

«ПРИМА» 300BC

Тестомесильная машина со спиральным месильным органом в форме «восьмерка» и подкатными дежами

«PRIMA» 300VS

Dough-mixing machine with 8-shaped mixing spiral and movable bowl

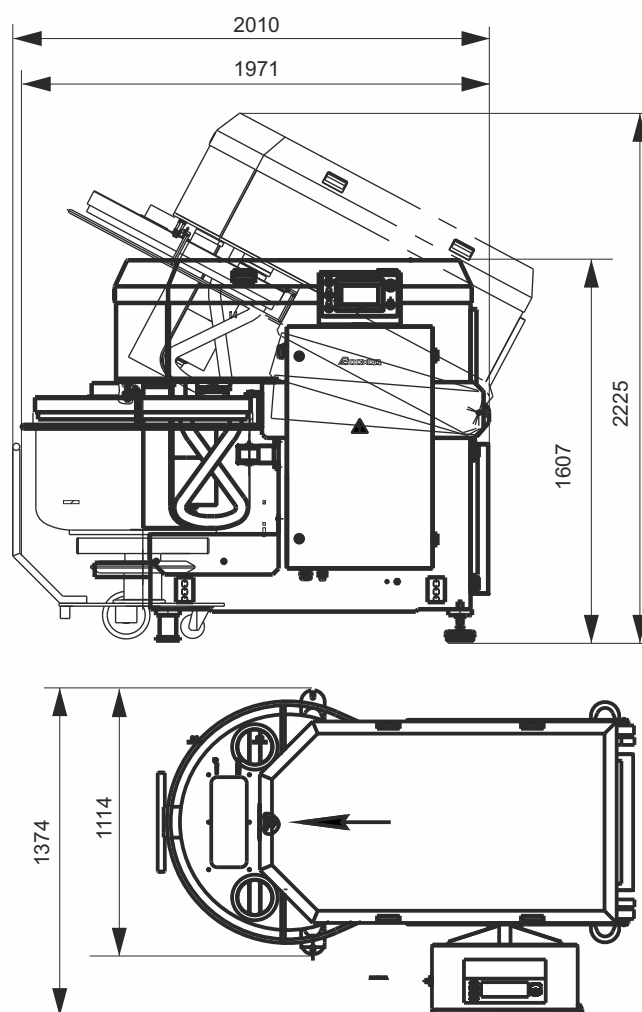
Технические характеристики тестомесильных машин:

Технические характеристики тестомесильных машин:	«Прима-300»BC
Объем используемой дежи, л	300
Максимальная масса теста, кг/замес	200*
Минимальная масса теста, кг/замес	5
Частота вращения, об/мин:	
- месильного органа	80-300
- дежи	12-27
Мощность электродвигателя привода месителя, кВт	22
Номинальная потребляемая мощность, кВт	27
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры, мм	1971x1374x1607
Масса, кг, не более (без дежи)	1700
- масса дежи кг, не более	280

*Рекомендуемые параметры замеса основных видов теста приведены в сравнительной таблице производительности тестомесильных машин «Прима-300» и «Прима-300»BC и руководстве по эксплуатации тестомесильной машины.

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.



ул. Астраханская, д. 21, стр. 1, Саратов, 410004.
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 Азии: Республика Узбекистан, г.Ташкент,
тел.: + 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09



voskhod-saratov.ru

1 bld., 21, Astrakhanskaya str., Saratov, 410004.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative Office in Asia: Republic of Uzbekistan, Tashkent city,
tel.: + 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09

Восход

НОВИНКА

«ПРИМА-300» BC

Машина тестомесильная с подкатной дежой

«PRIMA-300» VS

Dough-mixing machine with movable bowl

Тестомесильная машина «Прима-300»BC предназначена для промышленной трехсменной эксплуатации на средних и крупных хлебозаводах

для интенсивного замеса пшеничного, ржаного и смешанного видов теста, в том числе и с повышенным влагосодержанием, для хлебобулочных и кондитерских изделий.

Тестомесильная машина «Прима-300»BC с месильным органом в форме «восьмерка» позволяет увеличить производительность по отдельным видам теста до 2.5 раз по сравнению с тестомесильной машиной «Прима-300» с классическим спиральным месильным органом

Высокая производительность достигается:

- применением месильного органа в форме «восьмерка»;
- возможностью вращения месильного органа со скоростью до 300 об/мин.;
- увеличенной мощностью привода месильного органа до 22 кВт.;
- бесступенчатой регулировкой скорости вращения месильного органа и дежи.



«Прима-300» BC

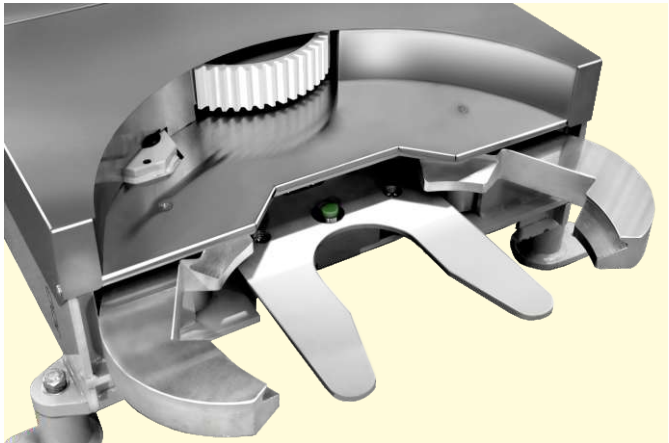
АО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.
JSC SPE Firm «Voskhod» is a manufacturer of modern professional bakery equipment.



