

В этом году известная чешская фирма TOPOS отмечает 70-летнюю годовщину своей деятельности. Это значит 70 лет профессионального опыта и безусловного успеха в производстве оборудования для подготовки и транспортировки теста.



Если озвучить результаты работы фирмы в цифрах, то сегодня производство тестомесильного оборудования для чешского рынка составляет около 10%, для американского – 50% и для восточного – 30%. Оборудование **TOPOS** работает на всех континентах за исключением Южной Америки, и первая поставка на этот континент происходит именно сейчас – во время написания материала!

TOPOS постоянно стремится повышать технический уровень производимых машин, разрабатывать новые машины и решения, используя современные цифровые технологии.

Топовое оборудование фирмы **TOPOS** – это, безусловно, продуктивные классические спиральные тестомесильные машины с подкатными дежами, обеспечивающие высокое качество замеса от 120 до 300 кг теста. Эти машины уже зарекомендовали себя на многих белорусских хлебозаводах. Также хлебопекам Беларуси хорошо знакомы планетарные тестомесы T-750, в большинстве своем эксплуатируемые со Смелянскими дежами. Сегодня **TOPOS** хочет обратить внимание на следующую модификацию данного тестомеса для взбивания жидких тест, начинок, кремов. Уже более 100 таких машин успешно работают в США.

В настоящее время тяжело найти европейского производителя, способного конкурировать с горизонтальными тестомесами **TOPOS**. В ассортиментной линейке имеются три модели, предназначенные для подготовки теста в одном цикле. **Тестомесы с одним Z-образным органом** для приготовления от 320 до 725 кг жидких видов теста, большинство этих машин работает в Канаде. **Горизонтальные штанговые тестомесы** для очень интенсивного замеса от 180 до 730 кг пшеничного теста для гамбургеров, тостового хлеба, пиццы, слоеных изделий или пончиков (донатов). На данный момент они

экспортируются в основном в США, но две эти машины успешно работают на ОАО «Витебскхлебпром». Наиболее популярные на восточном рынке **тестомесы с двумя встречными Z-образными органами** для замеса от 60 до 500 кг крутого теста с влажностью около 30% – для приготовления сушек, баранок, пельменей, пряников. На чешском рынке эти машины используют также для изготовления продуктов здорового питания типа протеиновых палочек.

Фирма **TOPOS** серийно выпускает автоматические линии на базе своих тестомесильных машин от подготовки и дозировки компонентов через брожение опары или заквасок до доставки теста в любое количество формовочных машин.



Невозможно в одном материале описать весь ассортимент продукции фирмы **TOPOS**, но хотелось бы обратить внимание производителей хлебобулочных изделий, что в предложении имеются также натирочные машины, формовочные машины для рогаликов, охлаждающие спиральные конвейеры, оборудование для производства заквасок, фритюрницы, расстойные шкафы и машины для глазирования донатов.

Милан Слабы, коммерческий директор АО «ТОПОС»

TOPOS a.s.
Královská 777 CZ-40 777 Šluknov
Tel. +420 412 354 435 Fax +420 412 354 445
slaby@topos.eu, topos@topos.eu
www.topos.eu

Представительство в Республике Беларусь:
УП «Владимир»

Тел./факс: +375 (17) 276 07 77, +375 (17) 276 67 77
e-mail: info@vladimir-by.info
www.vladimir-by.info,

УНП 100235551