

# Восход

## «ПРИМА-300» «PRIMA-300» «ПРИМА-160» «PRIMA-160»

Машины тестомесильные Spiral dough mixers  
с подкатными дежами with movable bowl

## «ВОСХОД-ДО-8» Дежеподъемоопрокидыватель «VOSKHOD-DO-8» Lifter-dumper

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.*

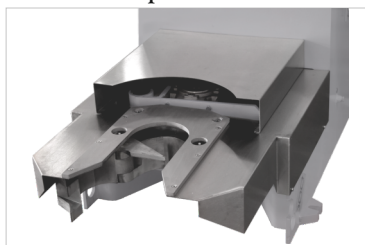
Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:



”Прима-160”



Сенсорная панель управления  
«Прима-300»



Узел фиксации и привода  
вращения дежи



Дежеподъемоопрокидыватель  
”Восход-ДО-8”



”Прима-300”

- элементы конструкции, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали
- приводы подъема - опускания траверсы и фиксации дежи - гидравлические
- узлы и агрегаты гидравлической системы - от лучших европейских производителей
- привод вращения месильного органа - групповая клиноременная передача
- устройство плавного пуска привода вращения дежи, исключающее повреждение элементов конструкции в случае удара шестерен привода «зуб в зуб»
- дежи Д-300 и Д-160 - с отличной маневренностью и возможностью установки в положение с наклоном для санитарной обработки
- патрубки на крышке дежи (для тестомесильной машины «Прима-300») для загрузки сыпучих и жидких компонентов в автоматическом и ручном режимах
- силовой шкаф с пультом управления с возможностью установки на корпусе машины как справа (серийно), так и слева (для машины тестомесильной «Прима-300»).

Оригинальный дизайн тестомесильных машин.



## «ПРИМА 300, 160», «ВОСХОД-ДО-8»

Машины тестомесильные, дежеподъемоопрокидыватель

## «PRIMA300, 160», «VOSKHOD-DO-8»

Spiral dough mixers, lifter-dumper

Технические характеристики тестомесильных машин:	«Прима-300»	«Прима-160»
Объем используемой дежи, л	300	160
Максимальная масса теста*, кг/замес	200	100
Минимальная масса теста, кг/замес	5	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	8,0
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380
Габаритные размеры, мм	1700x1155x1305	1582x990x1050
Масса, кг, не более (без дежи)	1070	420
- масса дежи кг, не более	210	120

\* Рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептов находится в инструкции по эксплуатации «Прима-300» и «Прима-160».

Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекабель, подкатная вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали емкостью 300 и 160 литров соответственно с реверсом вращения на малой скорости

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.

«Прима-300» выпускается в двух вариантах:

- с многофункциональной процессорной системой управления
  - с полуавтоматической системой управления (исполнение - 01)
- «Прима-160» имеет полуавтоматическую систему управления.

Процессорная система управления на базе промышленного контроллера с сенсорной панелью оператора обеспечивает:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ замешивания теста с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- возможность корректировки параметров программы без прерывания цикла
- звуковой сигнал по окончании замеса
- временное прерывание цикла по требованию оператора с последующим его продолжением
- контроль нагрузки на приводы рабочих органов машины и др.

Полуавтоматическая система управления позволяет:

- устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости
- автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную
- временно прерывать цикл по требованию оператора, с последующим его продолжением» и др.

Технические характеристики дежеподъемоопрокидывателя:	Д-160	Д-300
Грузоподъемность, кг, не более	220	450
Объем дежи, л	160	300
Высота подъема (расстояние от пола до нижней кромки лотка), мм, не менее	2600	
Наивысшая точка от пола (при опрокидывании дежи), мм, не более	3932	
Угол поворота дежи при опрокидывании, град.	121 ± 5	
Время подъема и опрокидывания дежи, с	91 ± 2	
Время опускания дежи, с	88 ± 2	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9	
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	
Габаритные размеры, мм, не более:	1750x1412x3932	
Масса (без захвата), кг, не более	517	
Масса захвата, кг, не более	42	56

Дежеподъемоопрокидыватель предназначен для механизированной разгрузки подкатной дежи Д-160 тестомесильной машины «Прима-160» и подкатной дежи Д-300 тестомесильной машины «Прима-300» с помощью сменных захватов в тестоделительные машины на предприятиях хлебопекарной промышленности.

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.



Машина имеет сертификат соответствия РФ.

Все права защищены патентом.

«Прима» является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД»

Подъем дежи осуществляется перемещением каретки с захватом по стойке с помощью винтовой передачи.

Конструкцией предусмотрено:

- механизм фиксации дежи
- блокировка, исключающая подъем незафиксированной дежи
- защитное ограждение зоны подъема дежи, исключающее подъем дежи при открытии ограждения
- страховочная гайка, исключающая падение дежи при срыве резьбы несущей гайки
- лоток для выгрузки по нему теста из опрокинутой подкатной дежи.