

«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 подъемоопрокидывателем.

Двухскоростные тестомесильные машины со спиральными месильными органами, центральными отсекаателями, 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.

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



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»

Машины тестомесильные с гидравлическими опрокидывателями

«PRIMA»

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	36/36
- при опрокидывании с подъемом			60/60
Высота от пола до нижней кромки лотка/дежи, мм, не менее:			
- при опрокидывании	1060	1117	1350
- при опрокидывании с подъемом			1950
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9.0	17.6	17.6
Номинальное напряжение, В	3РЕ~380	3РЕ~380	3NРЕ~380
Габаритные размеры, мм:			
- длина	1870	2235	2170
- ширина/ширина при опрокидывании	1480/1950	1590/2200	1590/2341
- высота/высота при опрокидывании/при опрокидывании с подъемом	1255/1843	1267/2172	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 промешивание, 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.

В комплект поставки включен ЗИП.

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».