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

Лінія пельменних виробів AL.MA. DN250 з пресом-екструдером PA150

AL.MA. Srl (Італія) · продуктивність 90–150 кг/год · вироби з одного листа тіста

Призначення

Промислова лінія для виробництва виробів з одного листа тіста — пельменів, равіолі, капелетті, тортелоні. Прес-екструдер PA150 безперервно переробляє тісто і видає тістовий лист через фільєру, формувальна машина DN250 калібрує лист до потрібної товщини, дозує начинку й формує виріб зі змінним штампом. Машина розрахована на цілодобову роботу і розвиває до 150 циклів за хвилину.

Склад лінії

• Прес-екструдер PA150 — подвійна тістомісильна діжа з нержавіючої сталі, задня перекидна електрично; вали та лопаті з нержавіючої сталі, знімні для зручного миття; охолоджуваний циліндр та знімний шнек екструзії, повністю з нержавіючої сталі; автоматичний знімний тісторіз зі змінною швидкістю для регулювання довжини різання; фотоелемент з контролем петлі для безперервної подачі листа на формувальну машину; конструкція повністю з нержавіючої сталі — усі частини, що контактують з продуктом, легко демонтуються для санітарної обробки.

• Формувальна машина DN250 — швидка та проста зміна штампа; подача тістового листа, швидкість машини та подача начинки регулюються інверторами; станина з круглої труби та ергономічні захисні огорожі, розраховані на зручну санітарну обробку; стрічка евакуації відходів; можливість встановлення штампів замовника.

• Окремими позиціями — фільєра для тістового листа з регульованим форматом до PA150; штампи до DN250 під потрібні формати виробу.

Обидві машини виконані повністю з нержавіючої сталі, оснащені панеллю керування та електрощитом із запобіжними пристроями згідно з нормами CE, комплектуються експлуатаційним оснащенням, інструкцією з експлуатації та декларацією відповідності CE.

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

Прес-екструдер PA150

Прес для безперервної переробки тіста та виробництва короткої і довгої пасти й тістового листа для лазаньї. У складі лінії працює на випуск листа під формувальну машину.



Прес-екструдер AL.MA. PA150

Параметр	Значення
Продуктивність	100–150 кг/год (залежно від формату)
Габарити, В×Ш×Г	1640 × 1140 × 1510 мм
Вага	445 кг
Встановлена потужність	8 кВт
Фільєра	для тістового листа, формат регульований (окремо)

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

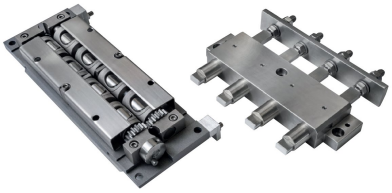
Формувальна машина DN250

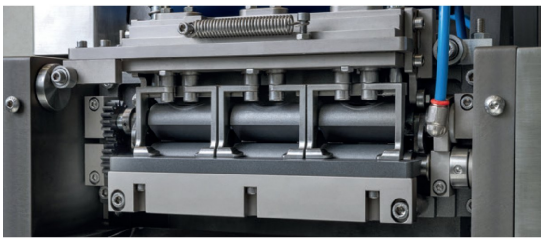
Промислова машина для виробництва виробів з одного листа тіста — пельменів, равіолі, капелетті, тортелоні. Розрахована на цілодобову роботу.



Формувальна машина AL.MA. DN250

Параметр	Значення
Продуктивність	90–150 кг/год (залежно від виробу)
Механічна продуктивність	до 150 циклів/хв
Ширина тістового листа	250 мм
Габарити, В×Ш×Г	1810 × 1410 × 1420 мм
Вага	550 кг
Встановлена потужність	4,5 кВт





Вузол штампа на машині та група ламінації з бункером начинки — фото виробника AL.MA. Srl

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

Загальні характеристики лінії

Параметр	Значення
Продуктивність лінії	90–150 кг/год (залежно від виробу)
Ширина тістового листа	250 мм
Склад лінії	прес-екструдер PA150 + формувальна машина DN250
Подача листа	безперервна, фотоелемент з контролем петлі
Сумарна встановлена потужність	12,5 кВт
Живлення	380 В / 50 Гц
Матеріали	нержавіюча сталь, харчові сертифіковані матеріали
Відповідність	норми CE, декларація відповідності



