

Восход

«ПРИМА-40»

«ПРИМА-70»

«ПРИМА-100»

«ПРИМА-160Н»

Машины тестомесильные

«PRIMA-40»

«PRIMA-70»

«PRIMA-100»

«PRIMA-160N»

Dough mixers



«Прима-40»



«Прима-70»
«Прима-100»

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.

Применение тестомесильных машин наиболее рационально:

- на производствах, использующих безопасные, ускоренные технологии тестоприготовления, а также для окончательного замеса теста при работе на опарных технологиях

- в кондитерских цехах по выпуску мучных кондитерских изделий

- в пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах

- на точках «быстрого питания»

- в лабораториях хлебозаводов и хлебокомбинатов.

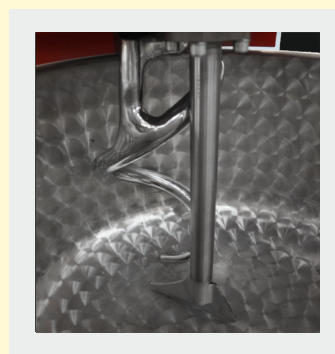
Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:

- элементы конструкции, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали

- надежные приводы вращения месильного органа и дежи.



«Прима-160Н»



S-образный месильный орган и центральный отсекатель



«ПРИМА- 40, 70, 100, 160Н»

Машины тестомесильные

«PRIMA- 40, 70, 100, 160N»

Dough mixers

| Технические характеристики: | «ПРИМА-40» | «ПРИМА-70» | «ПРИМА-100» | «ПРИМА-160Н» |
|--|------------|------------|-------------|--------------|
| Объем дежи, л | 40 | 70 | 100 | 160 |
| Максимальная масса теста*, кг/замес | 25 | 45 | 60 | 100 |
| Минимальная масса теста, кг/замес | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1,7 | 4 | 5 | 9 |
| Номинальное напряжение, В | 3NPE~380 | 3NPE~380 | 3NPE~380 | 3PE~380 |
| Габаритные размеры, мм: | | | | |
| - длина | 826 | 1131 | 1202 | 1245 |
| - ширина | 476 | 562 | 634 | 795 |
| - высота | 740 | 1035 | 1090 | 1026 |
| Масса, кг, не более | 120 | 275 | 320 | 430 |

* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса

Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекаТЕЛЬ, стационарная вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали емкостью 160, 100, 70 и 40 литров соответственно.

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.

Интенсивный замес теста обеспечиваются современной конструкцией тестомесильных машин:

- цилиндрическая толстостенная дежа
- спиральный месильный орган

- центральный отсекаТЕЛЬ
- наличие двух скоростей замеса
- оптимальные скорости вращения месильного органа и дежи
- постоянные минимальные зазоры между месильным органом, дном и стенками дежи.

«Прима-160Н», «Прима-100», «Прима-70» имеют полуавтоматическую систему управления, позволяющую:

- устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости с помощью таймеров
- автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную
- обрабатывать цикл замеса только на малой, или только на повышенной скорости
- временно прерывать цикл по требованию оператора, с последующим его продолжением
- включать прямое или реверсивное вращение дежи на малой скорости замеса
- автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала и др.

«Прима-40» выпускается с ручным управлением в настольном варианте.

Безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок.

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».