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. DN540

AL.MA. Srl (Італія) · продуктивність 400–450 кг/год · вироби з одного листа тіста

Призначення

Промислова лінія для виробництва виробів з одного листа тіста — пельменів, равіолі, капелетті, тортелоні — у промислових обсягах. Тісто замішується в перекидній тістомісильній машині й вивантажується безпосередньо в тісторозкатку, яка готує лист шириною 540 мм; формувальна машина формує виріб зі змінним штампом, начинка подається безперервно кулачковим насосом. Невикористаний лист тіста повертається на переробку системою повернення відходів.

Склад лінії

- Тістомісильна машина IMP540-80R
- Тісторозкатка CA540FA
- Формувальна машина DN540
- Кулачковий насос PLA100
- Система повернення відходів

Усі частини, що контактують з тістом і начинкою, виконані з нержавіючої сталі AISI 304 та інших нетоксичних матеріалів, придатних для харчової промисловості. Обладнання спроєктоване та виготовлене згідно з чинними нормами CE.

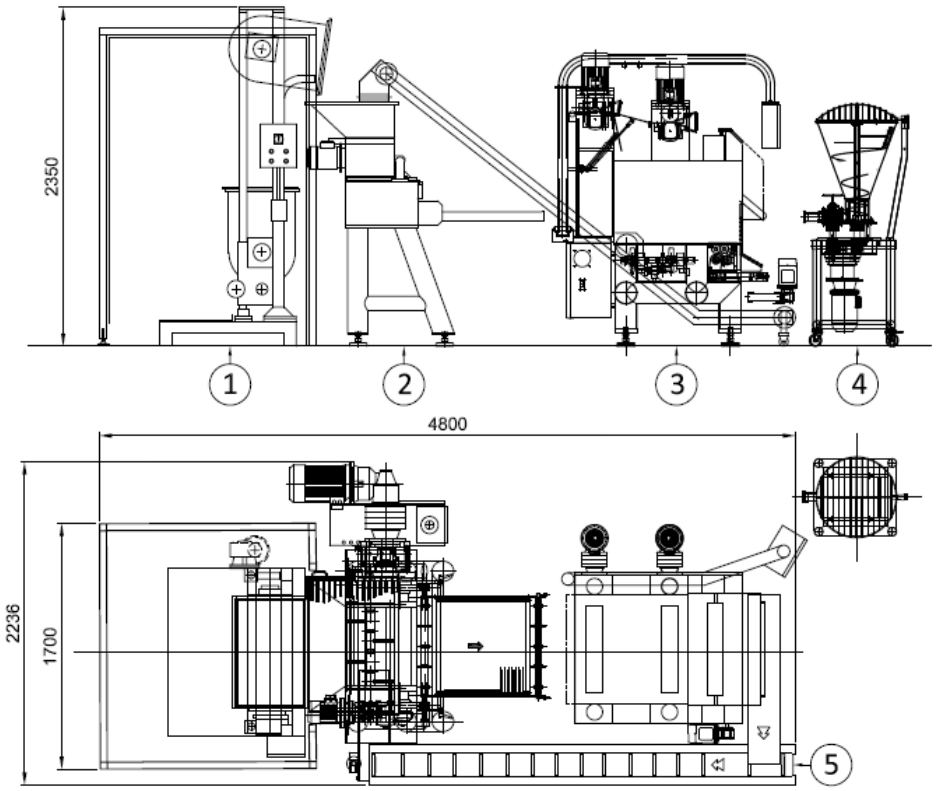


Схема розміщення лінії, розміри в мм. Номери на схемі відповідають позиціям у складі лінії

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

1. Тістомісильна машина IMP540-80R

Перекидна тістомісильна машина для приготування тіста та вивантаження його безпосередньо в тісторозкатку.

- діжа повністю з нержавіючої сталі AISI 304, вал з нахиленими профільованими лопатями для рівномірного розподілу тіста в діжі;
- вивантаження в тісторозкатку перекиданням з вертикальним підйомом по двох зубчасто-рейкових напрямних з нержавіючої сталі AISI 304;
- конструкція повністю з нержавіючої сталі AISI 304, комплектуючі доступні на міжнародних ринках;
- незалежний привід, панель керування на машині, запобіжні пристрої;
- рівень шуму на місці оператора LAeq = 68,0 дБ (A).



Тістомісильна машина AL.MA. IMP540-80R

Параметр	Значення
Ємність діжі (семоліна + волога)	80 кг
Час замісу	10–15 хвилин
Глибина	1300 мм
Висота, ширина	уточнюються при замовленні
Вага	585 кг
Встановлена потужність	6 кВт

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

2. Тісторозкатка CA540FA

Автоматична машина для виробництва тістового листа шириною 540 мм, необхідного для живлення формувальної машини.



