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

Багатостанційна лінія пельменних виробів AL.MA. DN540 з тістомісильною машиною безперервної дії

AL.MA. Srl (Італія) · конфігурація на 5 станцій · до 2250 кг/год · вироби з одного листа тіста

Принцип роботи

Тістомісильна машина безперервної дії готує тісто без зупинок і вивантажує його в бункер човника. Човник рухається над лінією і розвозить тісто по станціях. Кожна станція — це тісторозкатка, формувальна машина, кулачковий насос подачі начинки та різчик відходів; станції працюють паралельно й незалежно одна від одної.

Уздовж лінії проходять двоярусні конвеєри. На верхню стрічку падають сформовані вироби з начинкою і рухаються до виходу лінії. На нижню стрічку потрапляють обрізки невикористаного тістового листа, подрібнені різчиками, і рухаються у протилежному напрямку — до конвеєра повернення відходів у тістомісильну машину. Лист тіста повертається у виробництво, лінія працює практично без втрат сировини.

Масштабування та обслуговування

• лінія може мати від 3 до 5 станцій; продуктивність зростає пропорційно їх кількості;

• систему можна замовити одразу на повну кількість станцій, а машинами укомплектувати частково. Незадіяні станції вимикаються з панелі керування;

• коли потрібно наростити обсяг, машини докуповуються і встановлюються на вільні станції — перебудовувати лінію не потрібно;

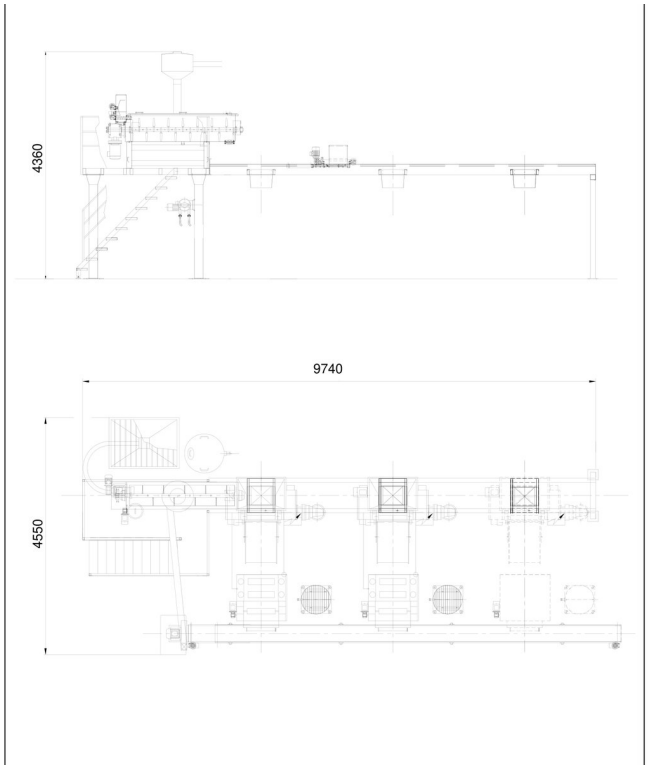
• будь-яку станцію можна зупинити для планового обслуговування, не зупиняючи лінію: решта станцій продовжують працювати.

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

Склад лінії у конфігурації на 5 станцій

Параметр	Значення
Тістомісильна машина безперервної дії GR.IM.2000 з TURBOMIX	1
Човникова система розподілу тіста на 5 станцій	1
Тісторозкатка CA540FA	5
Формувальна машина DN540	5
Кулачковий насос подачі начинки PLA100	5
Різчик відходів	5
Двоярусний конвеєр	2
Система повернення відходів у тістомісильну машину	1
Штампи	по одному на кожну формувальну машину, формат — за вибором замовника

Усі частини, що контактують з тістом і начинкою, виконані з нержавіючої сталі та інших нетоксичних матеріалів, придатних для харчової промисловості. Обладнання відповідає чинним нормам CE.

