



Восход

**«ВОСХОД-ТД-2М»
«ВОСХОД-ТД-3М»
«ВОСХОД-ТД-4»**

Машины тестоделительные

**«VOSHOD-TD-2M»
«VOSHOD-TD-3M»
«VOSHOD-TD-4»**

Dough dividing machines



“Восход-ТД-4”



“Восход-ТД-2М”, “Восход-ТД-3М”

Машины тестоделительные «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М» и «Восход-ТД-4» (тестоделители) предназначены для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы:

- из пшеничной муки влажностью от 40%, а также теста влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%

- из ржано-пшеничной муки с содержанием ржаной муки до 50% (до 70% для «Восход-ТД-4»), влажностью не более 50%, за исключением заварных сортов

Применяются для производства тестовых заготовок:

- формового и подового хлеба

- хлебобулочных, в т.ч. мелкоштучных изделий («Восход-ТД-3М» и «Восход-ТД-4»).

Рекомендуются для эксплуатации в составе поточных линий, на участках по производству широкого ассортимента высококачественной продукции на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Тестоделители обеспечивают высокую точность деления теста, приготовленного с использованием безопарных, опарных и ускоренных технологий тестоприготовления.

Эксплуатация тестоделителей возможна в линиях производства заготовок хлебобулочной продукции, укомплектованных оборудованием «Восход»: тестоокруглителями «Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5», «Восход-ТО-6», тестозакаточными машинами «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-3М», «Восход-ТЗ-6», шкафами предварительной расстойки «Бриз-плюс», «Бриз-плюс Супер».



«ВОСХОД-ТД-2М, 3М, 4»

Машины тестоделительные

Технические характеристики:

Производительность, шт./час (шт./мин.)

Количество заготовок за один рабочий ход, шт.

Масса тестовых заготовок, кг

Погрешность деления, % не более:

- масса тестовой заготовки до 0,2 кг

- масса тестовой заготовки более 0,2 кг

Влажность теста, %

Расход масла, мл.***

Вместимость загрузочного бункера, кг теста

Напряжение питания, В

Номинальная потребляемая мощность, кВт

Габаритные размеры, мм, не более:

- длина

- ширина

- высота

Масса, кг

* для пшеничного и ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки не более 50% ** для ржано-пшеничного теста с содержанием ржаной муки не более 70% с использованием узла смачивания транспортной ленты *** для тестоделителя «Восход-ТД-2М» - на 1000 заготовок, «Восход-ТД-3М» - на 1500 заготовок, «Восход-ТД-4» - на 1000 заготовок.

Экономичность, безопасность, удобство и надежность в эксплуатации обеспечиваются:

- высокоточной механической обработкой деталей
- автоматической точечной системой смазки, работающей в экономичном режиме, давление масла в которой создается насосом
- ритмичной выдачей тестовых заготовок
- защитой от заклинивания с помощью сменных разрушающихся элементов
- наличием транспортерных лент от лучших европейских производителей
- точными регулировками массы тестовых заготовок с помощью маховиков с нониусами
- бесступенчатой регулировкой производительности с помощью частотного привода с индикацией
- возможностью быстрого демонтажа ножа и поршней без применения специального инструмента для санитарной обработки
- системой блокировок, обеспечивающей безопасность персонала при работе
- откидывающимся бункером для удобства чистки тестоделителя
- наличием колесных опор, позволяющих перемещать тестоделитель по производственному помещению.

В конструкции предусмотрено:

- механизм тестоделителя отделен от зоны обработки теста, что полностью исключает попадание теста на детали и узлы привода
- детали делительного механизма, контактирующие с тестом, изготовлены из легированного (нержавеющего) чугуна, обладающего повышенной износостойкостью
- корпус - нержавеющая сталь.
- оригинальный дизайн

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
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 Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

“Восход”, является зарегистрированным товарным знаком
ЗАО НПП фирмы “ВОСХОД”

«VOSKHOD-TD-2M, 3M, 4»

Dough dividing machines

«ВОСХОД-ТД-2М»

1080-2520 (18-42)

2

0,15-1,0*

±3

±2

37-50

200-250

180

1NPE~220

1,9

1300

2162

1778

690

«ВОСХОД-ТД-3М»

1620-3780 (27-63)

3

0,05-0,4*

±3

±2

37-50

200-250

180

1NPE~220

1,9

1300

2162

1778

690

«ВОСХОД-ТД-4»

540-1250 (9-21)

1

0,1-1,0*, 0,15-1,0**

±3

±2

37-51

320-350

180

1NPE~220

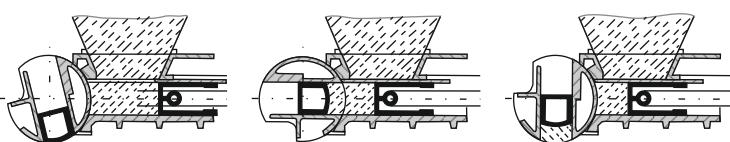
1,0

1647

1052

1852

600



Конструктивные особенности «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М»:

- наличие вала съема заготовок малой массы
- независимый привод транспортеров с плавной регулировкой скорости
- возможность установки отводящего транспортера как справа, так и слева и его регулировки по высоте.

Конструктивные особенности «Восход-ТД-4»:

- автоматическая система смачивания ленты транспортера водой для стабильного схода заготовок (приобретается отдельно).

Цикл работы тестоделителя «Восход-ТД-2М» и «Восход-ТД-3М» (принцип работы тестоделителя «Восход-ТД-4» аналогичен):

- тесто из приемного бункера поступает в загрузочную камеру, затем, при движении главного поршня назад, втягивается в камеру всасывания. (предусмотрена регулировка хода главного поршня для изменения объема теста, поступающего в камеру всасывания)
- нож отделяет порцию теста от содержимого бункера при движении главного поршня вперед подается в мерные камеры барабана делительного механизма (барабан в горизонтальном положении), масса тестовых заготовок устанавливается маховиком механизма регулировки веса
- поворотом делительного механизма тестовые заготовки отделяются от теста, находящегося в камере всасывания, поршни выталкивают тесто из мерных камер на внутренний транспортер (барабан в вертикальном положении)
- внешний транспортер движется с большей скоростью, чем внутренний, соответственно увеличивается расстояние между заготовками для равномерной подачи на последующие технологические операции.

В комплект поставки включены ЗИП и комплект принадлежностей.