Змінний штамп формувальної машини — один формат на кожен штамп

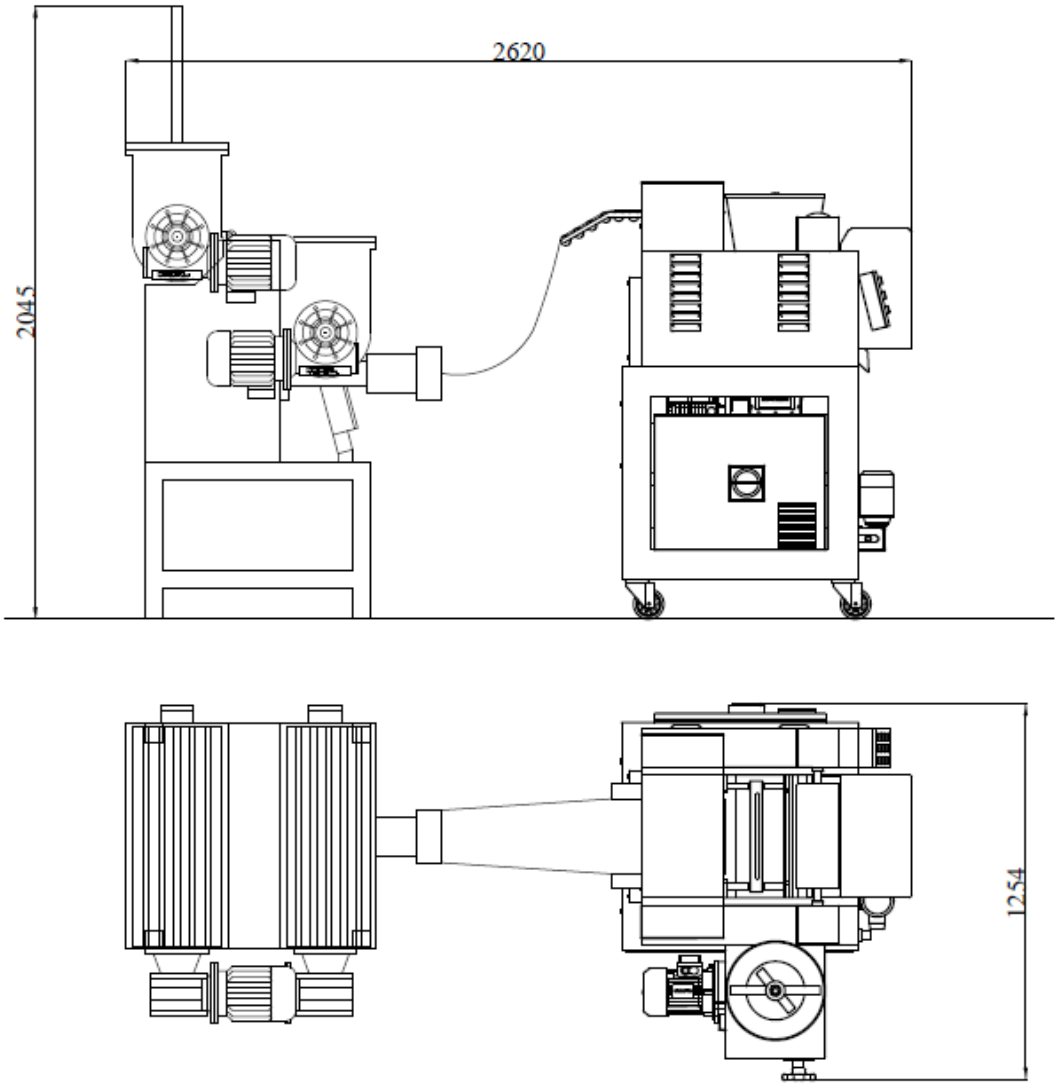
Розрахунок продуктивності: кількість циклів за хвилину × кількість виробів за цикл × вага одного виробу × 60. У середньому формувальна машина виконує близько 90 циклів за хвилину (до 110). Кількість виробів за цикл задає штамп, тому продуктивність залежить від формату та ваги виробу. Значення орієнтовні.

Постачання та сервіс

Доставка DDP-склад замовника по всій території України, розміщення у виробничому приміщенні замовника, пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, фільєри, штампи та запасні частини. Точна конфігурація лінії, набір штампів та формати виробів підбираються під замовлення.

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

Схема розміщення обладнання



Планування лінії PA150 + DN250, 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

Додаток. Каталог форматів виробів з одного листа тіста

Каталог AL.MA. Srl · формати штампів для DN250

На лініях серії DN зі змінними штампами виробляються вироби з одного листа тіста: пельмені, равіолі, капелетті, тортелоні, пінцаті та інші формати. Нижче наведено сторінки каталогу виробника з формами та номерами штампів. Штампи з індивідуальними форматами виготовляються за запитом замовника.

Вага, розміри та продуктивність є орієнтовними і можуть змінюватися залежно від товщини листа тіста та співвідношення тісто/начинка.

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

Pinzati

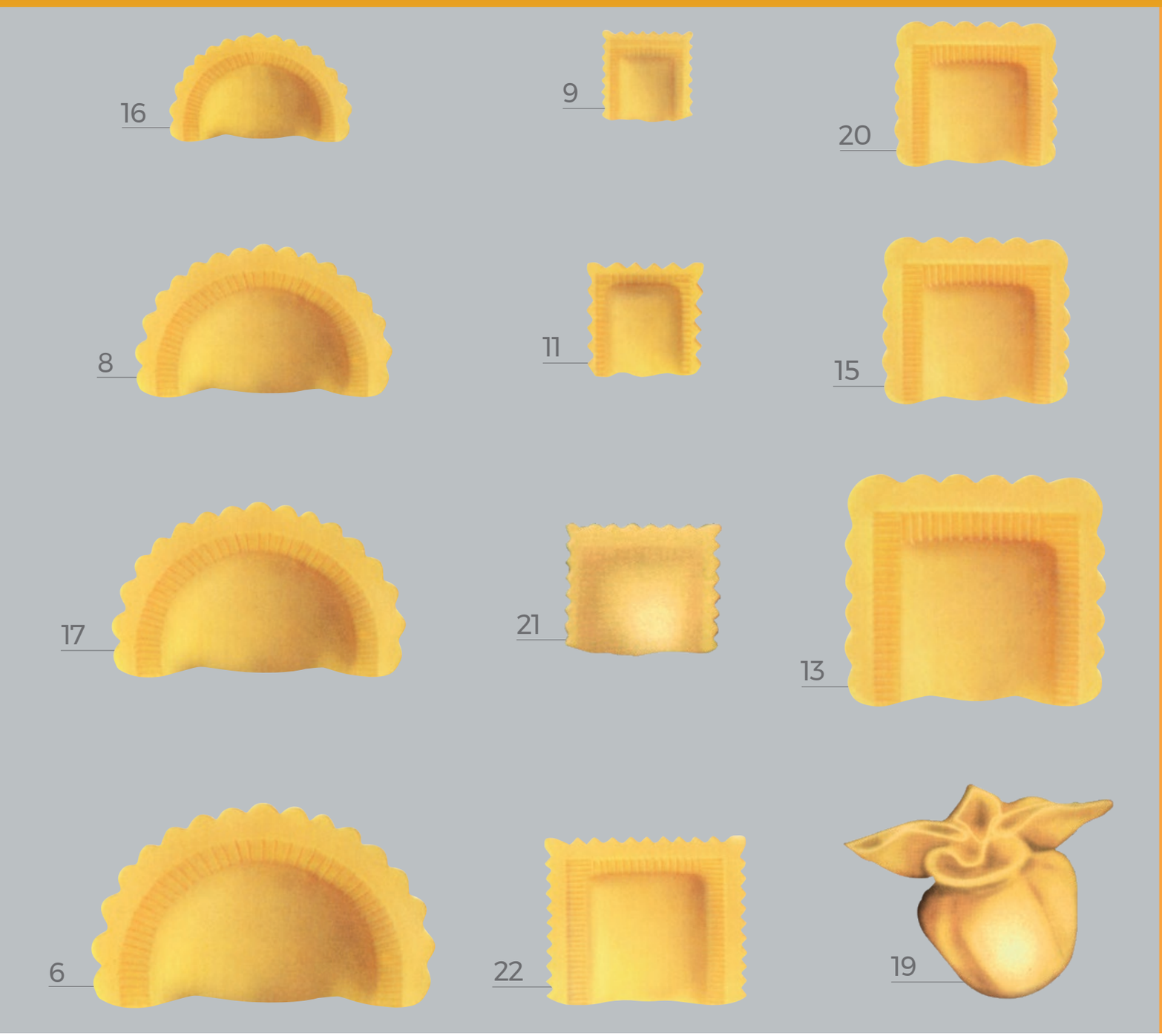
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

Pelmeni

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
4	9



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



Ravioli

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
16	3
8	6
17	7
9	1,5
11	2,5
20	3,5
21	3,5
22	4/4,5
15	5
6	8
13	7

Saccottini

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
19 Saccottino	6
19 Saccottone	10/12