«Прима®» является зарегистрированным товарным знаком АО НПП фирмы «ВОСХОД»

Конструктивные особенности:

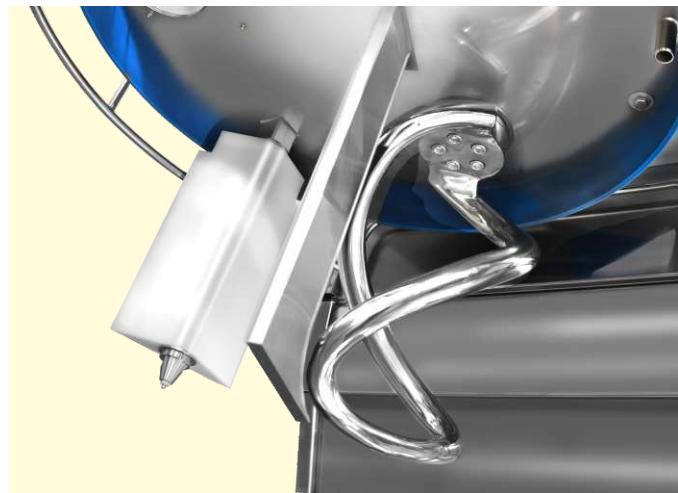
- пластиковый скребок для очистки стенки дежи в процессе замеса;
- клещевой захват для надежной фиксации и точного позиционирования дежи при замесе;
- гидравлический привод захвата дежи и подъема - опускания траверсы;
- усиленный мотор-редуктор в приводе дежи с плавным пуском для исключения повреждения зубчатой передачи;
- применение специального полимерного материала в ведущей шестерни привода вращения дежи с целью уменьшения шумов и исключения смазки;
- устройство плавного пуска привода месильного органа;
- крышка дежи со смотровым окном и двумя загрузочными патрубками;
- встроенная система подачи воды в дежу;
- наличие датчика контроля температуры теста в процессе замеса;
- установка машины на регулируемых антивибрационных опорах для компенсации неровностей пола и обеспечения санитарной уборки под машиной;
- улучшенная маневренность подкатной дежи Д-300В с возможностью установки ее в положение с наклоном для санитарной обработки;
- возможностью установки силового шкафа с пультом управления как справа(серийно), так и слева от машины;
- автоматический захват дежи при установке в машину;
- автоматическое открытие захвата по завершении замеса.



Узел фиксации и привода дежи



Сенсорная панель



Месильный орган, отсекабель и пластиковый скребок с термопарой

Процессорная система управления на базе промышленного контроллера с сенсорной панелью оператора обеспечивает:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ замешивания теста с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге;
- возможность корректировки параметров программы без прерывания цикла;
- звуковой сигнал по окончании замеса;
- временное прерывание цикла по требованию оператора с последующим его продолжением;
- контроль нагрузки на приводы рабочих органов машины и др.;
- запрос на автоматическую загрузку ингредиентов:
 - при ручной загрузке подается звуковое оповещение, производится ручная загрузка ингредиентов, оператор нажатием кнопки подтверждает окончание загрузки, тестомесильная машина продолжает работу в заданном режиме;

- при работе дозатором, тестомесильная машина подает сигнал системе управления дозатором, производится загрузка ингредиентов, система управления дозатором подает сигнал тестомесильной машине об окончании загрузки, тестомесильная машина продолжает работу в заданном режиме.

Подбор оптимального режима замеса теста различных рецептур, в том числе с повышенным влагосодержанием (например артезианского), возможен благодаря расширенным функциональным возможностям и техническим параметрам:

- бесступенчатая регулировка частоты вращения месильного органа и дежи во всем диапазоне оборотов;
- контроль температуры теста в процессе замеса;
- замес теста по времени или по предельной температуре.

Сравнительная таблица производительности тестомесильных машин «Прима-300» и «Прима-300» ВС

Вид теста/ Расчетная влажность, %, не менее	Объем замешиваемого теста (кг)		Рекомендуемые обороты дежи и месильного органа об/мин				Общее время замеса теста (мин)		Техническая производительность кг/час		Соотношение технической производительности Прима 300BC/ Прима 300
	Прима 300	Прима 300BC	Прима 300 (вращения дежи/ вращение месильного органа)		Прима 300BC (вращения дежи/ вращение месильного органа)		Прима 300	Прима 300BC	Прима 300	Прима 300BC	
			Малая скорость	Большая скорость	Малая скорость	Большая скорость					
Тесто для сдобных изделий/ 32%	105	200	12,8/102	12,8/204	12/100	20/220*	10-11	6	572,2 - 630	2000	3,49-3,17
Тесто для батонов/ 40%	170	200	12,8/102	12,8/204	12/100	22/225*	10-11	6,5	927,2- 1020	1846	1,99-1,8
Тесто для хлеба/ 45%	200	200	12,8/102	12,8/204	12/100	22/250*	9-10	6	1200-1333,3	2000	1,66-1,5
Тесто для бездрожжевого слоеного п/ф/ 39%	60	150	12,8/102	12,8/204	12/100	20/140*	11-12	8	300-327,2	1125	3,75-3,44
Тесто для артизанского хлеба/ 48%	-	200	-	-	12/100	27/300*	-	5,5-6	-	2000-2180	-
Тесто пельменное/ 39%	-	200	-	-	12/100	16/150*	-	7	-	1714	-

* Скорость вращения месильного органа ограничивается мощностью привода. ** - техническая производительность указана без учета времени дополнительных операций, таких как установка и фиксация дежи, подъем и опускание траверсы. Минимальное время дополнительных операций для одного цикла замеса ориентировочно составляет около 1 минуты, и оно увеличивается в зависимости от роста времени на закатывание и выкатывание дежи.