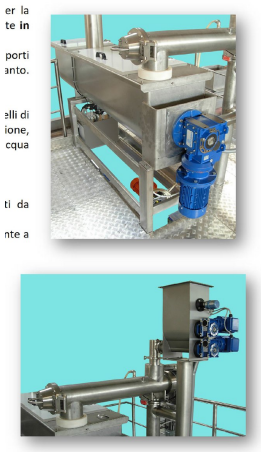


Габаритні розміри лінії, мм

Тістомісильна машина безперервної дії GR.IM.2000

Установка безперервного приготування тіста, повністю з нержавіючої сталі AISI 304. Обслуговує всі станції лінії.





Тістомісильна машина безперервної дії GR.IM.2000 — фото виробника AL.MA. Srl

• базова конструкція з труби на знімних опорах, драбина доступу, бічні огорожі, настил з рифленого антиковзного листа;

• група місильних діж з полірованої нержавіючої сталі, тефлонові ущільнення валів зі швидким зніманням;

• місильні вали з нержавіючої сталі AISI 304 з незалежними мотор-редукторами;

• об’ємний дозатор — безперервний шнековий дозатор борошна зі змінною швидкістю під керуванням інвертора, датчики максимуму та мінімуму;

• перистальтичний насос рідин зі змінною швидкістю під керуванням інвертора;

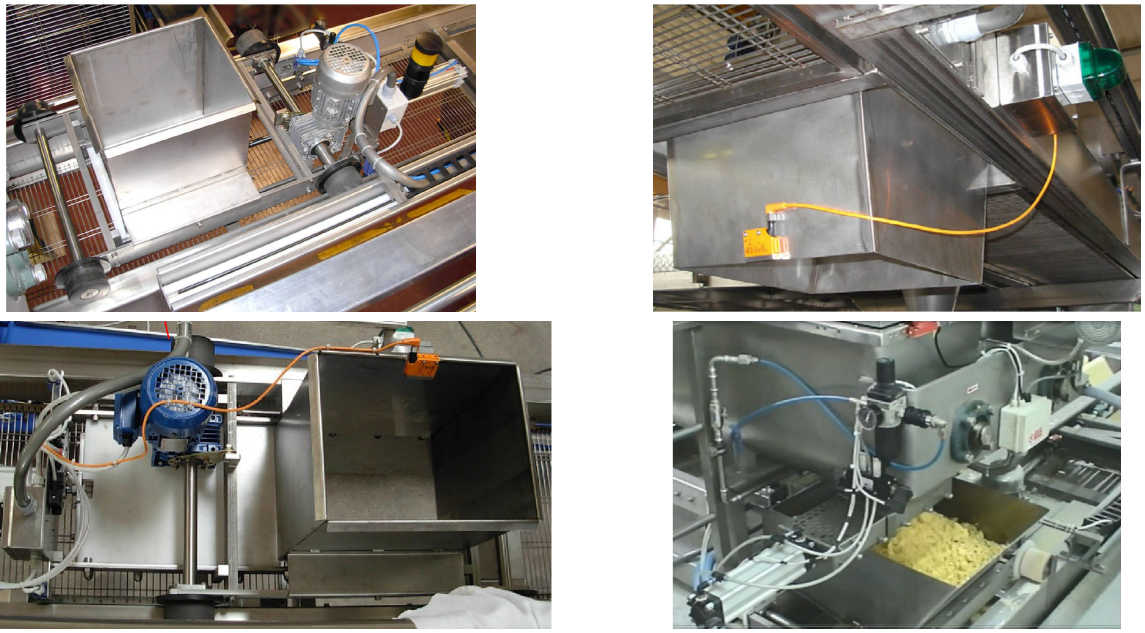
• TURBOMIX — система швидкого попереднього замісу, вал з лопатями знімається для санітарної обробки;

• електропневматичне розвантаження, електрощит з нержавіючої сталі за нормами CE.

Параметр	Значення
Продуктивність по тісту	до 2000 кг/год
Подача борошна	до 1600 кг/год
Подача рідин	до 500 кг/год
Швидкість місильного вала	до 50 об/хв
Споживана електрична потужність	14 кВт

Човникова система розподілу тіста на 5 станцій

Система автоматичного розподілу тіста між п’ятьма тісторозкатками. Візок рухається рейковим шляхом над лінією і вивантажує тісто на потрібній станції.



