

«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. Предназначены для эксплуатации в 1-3-х сменном режиме в условиях промышленного производства.

Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:

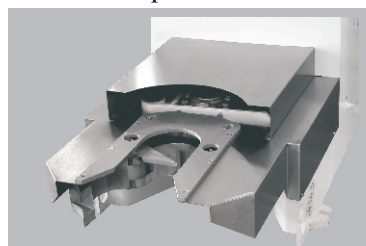
- элементы конструкции, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали
- приводы подъема - опускания траверсы и фиксации дежи - гидравлические



"Прима-160"



Сенсорная панель управления
 «Прима-300»



Узел фиксации и привода
 вращения дежи



Дежеподъемоопрокидыватель
 «Восход-ДО-8»



"Прима-300"

- 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»).



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001:2008, которая была независимо сертифицирована LRQA сертификат SPB 0006307



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы HACCP и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA №SPB 0006307/A

«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	1700x1155x1337	1582x990x1050
Масса, кг, не более (без дежи)	1070	420
- масса дежи кг, не более	210	120

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

Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекающий, 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.

В комплект поставки включен ЗИП.

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	1900*	1900*
Наивысшая точка от пола (при опрокидывании дежи), мм, не более	3240	3240
Угол поворота дежи при опрокидывании, град.	121 ± 5	121 ± 5
Время подъема и опрокидывания дежи, с	70 ± 2	30 ± 2
Время опускания дежи, с	68 ± 2	28 ± 2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9	1,9
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380
Габаритные размеры, мм, не более:	1750x1412x3240	1750x1412x3240
Масса, кг, не более	460	460

* 2900 мм - по запросу

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

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.

промышленности.

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

Машина имеет сертификат соответствия РФ.

Все права защищены патентом.

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