

«ПРИМА-200К»

Машина тестомесильная универсальная



Z-образные литые месильные органы



«ПРИМА-200К»

Тестомесильная машина «Прима-200К» предназначена для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Предназначена для замеса широкого ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:

- для хлебобулочных изделий;
- с низким показателем влажности (бараночного, пельменного);
- для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты, пряники и др.);

Преимущества:

- два Z-образных литых нержавеющей месильных органа, вращающихся с одинаковыми скоростями навстречу друг другу, обеспечивают качественный замес;
- дежа имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси;
- облицовка машины, крышка дежи, дежа - нержавеющей сталь марки AISI 304, месильный орган — отлит из литейного нержавеющей сплава;
- кнопки пульта управления машины имеют степень защиты IP 65.



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

«ПРИМА-200К»

Машина тестомесильная универсальная

«PRIMA-200K»

Universal dough-mixing machine

Технические характеристики:

Производительность, кг/замес:	130*
Объем дежи, л	200
Частота вращения месильных органов, об/мин	35
Высота от пола до нижней кромки дежи при опрокидывании, мм, не менее:	530
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Номинальное напряжение, В	3РЕ ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	1568
- ширина/ширина при опрокидывании	926/ 1121
- высота/высота при опрокидывании	1336/ 1736
Масса машины, кг, не более	1250

*Зависит от вида замешиваемого теста и технологии замеса.

Максимальная производительность определена по тесту для хлебобулочных изделий.

Максимальная производительность по пельменному тесту составляет 100 кг/замес (пельменное по классической технологии влажностью 38-39%).

Максимальная производительность по тесту для бараночных изделий составляет 80 кг/замес (влажность не менее 36%).

Максимальная производительность по песочному тесту составляет 100 кг/замес (влажность не менее 19%).

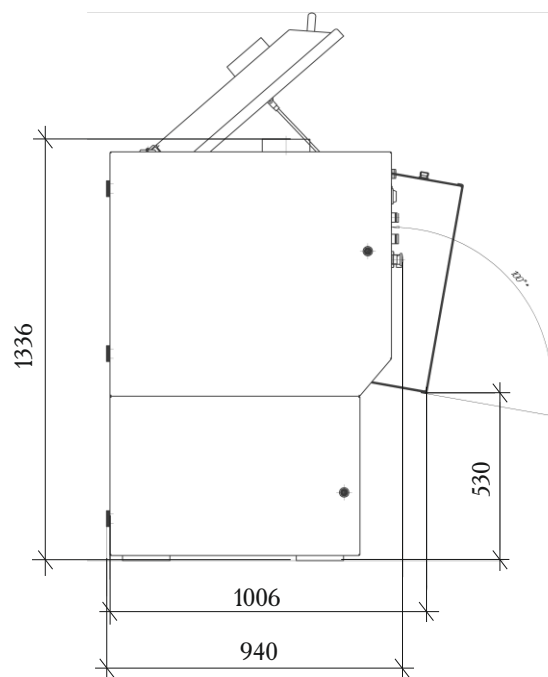
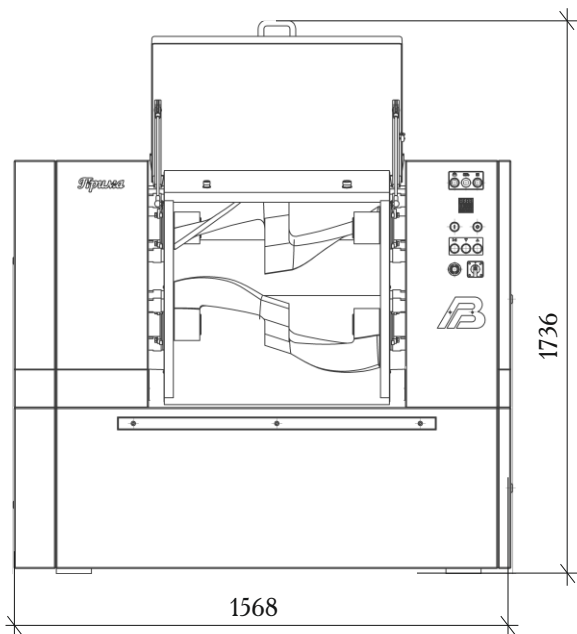
Конструктивные особенности:

- электрический привод подъема — опрокидывания дежи; (с возможностью подъема - опрокидывания в ручную);
- облегченный процесс выгрузки теста путем опрокидывания дежи вперед - в тестоспуски, на транспортеры с последующим проворотом месильных органов;
- автоматическое открывание крышки дежи при опрокидывании;
- наличие положения «ЗАГРУЗКА»;

- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого технического обслуживания;

- простота санитарной обработки по окончании работы на тестомесильной машине;

- система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе.



“Прима[®]” является зарегистрированным товарным знаком АО НПП фирмы “ВОСХОД”.



voskhod-saratov.ru

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

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, Toshkent city
tel.: + 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09