Човникова система розподілу тіста — фото виробника AL.MA. Srl

- конструкція з нержавіючої сталі, рама і напрямні з труби круглого перерізу;
- візок з нержавіючої сталі з пневматичною системою подачі тіста на тісторозкатки;
- привід під керуванням енкодера — забезпечує точну позицію вивантаження;
- автоматичне пневматичне відкриття затвора;
- запобіжні пристрої.

Параметр	Значення
Кількість станцій	5
Ємність візка	40 кг
Керування позицією	енкодер

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 CA540FA

Автоматична машина для виробництва тістового листа шириною 540 мм, необхідного для живлення формувальної машини. На кожній станції встановлена одна тісторозкатка.





Тісторозкатка AL.MA. CA540FA — фото виробника AL.MA. Srl

Параметр	Значення
Продуктивність	400/500 кг/год
Ширина тістового листа	540 мм
Висота	1735 мм
Ширина	2000 мм
Глибина	1060 мм (1660 мм з конвеєром)
Вага	1250 кг
Встановлена потужність	7,5 кВт



Група ламінації CA540FA

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 DN540

Промислова машина для формування виробів з одного листа тіста зі змінним штампом — один формат на кожен штамп.



Формувальна машина AL.MA. DN540

Параметр	Значення
Продуктивність	400/450 кг/год
Ширина тістового листа	540 мм
Висота	2020 мм
Ширина	1670 мм
Глибина	1590 мм
Вага	1650 кг
Встановлена потужність	9,5 кВт
Штамп	один входить у комплект машини, формат — за вибором замовника

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

Кулачковий насос PLA100



Кулачковий насос PLA100

Параметр	Значення
Габарити, В×Ш×Г	1685 × 760 × 720 мм
Вага	200 кг
Встановлена потужність	1,5 кВт

Подає начинку безперервно, працює з м’ясними, сирними та овочевими начинками, у тому числі делікатними, зі шматочками. Перекидний ковпак із запобіжною решіткою, шнек знімається без інструменту.

Різчик відходів



Різчик відходів

Подрібнює невикористаний лист тіста: різальна група з валками з нержавіючої сталі, швидкість приводу пропорційна швидкості ламінатора, конструкція з анодованого алюмінію, стрічка передачі відходів на нижній ярус конвеєра з прозорими оглядовими огорожами.

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

Двоярусні конвеєри



Двоярусний конвеєр — фото виробника AL.MA. Srl

Два двоярусні конвеєри проходять уздовж лінії. Верхній ярус транспортує готові вироби до виходу лінії, нижній — подрібнені відходи у зворотному напрямку, до системи повернення. Стрічки з матеріалу, сертифікованого для харчових продуктів.

Система повернення відходів



Система повернення відходів — фото виробника AL.MA. Srl

Стрічковий елеватор-конвеєр завантаження тістомісильної машини безперервної дії: конструкція повністю з нержавіючої сталі, стрічка з харчового матеріалу, незалежний варіаторний привід.

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
Конфігурація	5 станцій
Продуктивність лінії	до 2250 кг/год — орієнтовно, залежно від формату та ваги виробу
Продуктивність тістомісильної машини	до 2000 кг/год по тісту
Ширина тістового листа	540 мм
Можливі конфігурації	від 3 до 5 станцій; часткове укомплектування з подальшим розширенням
Сумарна встановлена потужність	близько 106,5 кВт
Живлення	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Матеріали	нержавіюча сталь AISI 304, харчові сертифіковані стрічки
Відповідність	норми CE

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.

Сумарна потужність порахована по основному обладнанню: тістомісильна машина, п’ять тісторозкаток, п’ять формувальних машин та п’ять насосів. Потужність човника, конвеєрів і різчиків відходів уточнюється при замовленні.

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. Кількість станцій, комплектація 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

Додаток. Каталог форматів виробів з одного листа тіста

Каталог AL.MA. Srl · формати штампів для DN540

На лініях серії DN зі змінними штампами виробляються вироби з одного листа тіста: пельмені, равіолі, капелетті, тортелоні, пінцаті та інші формати. Один штамп входить у комплект кожної формувальної машини, формат обирає замовник; додаткові штампи, у тому числі з індивідуальними форматами, виготовляються за запитом.

