

«ПРИМА-300АР»

Тестоприготовительный комплекс

«PRIMA-300AR»

Dough preparation complex

Технические характеристики:

«Прима-300АР»

	Автоматический режим	Ручной режим
Объем используемой дежи, л	300	300
Максимальная масса теста, кг/замес	200	200
Минимальная масса теста, кг/замес	5	5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,6	17,6
Время опрокидывания/возвращения, дежи Т1-ХТ2Д загрузчиком опары, с, не более		25/20
Длительность выгрузки теста*, с, не более	120	120
Габаритные размеры в исходном положении, мм	3515x1455x2015	3515x2575x2015
Масса, кг	1720	2000

* Под длительностью выгрузки теста понимается время подъема дежи, выгрузки теста и опускания дежи.

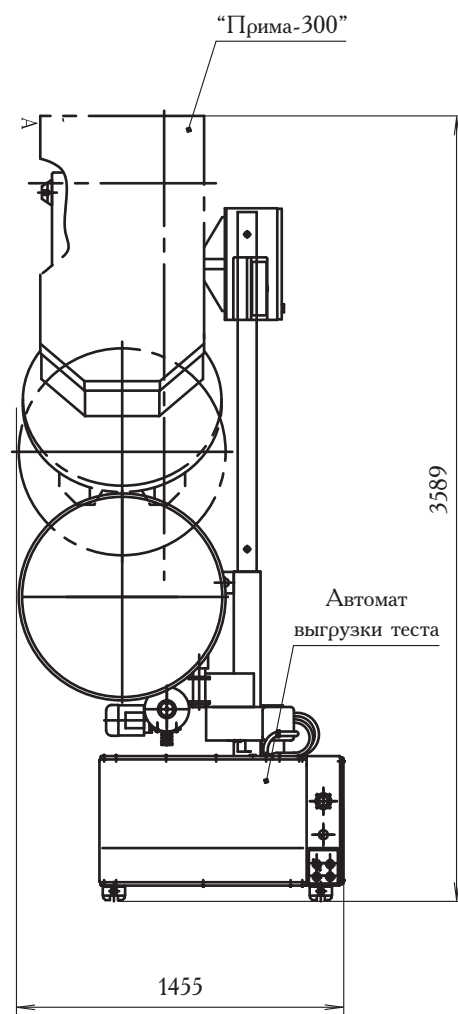


Схема размещения комплекса.
Автоматический режим.

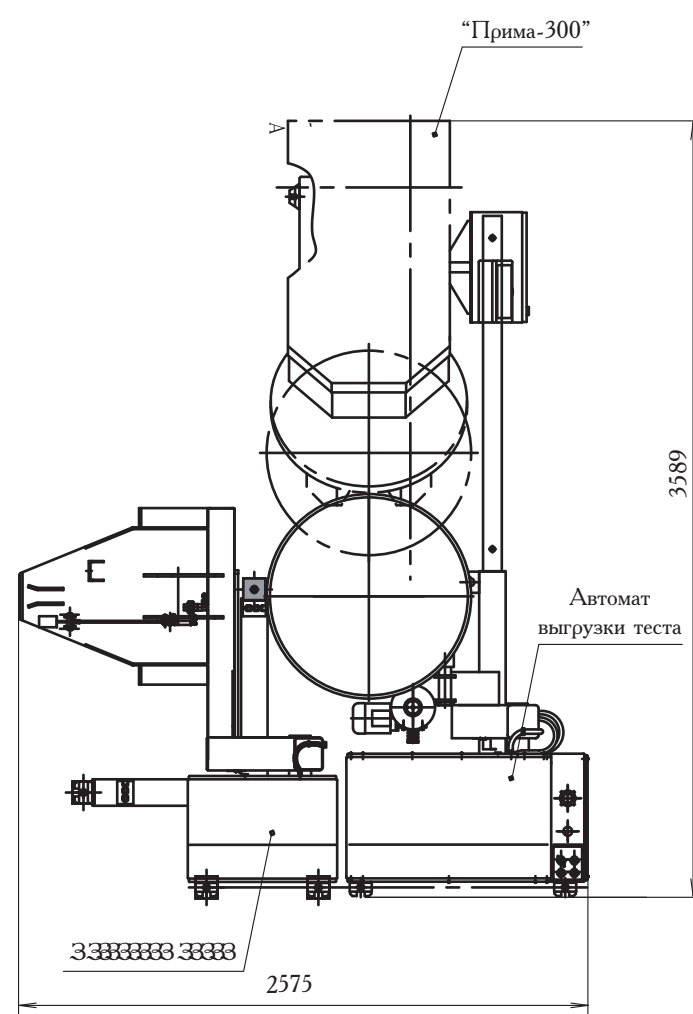


Схема размещения комплекса.
Ручной режим.