Тісторозкатка AL.MA. CA540FA

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

3. 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

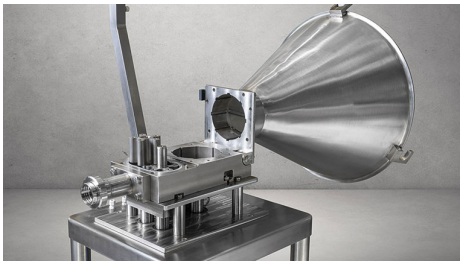
4. Кулачковий насос PLA100

Кулачковий насос для безперервної подачі начинки до формувальної машини. Принцип роботи дозволяє подавати начинки зі шматочками — м’ясні, сирні, овочеві — без порушення їх структури.



Кулачковий насос AL.MA. PLA100

Параметр	Значення
Висота	1685 мм
Ширина	760 мм
Глибина	720 мм
Вага	200 кг
Встановлена потужність	1,5 кВт





Внутрішня будова насоса: робоча камера з кулачковими роторами, розбирається для санітарної обробки

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

5. Система повернення відходів

Система збирає невикористаний лист тіста після формувальної машини і повертає його на переробку. Конструкція з нержавіючої сталі, харчова сертифікована стрічка. Конфігурація підбирається під компонування лінії у приміщенні замовника.



Система повернення відходів

Загальні характеристики лінії

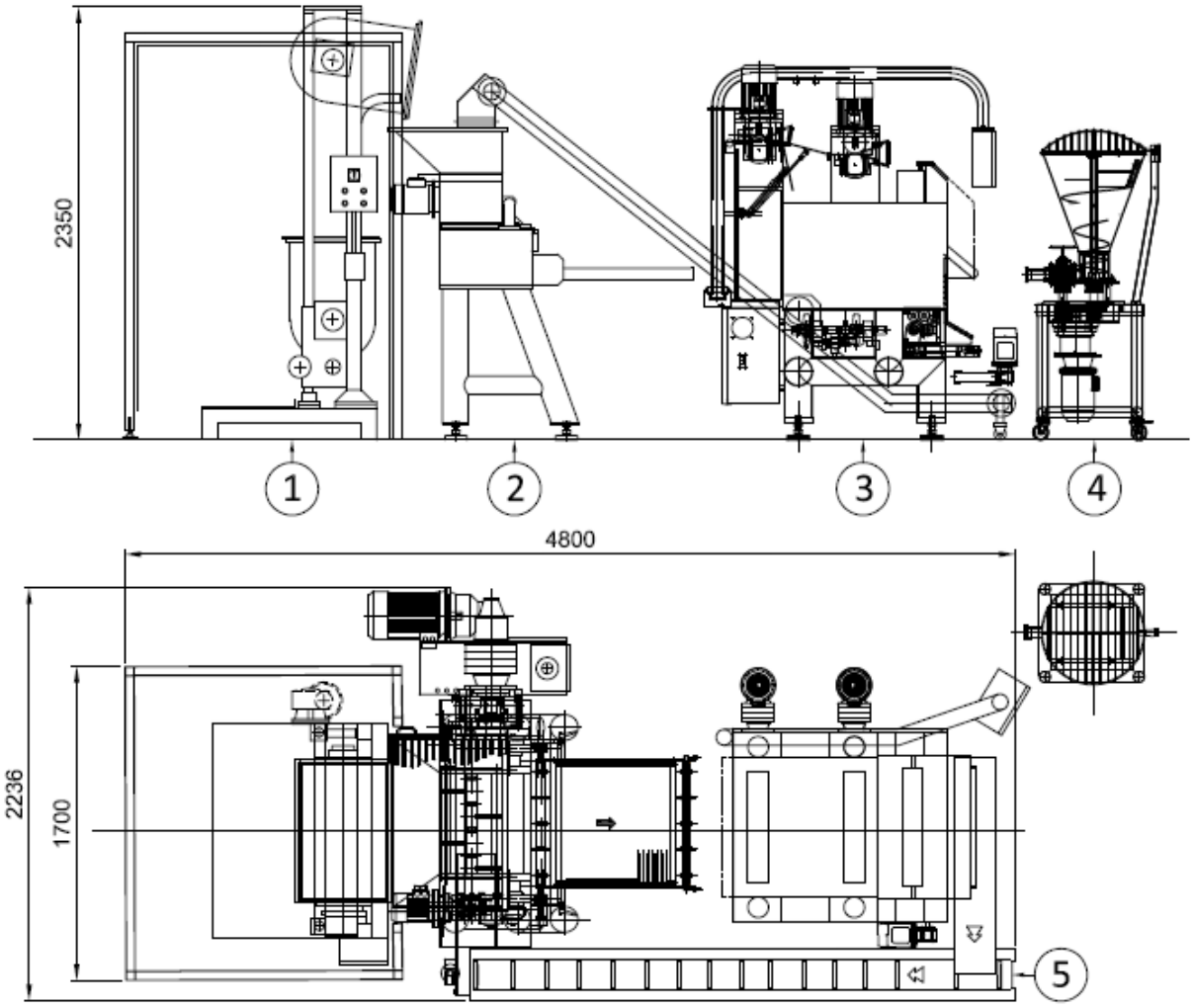
Параметр	Значення
Продуктивність лінії	400–450 кг/год (залежно від виробу)
Ширина тістового листа	540 мм
Склад лінії	тістомісильна машина IMP540-80R + тісторозкатка CA540FA + формувальна машина DN540 + кулачковий насос PLA100 + система повернення відходів
Сумарна встановлена потужність	24,5 кВт
Живлення	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Габарити ділянки (Д×В×Г)	4800 × 2350 × 2236 мм
Матеріали	нержавіюча сталь AISI 304, харчові сертифіковані стрічки
Відповідність	норми CE

