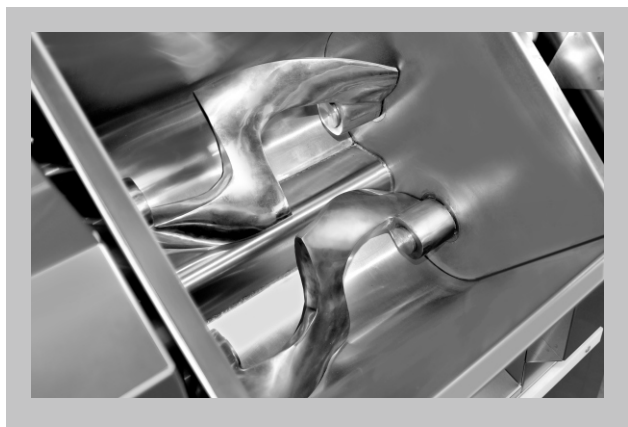


«ПРИМА-80К»

Машина тестомесильная универсальная

«PRIMA-80K»

Universal dough-mixing machine



Z-образные литые месильные органы



«ПРИМА-80К»

Тестомесильная машина «Прима-80К» 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 месильных органа, вращающихся с разными скоростями навстречу друг другу, обеспечивают качественный замес;
- дежа имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси;
- облицовка машины, крышка дежи - нержавеющей сталь марки AISI 430, 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-80К»

Машина тестомесильная универсальная

«PRIMA-80K»

Universal dough-mixing machine

Технические характеристики:

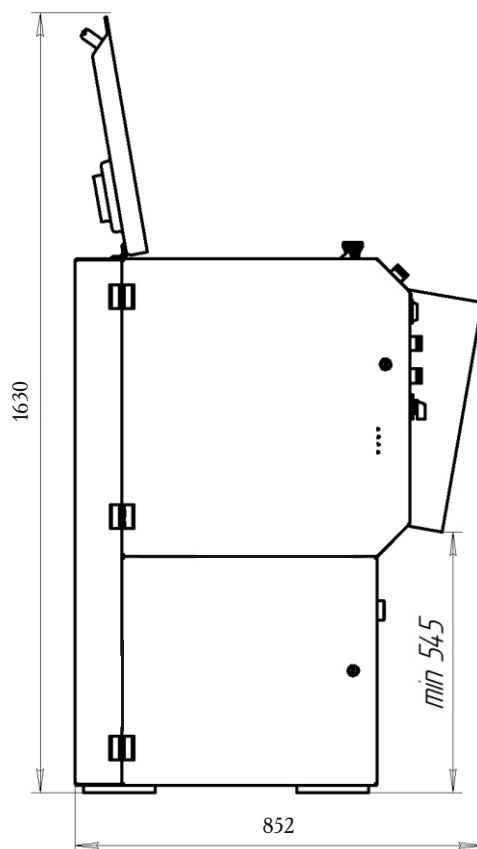
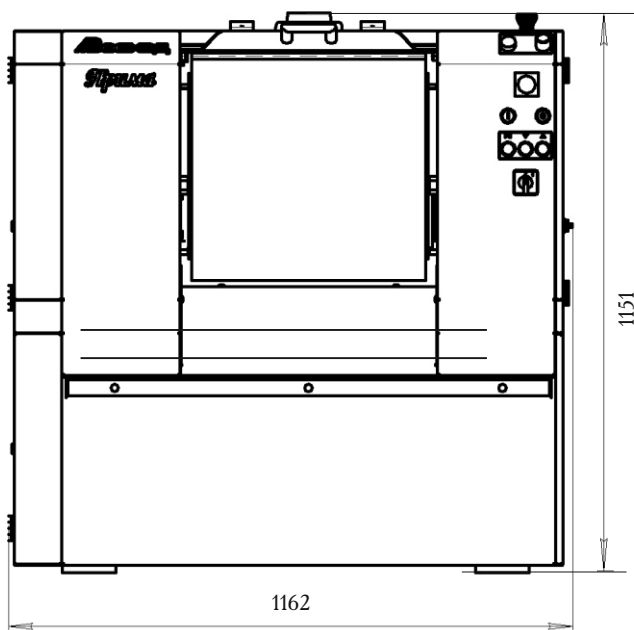
Производительность*, кг/замес:	45 *
Объем дежи, л	80
Частота вращения месильных органов, об/мин	20/40
Высота от пола до нижней кромки дежи при опрокидывании, мм, не менее:	545
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,8
Номинальное напряжение, В	3РЕ ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	1162
- ширина/ширина при опрокидывании	732,5/ 852
- высота/высота при опрокидывании	1151/ 1630
Масса машины, кг, не более	600

* Зависит от вида замешиваемого теста и технологии замеса. Оптимальная загрузка для обеспечения минимального времени замеса составляет 27-30 кг (по тесту).

Конструктивные особенности:

- электрический привод подъема - опрокидывания дежи;
- подъем - опрокидывание дежи осуществляется с применением всех необходимых требований безопасности персонала при работе;
- выгрузка теста осуществляется опрокидыванием дежи вперед - в тестоспуски, промежуточные бункеры, дежи, на транспортеры;
- встроенный таймер позволяет работать машине заданное персоналом время;

- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого технического обслуживания;
- простота санитарной обработки по окончании работы на машине;
- система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе.



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

ул. Астраханская, д. 21, 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, 100000,
проспект Мустакиллик, д.75, Бизнес центр "INKONEL", офис 805,
тел. +998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09
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, 100000,
Mustakillik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09