38 3333333333 3 14, 333333 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
3 3333333333 33 3333 127015 y3 Новодмитровская, 5А, 33 704,
33/3333 (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»



«Прима-300АР»

Тестоприготовительный комплекс
на базе тестомесильной
машины «ППП300»

«Prima-300AR»

Dough preparation complex on
the basis of dough
mixing machine «Prima-300»

имеющийся на предприятии парк деж
емкостью 330 л для приготовления,
транспортировки опары, брожения теста
после окончательного замешивания (в случае
наличия такой технологической операции),
транспортировки готового теста.



Комплекс работает в двух режимах:

1. Автоматический режим (безлюдная технология)

Применяется при использовании:

- безопасной технологии тестоведения
- опарной технологии тестоведения при бездежевом приготовлении опары.

Управление комплексом в автоматическом режиме осуществляется с сенсорной панели пульта управления тестомесильной машины «Прима-300».

2. Ручной режим

Применяется при использовании:

- безопасной технологии тестоведения
- опарной технологии тестоведения при дежевом приготовлении опары, используются дежи Т1-ХТ2Д емкостью 330л.

Управление комплексом в ручном режиме осуществляется с сенсорной панели пульта управления тестомесильной машины «Прима-300». Управление следующими операциями: подъем и опускание дежи комплекса, подъем и опускание платформы загрузчика опары и запуск программы замеса теста возможно также и с панели управления автомата выгрузки.



Выгрузка теста из дежи комплекса в дежу 330 л.



Загрузка опары из дежи Т1-ХТ2Д 330 л. в дежу автомата выгрузки, работает загрузчик опары

Система управления комплексом на базе промышленного контроллера SIEMENS с сенсорной панелью управления SIMATIC S7-200 обеспечивает:

- создание, хранение, использование, корректировку до 100 программ
- контроль за работой всех исполнительных механизмов
- отображение выполняемых операций и технологических параметров
- звуковое и световое оповещение при подъеме и опускании деж
- мониторинг аварийных ситуаций с автоматическим переводом исполнительных механизмов в безопасное состояние
- автоматическое ведение архивов: замесов, аварийных событий с диагностикой неисправностей, учета времени наработки машины

Автоматический режим работы комплекса «Прима-300АР»

Автоматический режим используется при выполнении цикла замеса и выгрузки теста по заданной программе при централизованной подаче сухих, жидких компонентов и опары с помощью установленных в тестомесильном отделении дозирующих станций и питателей в дежу автоматизированного комплекса «Прима-300АР». Управление дозирующими станциями осуществляется с пульта управления тестомесильной машины.

Автоматический режим обеспечивает:

- перемещение дежи к тестомесильной машине и обратно
- подъем дежи и ее вращение для выгрузки теста, опускание дежи в исходное положение

Состав комплекса:

1. Машина тестомесильная «Прима-300».

Двухскоростная автоматическая с возможностью интенсивного замеса теста на повышенной скорости.

2. Автомат выгрузки теста

Работает совместно с тестомесильной машиной «Прима — 300» и предназначен для автоматизации процесса выгрузки теста на транспортеры, в промежуточные бункеры, дежи.

Автомат выгрузки теста выпускается в двух исполнениях: выгрузка теста направо и выгрузка теста налево (исполнение — 01), по желанию заказчика.

Ручной режим работы комплекса «Прима-300АР»

Ручной режим используется при подаче опары загрузчиком из дежи Т1-ХТ2Д емкостью 330л в дежу комплекса и обеспечивает:

- подъем и опускание платформы загрузчика опары
- перемещение дежи к тестомесильной машине и обратно
- подъем дежи и ее вращение для выгрузки теста, опускание дежи в исходное положение.

Загрузка сухих и жидких компонентов производится вручную или с помощью установленных в тестомесильном отделении дозирующих станций. Управление дозирующими станциями возможно с пульта управления тестомесильной машины.

Состав комплекса:

1. Машина тестомесильная «Прима-300».

Двухскоростная автоматическая с возможностью интенсивного замеса теста на повышенной скорости.

2. Автомат выгрузки теста

Работает совместно с тестомесильной машиной «Прима — 300» и предназначен для автоматизации процесса выгрузки теста на транспортеры, в промежуточные бункеры, дежи.

3. Загрузчик опары

Исполнительный механизм может функционировать только совместно с тестомесильной машиной «Прима — 300» и автоматом выгрузки теста. Предназначен для перегрузки опары из подкатных деж Т1-ХТ2Д в дежу комплекса для последующего замеса теста.

При использовании загрузчика опары автомат выгрузки обеспечивает выгрузку теста только направо.