тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Горизонтальні Z-подібні тістоміси LASER ZM

Laser S.r.l. (Італія) · діжа 500–1050 л · тісто для штампованого та ротаційного печива



Діжа з Z-подібним робочим органом і панеллю керування на борту машини — фото виробника Laser S.r.l.

Призначення

Горизонтальні високошвидкісні тістоміси для замісу м’якого і крутого тіста — насамперед тіста для штампованого та ротаційного печива. Машини розраховані на промислові обсяги й на роботу в складі лінії: нижча рама дозволяє вивантажувати тісто безпосередньо в живильник наступної машини.

Принцип роботи

Інгредієнти завантажуються в діжу вручну або автоматично із системи дозування. Змішування відбувається всередині діжі з нержавіючої сталі відповідної форми, в якій обертається Z-подібний робочий орган з горизонтальною віссю. Заміс іде на двох фіксованих швидкостях з автоматичним переходом між ними за програмованим циклом. Готове тісто вивантажується перекиданням діжі навколо горизонтальної осі.

Модельний ряд

Модель	Основні параметри
ZM 500	діжа 500 л · тісто до 250 кг · 35/70 об/хв · 4000 кг · 14–22 кВт · перекидання діжі гідравлікою, кут 135°
ZM EVO1 500	діжа 500 л · тісто до 250 кг · 35/70 об/хв · 4000 кг · 14–22 кВт · перекидання мотор-редуктором, кут 135°
ZM 800	діжа 850 л · тісто до 350 кг · 30/60 об/хв · 6000 кг · 40 кВт · 2600 × 2450 × 1500 мм
ZM 1000	діжа 1050 л · тісто до 500 кг · 30/60 об/хв · 7000 кг · 50 кВт · 3000 × 2450 × 1600 мм

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

ZM 500 і ZM EVO1 500



ZM EVO1 500 — фото виробника Laser S.r.l.

Параметр	Значення
Оброблюване тісто	для штампованого та ротаційного печива
Продуктивність по тісту	до 250 кг для штампованого та до 300 кг для ротаційного печива — залежно від характеристик тіста
Об’єм діжі	близько 500 л
Швидкість робочого органа	35 / 70 об/хв, дві швидкості з автоматичним переходом
Габарити (Ш × Д × В)	1,2 × 1,28 × 2,1 м
Висота вивантаження діжі	0,7 м
Кут перекидання діжі	135° — швидке вивантаження
Вага нетто	близько 4000 кг
Встановлена потужність	близько 22 кВт

Відмінність версій

Обидві машини мають однакову діжу на 500 л, однаковий робочий орган, однакову потужність і однаковий кут перекидання діжі 135°. Різниця у приводі вивантаження: у ZM 500 діжа перекидається гідравлічним поршнем з електричним насосом і фіксованою швидкістю, у ZM EVO1 500 — механізмом з мотор-редуктором. Для EVO1 додатково доступні посилений двигун 37 кВт і регулювання швидкості інвертором.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

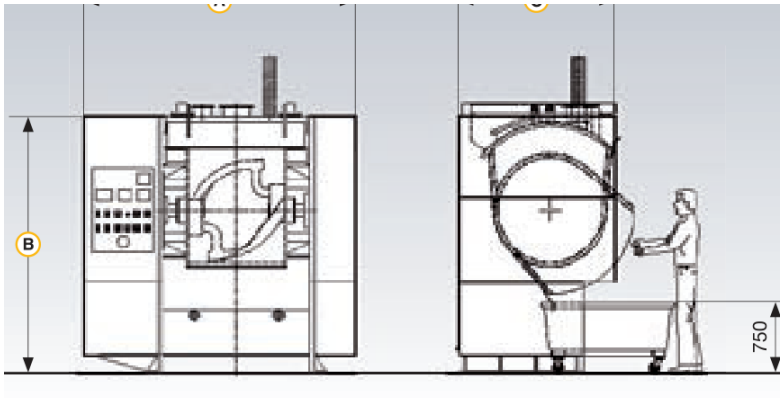
ZM 800 і ZM 1000

Старші моделі ряду для великих обсягів. Ретельність замісу забезпечує особлива форма відливки робочого органа. Захисні кришки та картери повністю з нержавіючої сталі легко знімаються для щоденного чищення й обслуговування. Завантаження — автоматично із системи дозування інгредієнтів або вручну. Вивантаження — перекиданням діжі на 135° механізмом з мотор-редуктором.



ZM 800 — фото виробника Laser S.r.l.

Параметр	Значення
Об’єм діжі	ZM 800 — 850 л · ZM 1000 — 1050 л
Продуктивність по тісту	ZM 800 — до 350 кг · ZM 1000 — до 500 кг
Швидкість робочого органа	30 / 60 об/хв, дві швидкості з автоматичним переходом
Габарити A × B × C	ZM 800 — 2600 × 2450 × 1500 мм · ZM 1000 — 3000 × 2450 × 1600 мм
Висота вивантаження діжі	750 мм
Кут перекидання діжі	135° — швидке вивантаження
Вага нетто	ZM 800 — 6000 кг · ZM 1000 — 7000 кг
Встановлена потужність	ZM 800 — 40 кВт · ZM 1000 — 50 кВт



Габаритна схема ZM 800 / ZM 1000, розміри в мм

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Матеріали та виконання

Вузол	Матеріал
Рама	фарбована вуглецева сталь RAL 9007
Діжа замісу	нержавіюча сталь
Робочий орган замісу	нержавіюча сталь, Z-подібний, горизонтальна вісь
Частини в контакті з тістом	нержавіюча сталь / харчовий пластик
Кришка	фарбована вуглецева сталь RAL 9007
Прокладки кришки	білий харчовий пластик за нормою FDA
Картери та огорожі	нержавіюча сталь
Двері	нержавіюча сталь

Приводи

Робочий орган замісу — електричний двигун на дві швидкості. Перекидання діжі — гідравліка з електричним насосом і фіксованою швидкістю (ZM 500) або механізм з мотор-редуктором (ZM EVO1 500, ZM 800, ZM 1000).

Базове оснащення

— опорна рама та діжа для замісу тіста;
— електрична шафа на борту машини з таймерами регулювання часу роботи та автоматичним переходом на високу або низьку швидкість;
— ручне завантаження інгредієнтів; кришка підготовлена під автоматичне завантаження сипких і рідких інгредієнтів;
— виконання відповідно до норм гігієни та безпеки.

Опції

— двостінна діжа для циркуляції холодної води;
— електрична панель у виконанні IP65;
— картери з нержавіючої сталі;
— занижена рама для вивантаження тіста безпосередньо в живильник;
— кришка під автоматичне завантаження інгредієнтів;
— PLC для введення часу замісів і різних рецептів;
— регулювання швидкості інвертором;
— двигун SEW EURODRIVE; для ZM EVO1 500 — посилений двигун 37 кВт.

Постачання та сервіс

Доставка, монтаж і пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини. Пакування — дерев’яна кліть. Модель і комплектація підбираються під рецептуру та обсяги замовника.

Характеристики є орієнтовними; виробник залишає за собою право змінювати їх без попередження. Точна конфігурація узгоджується при замовленні.