

«ПРИМА-330»

тестомесильная машина

«PRIMA-330»

Dough mixer

Тестомесильная машина предназначена для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Машина работает с дежами Т1-ХТ2Д (330 литров) производства Смелянского машиностроительного завода и предназначена для замеса дрожжевого теста пшеничных, ржано-пшеничных, ржаных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

Конструктивные особенности, обеспечивающие удобство в эксплуатации и надежность:

- два месильных органа совершают планетарное движение, одновременно вращаясь вокруг оси дежи и собственной оси
- плавная регулировка скорости вращения месильных органов
- система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное. Панель обеспечивает ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ замешивания теста с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- гидравлическая система подъема-опускания и фиксации траверсы
- крышка дежи имеет уплотнение, уменьшающее распыл муки при замесе
- месильные органы изготовлены из нержавеющей стали
- надежный привод вращения месильного органа
- безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок, в том числе блокировка движения траверсы при контакте персонала с защитным ограждением крышки дежи.



ЗАО НПП фирма "Восход" производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm "Voskhod" is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А,
оф. 704, тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

Технические характеристики:	ПРИМА-330
Производительность, кг/замес, не более	200*
Частота вращения месильных органов, об/мин	50-105
Номинальная потребляемая мощность, кВт	13,6
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	2050
- ширина	1370
- высота	1880
- высота при подъеме траверсы	2640
Масса машины, кг, не более	1700

* По тесту для формового хлеба влажностью 45%. Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса.