

Восход

«ПРИМА-300Н»

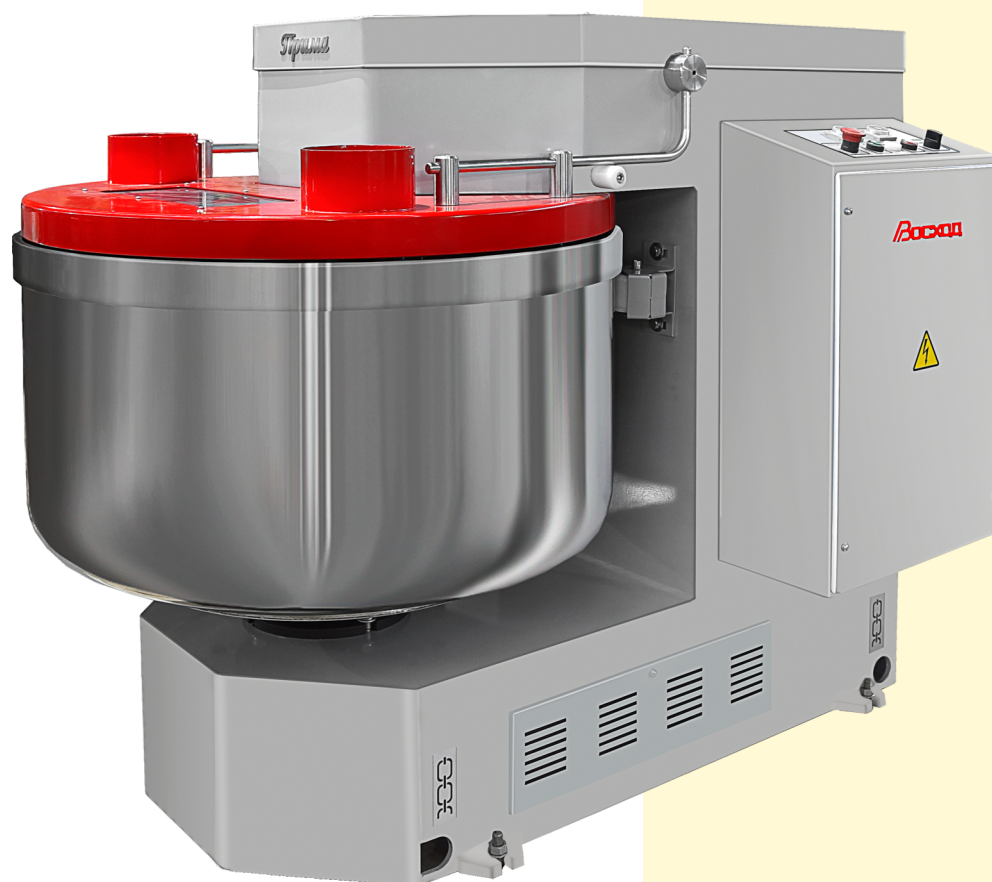
Машина тестомесильная

«PRIMA-300N»

Dough mixer

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

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



НОВИНКА

Двухскоростная тестомесильная машина с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости для замешивания пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного теста и теста для кондитерских изделий.

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

Применение тестомесильной машины наиболее рационально:

- на производствах, использующих безопарные, ускоренные технологии тестоприготовления, а также для окончательного замеса теста при работе на опарных технологиях

- в кондитерских цехах по выпуску мучных кондитерских изделий.

Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:

- элементы конструкции, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали
- надежные приводы вращения месильного органа и дежи.



«ПРИМА- 300Н»

Машины тестомесильные

«PRIMA- 300N»

Dough mixers

Технические характеристики:

	«ПРИМА-300Н»
Объем дежи, л	300
Максимальная масса теста*, кг/замес	200
Минимальная масса теста, кг/замес	5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры, мм:	
- длина	1514
- ширина	1053
- высота	1230
Масса, кг, не более	885

* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса

Преимущества интенсивного замеса:

- сокращение времени замешивания и созревания теста
- компенсация, в определенной степени, недостатков муки низкого качества
- принципиальное улучшение качества готовой продукции:

- объем изделий увеличивается
- мякиш становится более эластичным, а пористость - равномерной и мелкой
- корка более интенсивно окрашена
- замедляется черствение.

Интенсивный замес теста обеспечивается современной конструкцией тестомесильных машин:

- цилиндрическая толстостенная дежа
- спиральный месильный орган
- центральный отсекабель
- наличие двух скоростей замеса
- оптимальные скорости вращения месильного органа и дежи
- постоянные минимальные зазоры между месильным органом, дном и стенками дежи
- возможность совместной работы с дозирующими станциями сыпучих компонентов

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.

“Прима” является зарегистрированным торговым знаком
ЗАО НПП фирмы “ВОСХОД”.

- предусмотрена возможность установки шкафа управления с правой (стандартно) или с левой стороны машины.

Тестомесильная машина имеет полуавтоматическую систему управления, позволяющую:

- устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости с помощью таймеров
- автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную
- отрабатывать цикл замеса только на малой, или только на повышенной скорости
- временно прерывать цикл по требованию оператора, с последующим его продолжением
- включать прямое или реверсивное вращение дежи на малой скорости замеса
- автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала и др.

Безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок.

