

Восход

«ВОСХОД-ТД-2М»

«ВОСХОД-ТД-3М»

«ВОСХОД-ТД-4»

Машины тестоделительные

«VOSHOD-TD-2M»

«VOSHOD-TD-3M»

«VOSHOD-TD-4»

Dough dividing machines



«Восход-ТД-4»



«Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М»

Машины тестоделительные «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М» и «Восход-ТД-4» (тестоделители) предназначены для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:

- из пшеничной муки влажностью от 40%, а также теста влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%

- из ржано-пшеничной муки с содержанием ржаной муки до 50% (до 70% для «Восход-ТД-4»), влажностью не более 50%, за исключением заварных сортов

Применяются для производства тестовых заготовок:

- формового и подового хлеба

- хлебобулочных, в т.ч. мелкоштучных изделий («Восход-ТД-3М» и «Восход-ТД-4»).

Рекомендуются для эксплуатации в составе поточных линий, на участках по производству широкого ассортимента высококачественной продукции на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Тестоделительные машины «Восход» предназначены для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Тестоделители обеспечивают высокую точность деления теста, приготовленного с использованием безопасных, опарных и ускоренных технологий тестоприготовления.

Эксплуатация тестоделителей возможна в линиях производства заготовок хлебобулочной продукции, укомплектованных оборудованием «Восход»: тестоокруглителями «Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5», «Восход-ТО-6», тестозакаточными машинами «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-3М», «Восход-ТЗ-6», шкафами предварительной расстойки «Бриз-плюс», «Бриз-плюс Супер».



ЗАО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

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

«ВОСХОД-ТД-2М, 3М, 4»

Машины тестоделительные

«VOSKHOD-TD-2M, 3M, 4»

Dough dividing machines

Технические характеристики:

	«ВОСХОД-ТД-2М»	«ВОСХОД-ТД-3М»	«ВОСХОД-ТД-4»
Производительность, шт./час (шт./мин.)	1080-2520 (18-42)	1620-3780 (27-63)	540-1250 (9-21)
Количество заготовок за один рабочий ход, шт.	2	3	1
Масса тестовых заготовок, кг	0,15-1,0*	0,05-0,4*	0,1-1,0*, 0,15-1,0**
Погрешность деления, % не более:			
- масса тестовой заготовки до 0,2 кг	±3	±3	±3
- масса тестовой заготовки более 0,2 кг	±2	±2	±2
Влажность теста, %	37-50	37-50	37-51
Расход масла, мл.***	200-250	200-250	320-350
Вместимость загрузочного бункера, кг теста	180	180	180
Напряжение питания, В	1NPE~220	1NPE~220	1NPE~220
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9	1,9	1,0
Габаритные размеры, мм, не более:			
- длина	1300	1300	1647
- ширина	2162	2162	1052
- высота	1778	1778	1852
Масса, кг	690	690	600

* для пшеничного и ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки не более 50% ** для ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки не более 70% с использованием узла смачивания транспортной ленты *** для тестоделителя «Восход-ТД-2М» - на 1000 заготовок, «Восход-ТД-3М» - на 1500 заготовок, «Восход-ТД-4» - на 1000 заготовок.

Экономичность, безопасность, удобство и надежность в эксплуатации обеспечиваются:

- высокоточной механической обработкой деталей
- автоматической точечной системой смазки, работающей в экономичном режиме, давление масла в которой создается насосом
- ритмичной выдачей тестовых заготовок
- защитой от заклинивания с помощью сменных разрушающихся элементов
- наличием транспортерных лент от лучших европейских производителей
- точными регулировками массы тестовых заготовок с помощью маховиков с нониусами
- бесступенчатой регулировкой производительности с помощью частотного привода с индикацией
- возможностью быстрого демонтажа ножа и поршней без применения специального инструмента для санитарной обработки
- системой блокировок, обеспечивающей безопасность персонала при работе
- откидывающимся бункером для удобства чистки тестоделителя
- наличием колесных опор, позволяющих перемещать тестоделитель по производственному помещению.

В конструкции предусмотрено:

- механизм тестоделителя отделен от зоны обработки теста, что полностью исключает попадание теста на детали и узлы привода
- детали делительного механизма, контактирующие с тестом, изготовлены из легированного (нержавеющего) чугуна, обладающего повышенной износостойкостью
- корпус - нержавеющая сталь.
- оригинальный дизайн

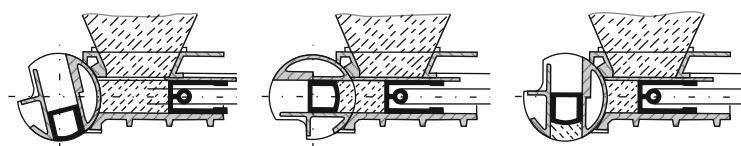
ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

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.



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

«Восход», является зарегистрированным товарным знаком
ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД»



Конструктивные особенности «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М»:

- наличие вала съема заготовок малой массы
- независимый привод транспортеров с плавной регулировкой скорости
- возможность установки отводящего транспортера как справа, так и слева и его регулировки по высоте.

Конструктивные особенности «Восход-ТД-4»:

- автоматическая система смачивания ленты транспортера водой для стабильного схода заготовок (приобретается отдельно).

Цикл работы тестоделителя «Восход-ТД-2М» и «Восход-ТД-3М» (принцип работы тестоделителя «Восход-ТД-4» аналогичен):

- тесто из приемного бункера поступает в загрузочную камеру, затем, при движении главного поршня назад, втягивается в камеру всасывания. (предусмотрена регулировка хода главного поршня для изменения объема теста, поступающего в камеру всасывания)
- нож отделяет порцию теста от содержимого бункера при движении главного поршня вперед тесто подается в мерные камеры барабана делительного механизма (барабан в горизонтальном положении), масса тестовых заготовок устанавливается маховиком механизма регулировки веса
- поворотом делительного механизма тестовые заготовки отделяются от теста, находящегося в камере всасывания, поршни выталкивают тесто из мерных камер на внутренний транспортер (барабан в вертикальном положении)
- внешний транспортер движется с большей скоростью, чем внутренний, соответственно увеличивается расстояние между заготовками для равномерной подачи на последующие технологические операции.

В комплект поставки включены ЗИП и комплект принадлежностей.