

«ПРИМА-40»
«ПРИМА-70»
«ПРИМА-100»
«ПРИМА-160Н»

Машины тестомесильные

«PRIMA-40»
«PRIMA-70»
«PRIMA-100»
«PRIMA-160N»

Dough mixers



«Прима-40»



«Прима-70»
«Прима-100»

Двухскоростные тестомесильные машины с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости для замешивания пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного теста и теста для кондитерских изделий.

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

Применение тестомесильных машин наиболее рационально:

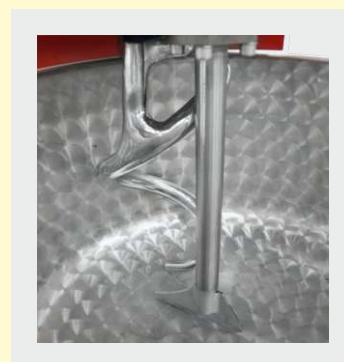
- на производствах, использующих безопарные, ускоренные технологии тестоприготовления, а также для окончательного замеса теста при работе на опарных технологиях
- в кондитерских цехах по выпуску мучных кондитерских изделий
- в пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах
- на точках «быстрого питания»
- в лабораториях хлебозаводов и хлебокомбинатов.

Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкции предусмотрено:

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



«Прима-160Н»



S-образный месильный
орган и центральный отсекатель

«ПРИМА- 40, 70, 100, 160Н»

Машины тестомесильные

«PRIMA- 40, 70, 100, 160N»

Dough mixers

Технические характеристики:

	«ПРИМА-40»	«ПРИМА-70»	«ПРИМА-100»	«ПРИМА-160Н»
Объем дежи, л	40	70	100	160
Максимальная масса теста*, кг/замес	25	45	60	100
Минимальная масса теста, кг/замес	3	3	3	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,7	4	5	9
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3PE~380
Габаритные размеры, мм:				
- длина	826	1005	1098	1245
- ширина	476	686	750	800
- высота	740	890	934	1026
Масса, кг, не более	120	270	305	430

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

Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекаТЕЛЬ, стационарная вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали емкостью 160, 100, 70 и 40 литров соответственно.

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
 - пористость - равномерной и мелкой
 - корка более интенсивно окрашена
 - замедляется черствение.

Интенсивный замес теста обеспечиваются современной конструкцией тестомесильных машин:

- цилиндрическая толстостенная дежа
- спиральный месильный орган
- центральный отсекаТЕЛЬ
- наличие двух скоростей замеса
- оптимальные скорости вращения месильного органа и дежи
- постоянные минимальные зазоры между месильным органом, дном и стенками дежи.

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».

«Прима-160Н», «Прима-100», «Прима-70» имеют 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.

Силовой шкаф с пультом управления на тестомесильных машинах «Прима-160Н», «Прима-100», «Прима-70» с возможностью установки как справа (серийно), так и слева.

«Прима-40» выпускается с ручным управлением в настольном варианте.

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



ул. Астраханская, д. 21, стр.1, Саратов, 410004.
Тел./факс: +7(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, 100000,
проспект Мустакилик, д.75, Бизнес центр "INKONEL", офис 805.
тел. +998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09

1 bld., 21, Astrakhanskaya str., Saratov, 410004.
Tel./fax: +7(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, Toshkent city, 100000,
Mustakillik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09