приготовления
- экономить: электроэнергию, производственные площади за счет совмещения нескольких видов тепловой обработки, используя при этом одну рабочую камеру.





Пароконвектомат, выпускаемый ОмПО «ИРТЫШ», позволяет не только жарить, варить разогревать, а также выпекать хлебобулочные изделия, что является одной из особенностью производимого пароконвектомата.

Продукты готовятся одновременно, запахи не перемешиваются.

Блюда красивы, аппетитны, сохраняют витамины, истинный вкус, овощи не изменяют цвет и форму.





Преимущества пароконвектомата:

- Занимает минимальную площадь, вырастает производительность труда, уменьшаются затраты времени.
- Уменьшает потери веса - у мяса - на 60%, у овощей и гарниров - 60-100%.
- Снижает использование жира - на 90-95%.
- Снижает расход электроэнергии - в 3-4 раза.
- Снижает расход воды на 70%.
- Время приготовления блюда сокращается на 30-50%.





Способы приготовления продуктов:

- **Обжарка.**
- **Запекание.**
- **Варка на пару.**
- **Тушение.**
- **Выпечка.**
- **Регенерация.**



**Пароконвектомат имеет четыре основных
и четыре специальных режима работы:**

- Конвекции.
- Пара.
- Пароконвекции.
- Вентиляции.
- Приготовления по пробнику.
- Режим Delta-T.
- Прогрева (подготовительный).
- Просушки.



**ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ КОНЦЕРН «ОРИОН»
ОАО «ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ИРТЫШ»**

В составе предприятия имеется центр технического обслуживания, осуществляющий пуско-наладочные работы, гарантийное и сервисное обслуживание.





**ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ КОНЦЕРН «ОРИОН»
ОАО «ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ИРТЫШ»**

Оборудование для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий





**ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ КОНЦЕРН «ОРИОН»
ОАО «ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ИРТЫШ»**

На сегодняшний день объединение осуществляет серийный выпуск 15 модификаций ротационных печей (серии ПВТ), малогабаритную печь (ПРШ), а также оборудование, необходимое для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий: расстойные шкафы, мукопросеиватели, технологические и разделочные столы, тележки, поддоны, формы.



*Машина для просеивания
муки МП-1*



*Печь с вращающейся тележкой
ПВТ-1ДМ*



Шкаф расстойный ШР-2, ШР-21



Производимые печи подразделяются:

- По виду топлива – электрические, газовые и дизельные;
- По принципу управления печи и технологическим процессом выпечки:
 - с программным автоматическим управлением,
 - с полуавтоматическим управлением;
- По производительности – 40, 120, 150, 200 кг/час по хлебу.



Печь с вращающейся тележкой
ПВТ-1К



Печь с вращающейся тележкой
ПВТ-2Д



Печь жарочная с
расстоечным шкафом
ПРШ-1, ПРШ-11



Немаловажным преимуществом всех выпускаемых печей является УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ.

Печи ПО «Иртыш» позволяют выпекать хлебобулочную продукцию, включая ржано-пшеничные сорта, багетные батоны и любые кондитерские изделия: булочки, пряники, пирожные, круассаны и т.п. высокого качества.





**ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОРПОРАЦИЯ «РОСТЕХНОЛОГИИ»
ОАО «ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ИРТЫШ»**



Координаты:

**ОАО «ОмПО "Иртыш"
Россия, 644060, г. Омск
ул. Гуртьева, 18**

тел. (3812) 44-89-72, 44-89-79, 44-80-63

факс: (3812) 44-87-71

www.irtysh.com.ru

E-mail: irtysh@irtysh.com.ru



**ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОРПОРАЦИЯ «РОСТЕХНОЛОГИИ»
ОАО «ОМСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ИРТЫШ»**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

www.irtysh.com.ru