

Восход

«ПРИМА-160Р»

«ПРИМА-300Р»

Машины тестомесильные
с гидравлическими
опрокидывателями

«PRIMA-160R»

«PRIMA-300R»

Dough spiral mixers
with hydraulic
tilters

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

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



Тестомесильная машина "Прима-160Р"

Двухскоростные тестомесильные машины с гидравлическим опрокидывателем, со спиральными месильными органами, центральными отсекаателями, стационарными вращающимися цилиндрическими дежами из нержавеющей стали емкостью 300 и 160 литров соответственно, с полуавтоматическим управлением.

Предназначены для замешивания теста при производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости.

Выгрузка замешанного теста производится опрокидыванием тестомесильной части машины и последующим вращением месильного органа и дежи.

Тестомесильные машины «Прима» предназначены для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.



Тестомесильная машина "Прима-300Р"
с загрузчиком опары



«ПРИМА- 160Р, 300Р»

Машины тестомесильные с гидравлическими опрокидывателями

«PRIMA- 160R, 300R»

Doughs spiral mixers with hydraulic tilters

Технические характеристики:

	«Прима-160Р»	«Прима-300Р»
Объем используемой дежи, л	160	300
Максимальная масса теста*, кг/замес	100	200
Минимальная масса теста, кг/замес	3	5
Время опрокидывания/возвращения в исходное положение, с, не более:	35/30	55/55
Высота от пола до нижней кромки лотка/дежи, мм, не менее:	1065	1108
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9.0	17.6
Номинальное напряжение, В	3РЕ~380	3РЕ~380
Габаритные размеры, мм:		
- длина	1835	2308
- ширина/ширина при опрокидывании	1475/1930	1580/2190
- высота/высота при опрокидывании/при опрокидывании с подъемом	1255/1840	1292/2160
Масса, кг	690	1550

* Рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептов находятся в инструкциях по эксплуатации.

Тестомесильные машины сочетают широкие технологические возможности интенсивного замеса и механизированной выгрузки готового теста, что позволяет использовать в процессе тестоприготовления подкатные дежи 330 л (140 л – для «Примы-160Р»).

Возможно применение машин с загрузчиком опары (комплектуется по отдельному заказу). Загрузчик агрегирован с тестомесильной машиной и работает от ее гидростанции, надежен в эксплуатации. Применение загрузчика позволяет ускорить процесс загрузки опары по сравнению с традиционными дежеподъемоопрокидывателями.

Тестомесильные машины, с загрузчиком опары и без него, с минимальными затратами встраиваются в существующие на предприятиях схемы тестоприготовления, с максимальной экономией производственных площадей.

Современная конструкция машин с оптимальными скоростям вращения месильного органа и дежи, минимальными зазорами между месильным органом, дном и стенками дежи обеспечивают качественное промешивание, на повышенной скорости - интенсивный замес. Замешанное тесто обладает высокими реологическими свойствами, что принципиально улучшает качество выпекаемой продукции.

Тестомесильные машины используются для приготовления теста по опарной, безопарной и ускоренным технологиям.

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.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.



Преимущества:

- повышение температуры теста при замесе не более чем на 1,2 °С/мин. – в машинах «Прима-300Р» на 0,6 °С/мин. – в «Прима-160Р»
- механизация процесса выгрузки готового теста, позволяющая увеличить производительность труда, улучшить условия труда персонала
- качественная выгрузка теста с помощью установленного в деже скребка
- возможность включения вращения месильного органа и дежи для облегчения выгрузки теста
возможность выгрузки замешанного теста в подкатные дежи емкостью 330 л (140 л - для «Прима -160Р»)

Конструкцией предусмотрено:

- цилиндрические дежи из нержавеющей стали
- спиральные месильные органы
- центральные отсекатели
- 2 скорости вращения месильных органов
- функция реверсивного вращения деж на малой скорости замеса
- 2 таймера времени замеса - на малой и повышенной скоростях
- автоматическое переключение с малой скорости замеса на повышенную
- надежные и ремонтпригодные ременные передачи в приводах вращения месильного органа и дежи
- гидравлические опрокидыватели и подъемоопрокидыватели
- звуковая и световая сигнализация режимов работы
- все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали
- комплектующие, элементная база гидравлической системы и системы управления - от лучших мировых производителей
- система блокировок обеспечивает безопасность персонала при работе и обслуживании машин
- предусмотрен удобный доступ ко всем узлам, механизмам и агрегатам для технического обслуживания.

Оригинальный дизайн тестомесильных машин.

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

«Прима» является зарегистрированным торговым знаком
ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД».