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. DN320 з тісторозкаткою CA320V

AL.MA. Srl (Італія) · продуктивність 100–180 кг/год · вироби з одного листа тіста

Призначення

Промислова лінія для виробництва виробів з одного листа тіста — пельменів, равіолі, капелетті, тортелоні. Тісторозкатка CA320V ламінує тісто валками й подає тістовий лист шириною 320 мм на формувальну машину DN320, яка 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. Порівняно з лінією серії 250 ширший лист дає більший вихід за ту саму кількість циклів.

Склад лінії

• Тісторозкатка CA320V — подвійна тістомісильна діжа, задня перекидна електрично, з нержавіючими знімними валами та лопатями; група ламінації (пара лопаток подачі тіста, гремольний вузол і ламінувальні циліндри з нержавіючої сталі); покрокова система обертання гремол для повної санітарної обробки; намотувальний пристрій для підготовки рулонів листа; стрічковий конвеєр із харчового сертифікованого матеріалу; фотоелемент з контролем петлі для синхронізації подачі листа з формувальною машиною; зовнішній привід з інвертором.

• Формувальна машина DN320 — група ламінації з нержавіючими валами регульованої товщини з незалежним приводом і регулюванням швидкості; нержавіючий бункер начинки із запобіжною решіткою і знімним мішалом; знімний нержавіючий шнек подачі начинки з регулюванням швидкості за форматом виробу; регулювання швидкості машини інвертором; станина з круглої труби та ергономічні захисні огорожі; стрічка виходу відходів; колеса для переміщення.

• Опції — круглий ніж для поздовжнього різання листа на CA320V; пристрій різання відходів на DN320.

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

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

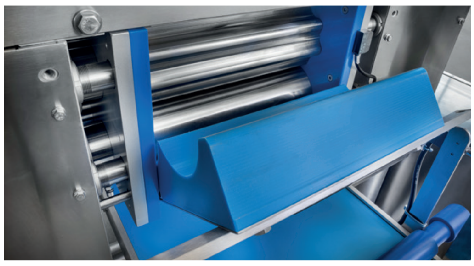
Тісторозкатка CA320V

Автоматична машина для виробництва тістового листа, необхідного для живлення формувальних машин та автоматичних різальних машин.



Тісторозкатка AL.MA. CA320V — фото виробника AL.MA. Srl, серія 250/320

Параметр	Значення
Продуктивність	300 кг/год
Ширина тістового листа	320 мм
Габарити, В×Ш×Г	1995 × 1520 × 1185 мм
Вага	750 кг
Встановлена потужність	7 кВт





Група ламінації та круглий ніж для поздовжнього різання листа (опція) — фото виробника AL.MA. Srl, серія 250/320

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

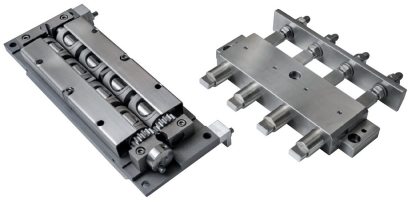
Формувальна машина DN320

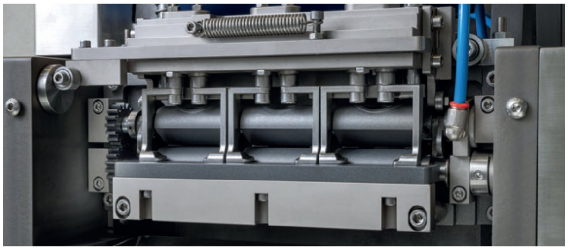
Промислова машина для виробництва виробів з одного листа тіста — пельменів, равіолі, капелетті, тортелоні. Розрахована на цілодобову роботу.



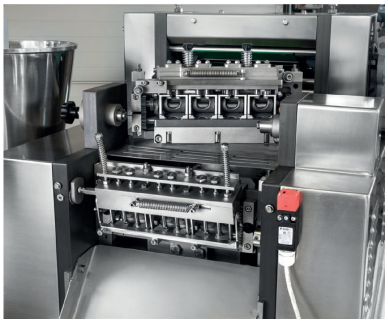
Формувальна машина AL.MA. DN320 — фото виробника AL.MA. Srl, серія 250/320

Параметр	Значення
Продуктивність	100–180 кг/год (залежно від виробу)
Механічна продуктивність	до 150 циклів/хв
Ширина тістового листа	320 мм
Габарити, В×Ш×Г	1810 × 1490 × 1420 мм
Вага	580 кг
Встановлена потужність	4,5 кВт





Вузол штампа на машині та група ламінації з бункером начинки — фото виробника AL.MA. Srl, серія 250/320



Змінний штамп — один формат на кожен штамп

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	100–180 кг/год (залежно від виробу)
Ширина тістового листа	320 мм
Склад лінії	тісторозкатка CA320V + формувальна машина DN320
Сумарна встановлена потужність	11,5 кВт
Живлення	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Матеріали	нержавіюча сталь, харчові сертифіковані стрічки
Відповідність	норми CE

Обидві машини комплектуються панеллю керування та електрощитом із запобіжними пристроями згідно з нормами CE, експлуатаційним оснащенням та інструкцією з експлуатації.

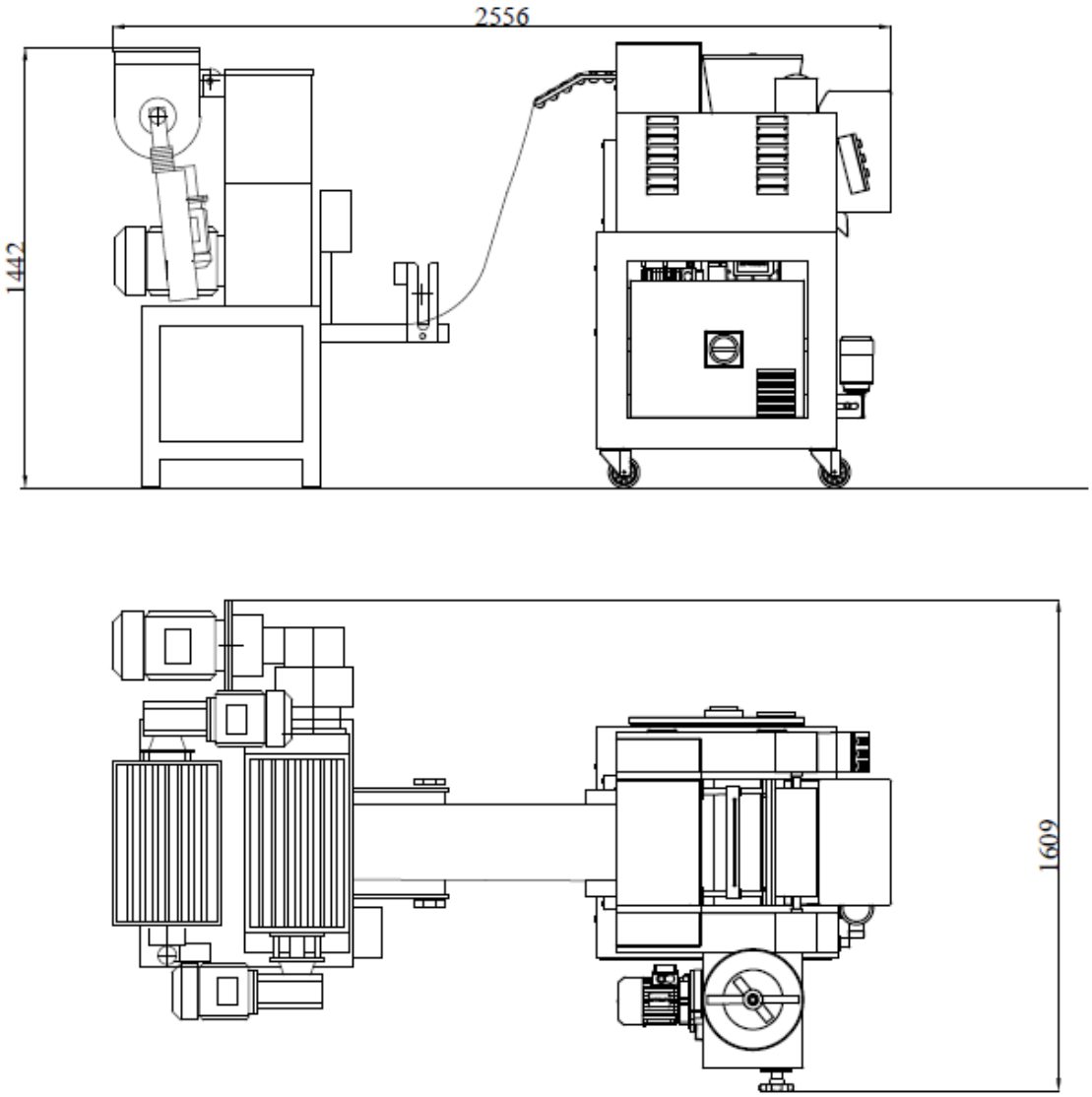
Розрахунок продуктивності: кількість циклів за хвилину × кількість виробів за цикл × вага одного виробу × 60. У середньому формувальна машина виконує близько 90 циклів за хвилину (до 110). Кількість виробів за цикл задає штамп, тому продуктивність залежить від формату та ваги виробу. Значення орієнтовні.

Постачання та сервіс

Доставка DDP-склад замовника по всій території України, розміщення у виробничому приміщенні замовника, пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, 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 CA320V + DN320, 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 DN320

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

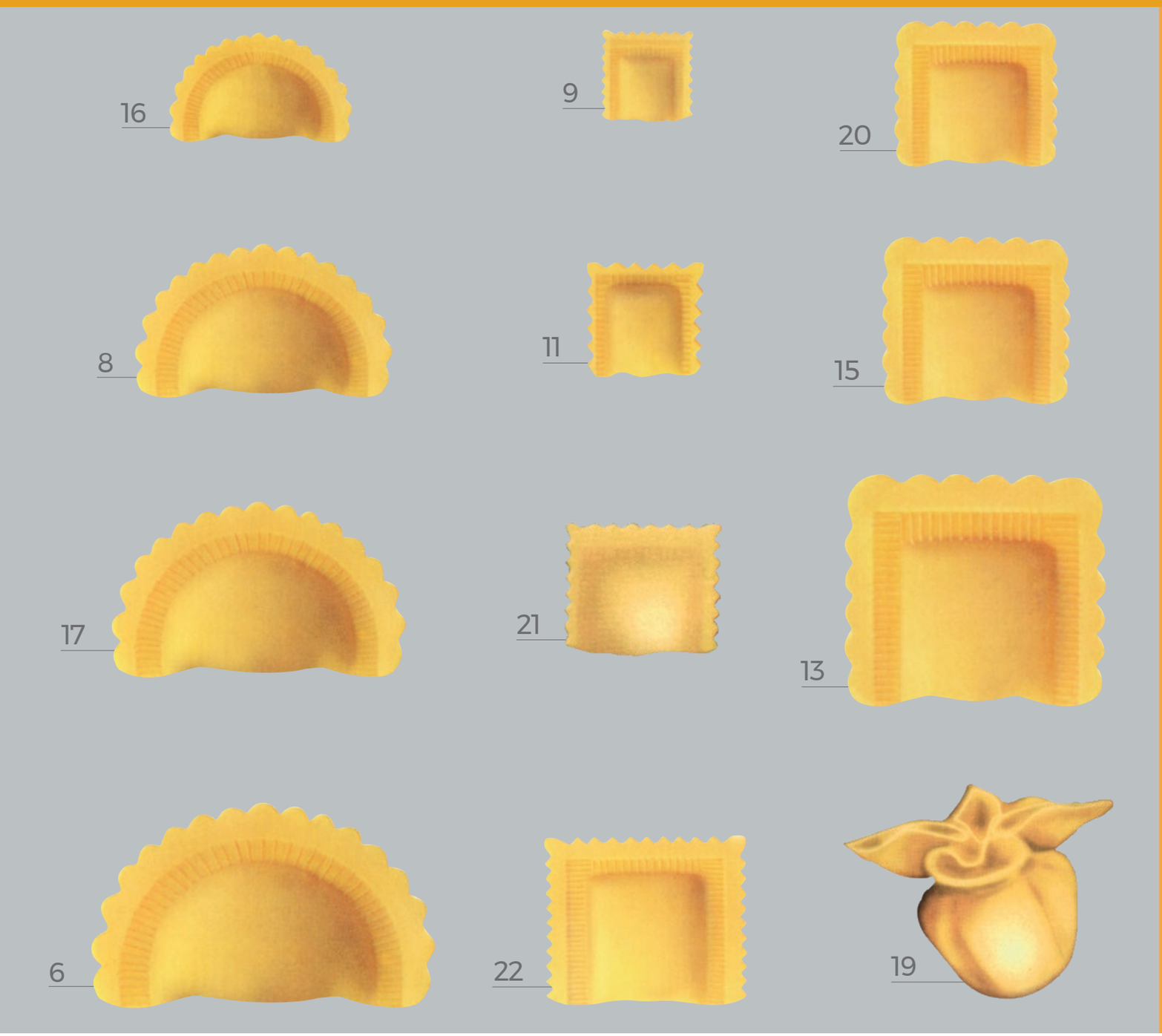
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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