

# Восход

## «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.

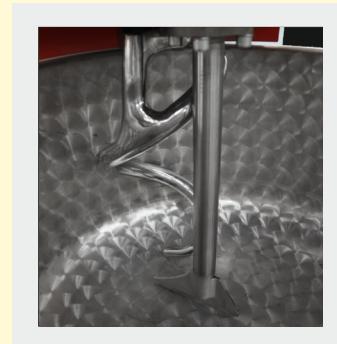
Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:

- 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	3НРЕ~380	3НРЕ~380	3НРЕ~380	3РЕ~380
Габаритные размеры, мм:				
- длина	826	1005	1098	1245
- ширина	476	686	750	795
- 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

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.

“Прима” является зарегистрированным торговым знаком  
ЗАО НПП фирмы “ВОСХОД”.

- оптимальные скорости вращения месильного органа и дежи
- постоянные минимальные зазоры между месильным органом, дном и стенками дежи.

«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.

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

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