

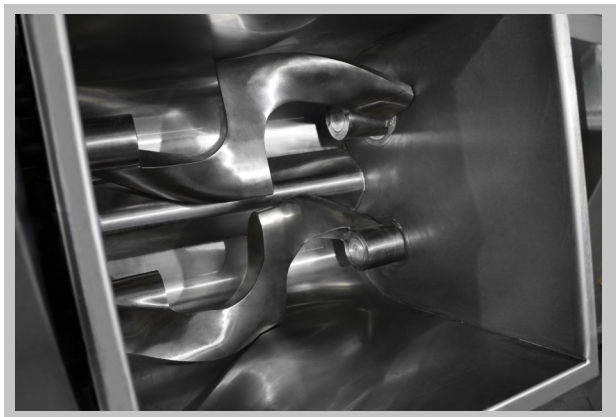
Восход

«ПРИМА-200К»

Машина тестомесильная универсальная

«PRIMA-200K»

Universal dough-mixing machine



Z-образные литые месильные органы



Тестомесильная машина «Прима-200К» 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.);

Машина имеет два Z-образных литых месильных органа из высоколегированного чугуна, вращающихся с разными скоростями навстречу друг другу.

Дежа имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси.



ЗАО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm "Voskhod" is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

« ПРИМА-200К »

Машина тестомесильная универсальная

« PRIMA-200K »

Universal dough-mixing machine

Технические характеристики:

	Прима-200К
Производительность, кг/замес:	130*
Объем дежи, л	200
Частота вращения месильных органов, об/мин	25/40
Угол опрокидывания тестомесильной части, градусы	100±3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Номинальное напряжение, В	3PE ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	1574
- ширина/ширина при опрокидывании	926/ 1121
- высота/высота при опрокидывании	1336/ 1736
Масса машины, кг, не более	1250

*Зависит от вида замешиваемого теста и технологии замеса.

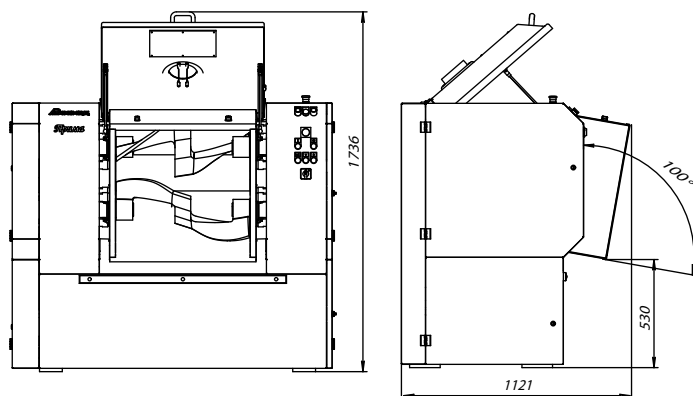
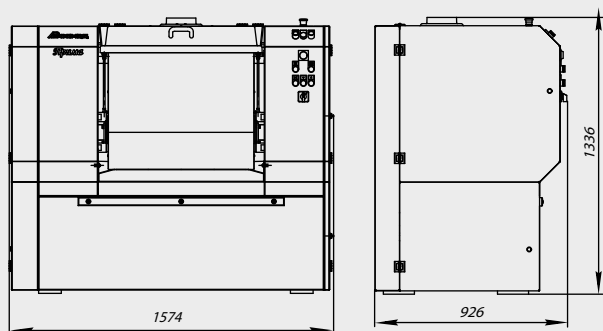
Максимальная производительность определена по тесту для хлебобулочных изделий. Максимальная производительность по пельменному тесту составляет 100 кг/замес (пельменное по классической технологии влажностью 38-39%). Максимальная производительность по тесту для бараночных изделий составляет 80 кг/замес (влажность не менее 36%). Максимальная производительность по песочному тесту составляет 100 кг/замес (влажность не менее 19%). максимальная производительность пшеничного теста 130 кг/замес.

Конструктивные особенности:

- электрический привод подъема — опрокидывания дежи; (с возможностью подъема - опрокидывания в ручную);
- облегченный процесс выгрузки теста путем опрокидывания дежи вперед - в тестоспуски, на транспортеры с последующим проворотом месильных органов;
- автоматическое открывание крышки дежи при опрокидывании;
- наличие положения «ЗАГРУЗКА»;

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

Изделие с дежей, приведенной в положение выгрузки теста



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

«Восход» является зарегистрированным торговым знаком
ЗАО НПФ фирмы «ВОСХОД»

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.

