

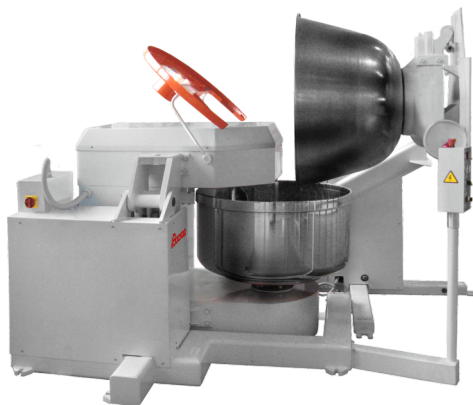
**«ПРИМА-160Р»**      **«PRIMA-160R»**  
**«ПРИМА-300Р»**      **«PRIMA-300R»**  
**«ПРИМА-300РД»**      **«PRIMA-300RD»**

Машины тестомесильные  
с гидравлическими  
опрокидывателями

Dough spiral mixers  
with hydraulic  
tilters



Тестомесильная машина «Прима-300Р»



Тестомесильная машина «Прима-300Р»  
с загрузчиком опары



Тестомесильная машина «Прима-160Р»



Тестомесильная машина «Прима-300РД»  
и тестоделитель «ТД-2М»

«Прима-300Р» и «Прима-160Р» - машины тестомесильные с гидравлическим опрокидывателем  
«Прима-300РД» - машина тестомесильная с гидравлическим подъемноопрокидывателем.

Двухскоростные тестомесильные машины со спиральными месильными органами, центральными отсекателями, стационарными вращающимися цилиндрическими дежами из нержавеющей стали емкостью 300 и 160 литров соответственно, с полуавтоматическим управлением.

Предназначены для замешивания теста при производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Возможность интенсивного замеса на повышенной скорости.

Выгрузка замешанного теста производится опрокидыванием тестомесильной части машины и последующим вращением месильного органа и дежи.



## «ПРИМА- 160Р, 300Р, 300РД»

Машины тестомесильные с гидравлическими опрокидывателями

## «PRIMA- 160R, 300R, 300RD»

Doughs spiral mixers with hydraulic tilters

### Технические характеристики:

	«Прима-160Р»	«Прима-300Р»	«Прима-300РД»
Объем используемой дежи, л	160	300	300
Максимальная масса теста*, кг/замес	100	200	200
Минимальная масса теста, кг/замес	3	5	5
Время опрокидывания/возвращения в исходное положение, с, не более:			
- при опрокидывании	35/30	55/55	72/72
- при опрокидывании с подъемом			120/120
Высота от пола до нижней кромки лотка/дежи, мм, не менее:			
- при опрокидывании	1065	1108	1350
- при опрокидывании с подъемом			1950
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9.0	17.6	17.6
Номинальное напряжение, В	3PE~380	3PE~380	3NPE~380
Габаритные размеры, мм:			
- длина	1835	2308	2170
- ширина/ширина при опрокидывании	1475/1930	1580/2190	1590/2341
- высота/высота при опрокидывании/при опрокидывании с подъемом	1255/1840	1292/2160	1267/2352/2952
Масса, кг	690	1550	2000

\* Рекомендации по расчету максимальной массы теста различных рецептов находятся в инструкциях по эксплуатации.

В тестомесильной машине «Прима-300РД» предусмотрена возможность выгрузки теста на двух уровнях:

- на высоте 1350 мм — в промежуточные бункеры, дежи, на транспортеры путем опрокидывания тестомесильной части машины;
- на высоте 1950 мм — в тестоделители «Восход», путем подъема и опрокидывания тестомесильной части машины.

Тестомесильные машины сочетают широкие технологические возможности интенсивного замеса и механизированной выгрузки готового теста, что позволяет использовать в процессе тестоприготовления подкатные дежи 330 л (140 л — для «Примы-160Р»).

Возможно применение машин с загрузчиком опары (комплектуется по отдельному заказу). Загрузчик агрегирован с тестомесильной машиной и работает от ее гидростанции, надежен в эксплуатации. Применение загрузчика позволяет ускорить процесс загрузки опары по сравнению с традиционными дежеподъемоопрокидывателями.

Тестомесильные машины, с загрузчиком опары и без него, с минимальными затратами встраиваются в существующие на предприятиях схемы тестоприготовления, с максимальной экономией производственных площадей.

Современная конструкция машин с оптимальными скоростям вращения месильного органа и дежи, минимальными зазорами между месильным органом, дном и стенками дежи обеспечивают качественное размешивание, на повышенной скорости - интенсивный замес. Замешанное

тесто обладает высокими реологическими свойствами, что принципиально улучшает качество выпекаемой продукции.

Тестомесильные машины используются для приготовления теста по опарной, безопарной и ускоренным технологиям.

### Преимущества:

- повышение температуры теста при замесе не более чем на 1,2 °С/мин. — в машинах «Прима-300Р», «Прима-300РД» и на 0,6 °С/мин. — в «Прима-160Р»
- механизация процесса выгрузки готового теста, позволяющая увеличить производительность труда, улучшить условия труда персонала
- качественная выгрузка теста с помощью установленного в деже скребка
- возможность включения вращения месильного органа и дежи для облегчения выгрузки теста
- возможность выгрузки замешанного теста в подкатные дежи емкостью 330 л (140 л - для «Прима -160Р»)

### Конструкцией предусмотрено:

- цилиндрические дежи из нержавеющей стали
- спиральные месильные органы
- центральные отсекатели
- 2 скорости вращения месильных органов
- функция реверсивного вращения деж на малой скорости замеса
- 2 таймера времени замеса - на малой и повышенной скоростях
- автоматическое переключение с малой скорости замеса на повышенную
- надежные и ремонтпригодные ременные передачи в приводах вращения месильного органа и дежи
- гидравлические опрокидыватели и подъемоопрокидыватели
- звуковая и световая сигнализация режимов работы
- все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали
- комплектующие, элементная база гидравлической системы и системы управления - от лучших мировых производителей
- система блокировок обеспечивает безопасность персонала при работе и обслуживании машин
- предусмотрен удобный доступ ко всем узлам, механизмам и агрегатам для технического обслуживания.

Оригинальный дизайн тестомесильных машин.

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».