

«ПРИМА-330»

Тестомесильная машина

«PRIMA-330»

Dough mixer

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

Тестомесильная машина «Прима-330» создана для максимально эффективного использования 330 — литровых деж Т1-ХТ2Д Смелянского машиностроительного завода.

Тесто, приготовленное на этой машине, по свойствам приближено к тесту, полученному при интенсивном замесе (эффект отбеливания, насыщение теста кислородом, улучшение реологических и органолептических свойств), что ведет к улучшению качества готовой продукции.

Это достигается применением двух месильных органов, частотного преобразователя, новейших технологий.

**Преимущества «Примы-330» над А2ХТЗБ
Смелянского машиностроительного завода:**

- Месильные органы изготовлены из нержавеющей стали, что исключает возможность их коррозии и попадания окислов металла в тесто.
- Мощный привод месильных органов позволяет производить замес теста с низким содержанием влаги таких, как пельменное (содержанием влаги до 39%) и сдобное (содержанием влаги до 32% и содержание сахара и жира не менее 14%), а также позволяет сократить время готовности теста с высоким содержанием влаги за счет замеса на высоких оборотах.
- Машина обладает высокой производительностью за счет использования мощного привода и высокой частоты вращения 2-х месильных органов, совершающих планетарное движение.



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



«ПРИМА- 330»

Машины тестомесильные

«PRIMA- 330»

Dough mixers

Технические характеристики:

«ПРИМА-330»

Производительность, кг/замес, не более	200*
Частота вращения месильных органов, об/мин	50-105
Номинальная потребляемая мощность, кВт	13,6
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	2051
- ширина	1370
- высота	1880
- высота при подъеме траверсы	2640
Масса машины, кг, не более	1800

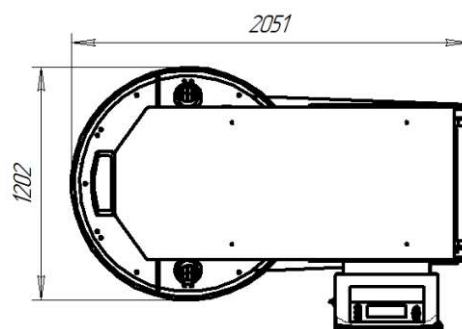
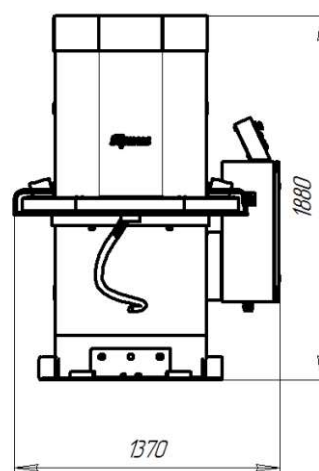
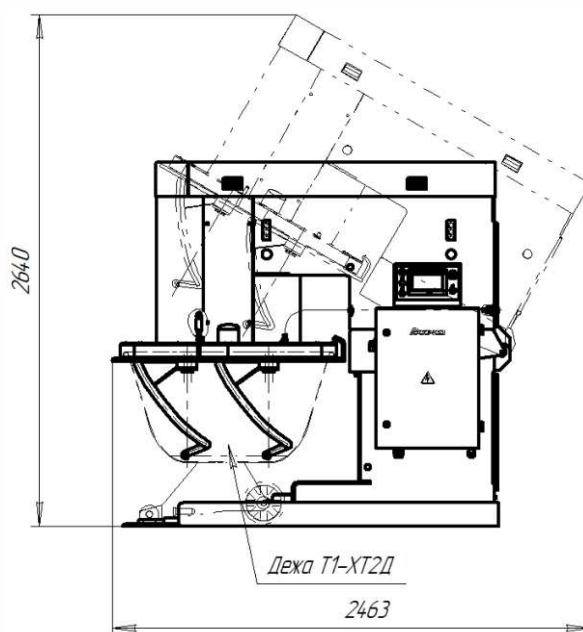
* По тесту для формового хлеба влажностью 45%. Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса.

Конструктивные особенности, обеспечивающие удобство в эксплуатации и надежность:

- два месильных органа совершают планетарное движение, одновременно вращаясь вокруг оси дежи и собственной оси
- плавная регулировка скорости вращения месильных органов
- система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное. Панель обеспечивает ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ замешивания теста с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- гидравлическая система подъема-опускания и фиксации траверсы
- крышка дежи имеет уплотнение, уменьшающее распыл муки при замесе
- месильные органы изготовлены из нержавеющей стали
- надежный привод вращения месильного органа
- безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок, в том числе блокировка движения траверсы при контакте персонала с защитным ограждением крышки дежи.

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,
Mustakilik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09



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