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

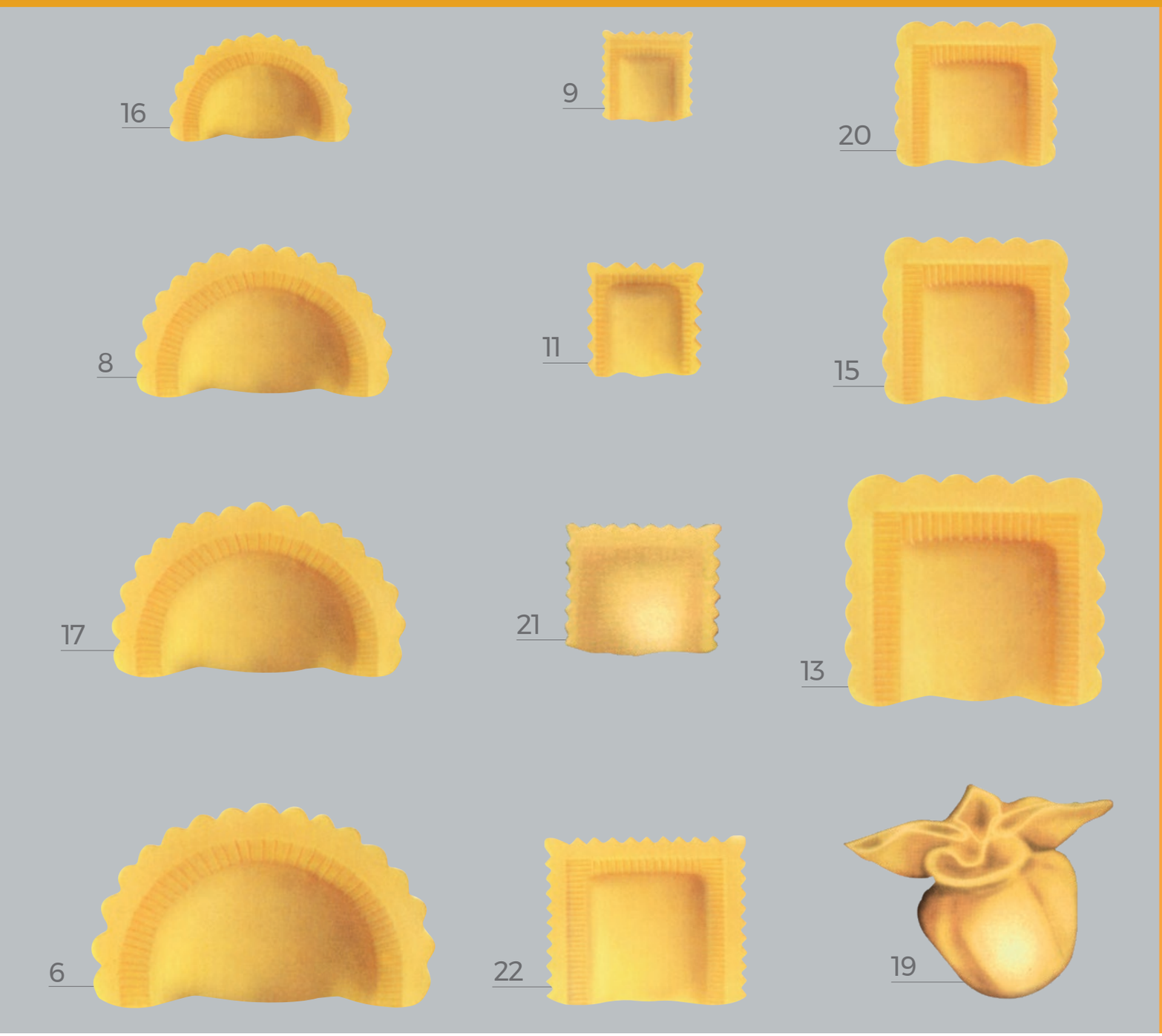
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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