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, розміри в мм

№	Позиція
1	Тістомісильна машина IMP540-80R
2	Тісторозкатка CA540FA
3	Формувальна машина DN540
4	Кулачковий насос PLA100
5	Система повернення відходів

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. 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

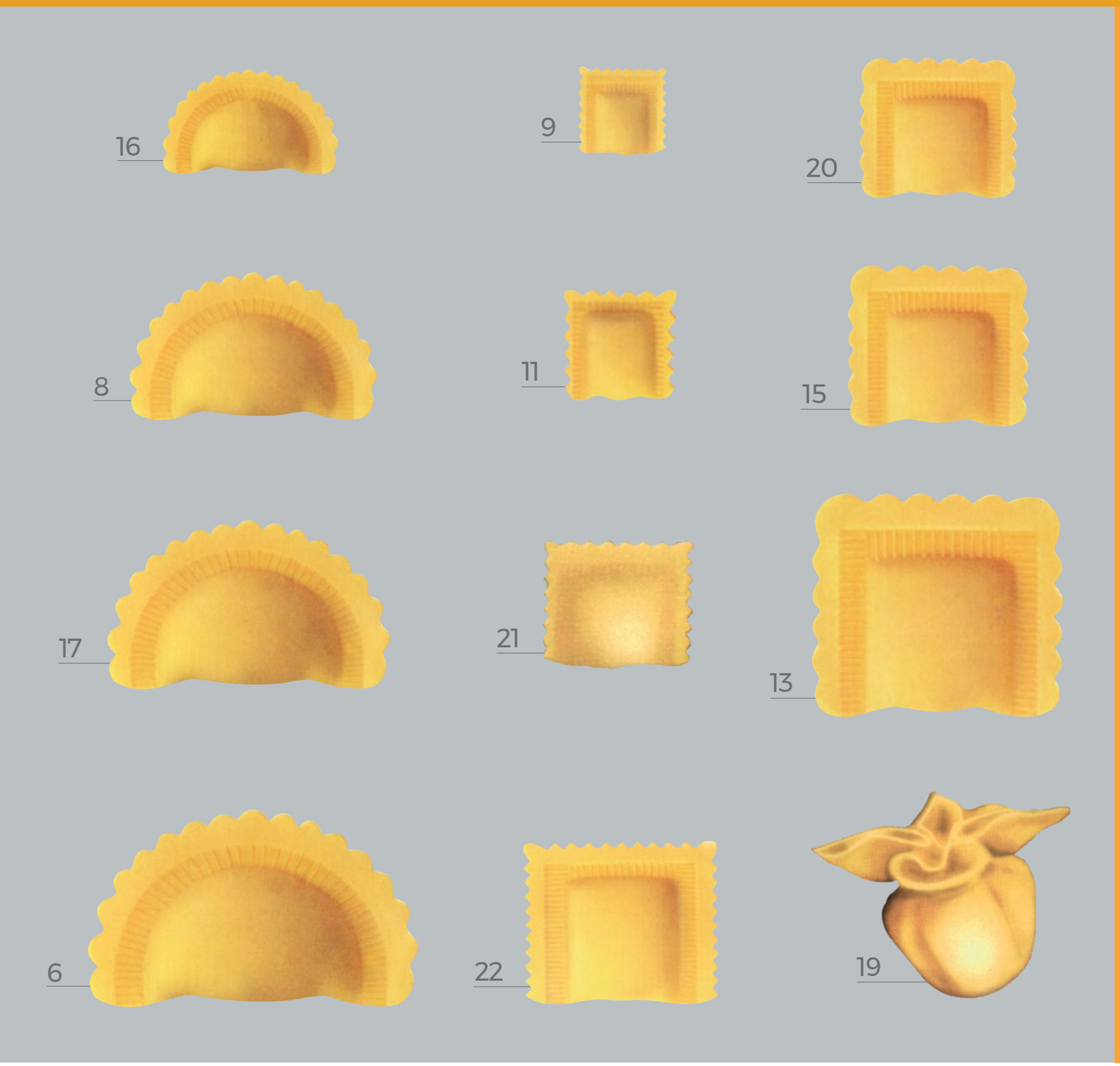
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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