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 равіолі та вареників AL.MA. RSA540 з тістомісильною машиною безперервної дії

AL.MA. Srl (Італія) · конфігурація на 4 станції · до 2800 кг/год · вироби з двох листів 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 проходить двоярусний конвеєр. На верхню стрічку падають сформовані вироби з начинкою і рухаються до камери шокової заморозки. 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.

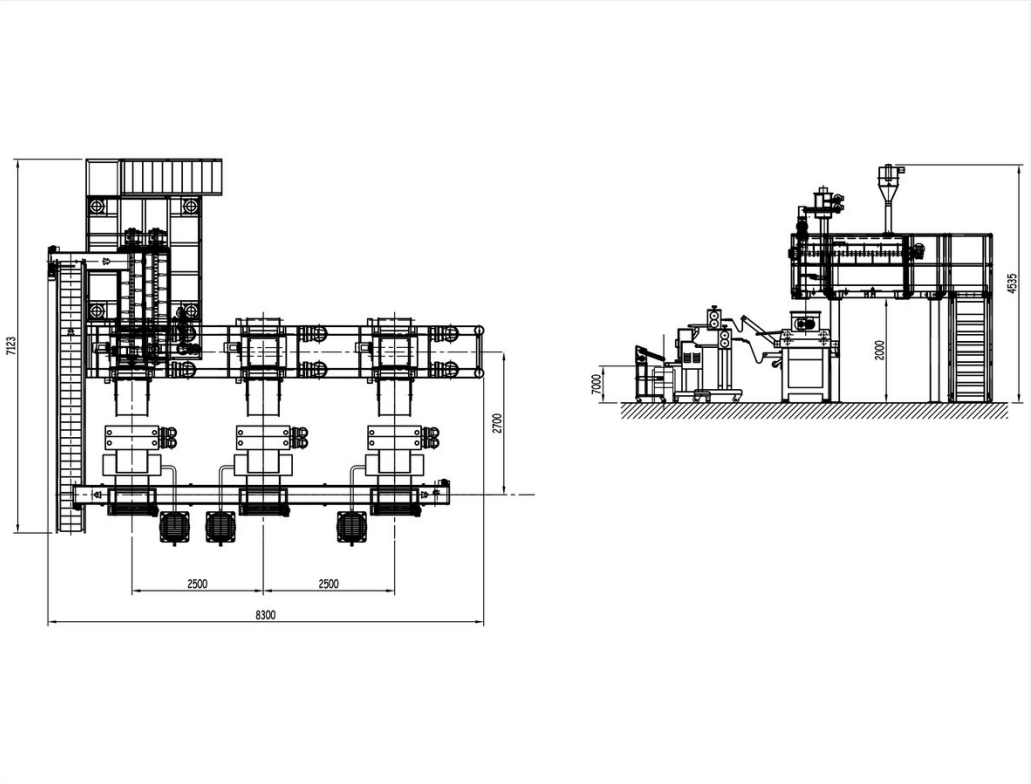
Масштабування та обслуговування

• 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 — наприклад, чотири станції з двома комплектами обладнання. 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.



Приклад компонування лінії — варіант на три станції, 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

Склад лінії у конфігурації на 4 станції

Параметр	Значення
Тістомісильна машина безперервної дії GR.IM.2000 з TURBOMIX	1
Човникова система розподілу тіста NAV-4 на 4 станції	1
Тісторозкатка подвійного листа CA540FDA	4
Формувальна машина RSA540 з вакуумною помпою	4
Кулачковий насос подачі начинки PLA100-A	4
Різчик відходів для RSA540	4
Двоярусний конвеєр 10 м	1
Система повернення відходів у тістомісильну машину	1
Штампи	по одному на кожну формувальну машину, формат — за вибором замовника

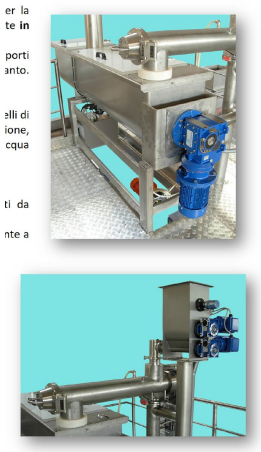
Обладнання виконане з нержавіючої сталі AISI 304 та інших нетоксичних матеріалів, придатних для харчової промисловості, і відповідає чинним нормам CE. Камера шокової заморозки, до якої лінія подає готовий продукт, постачається за бажанням замовника — див. розділ «Шокова заморозка».

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

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 чотирьох знімних опорах, драбина доступу, бічні огорожі, настил з рифленого антиковзного листа;

• група місильних діж з полірованої нержавіючої сталі, тефлонові ущільнення валів зі швидким зніманням, отвір з пробкою для зливу води при митті;

• місильні вали з нержавіючої сталі AISI 304 з незалежними мотор-редукторами; мішалки з конічним посадковим місцем, наскрізні, зі змінним положенням;

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

• перистальтичний насос рідин зі змінною швидкістю під керуванням інвертора;

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

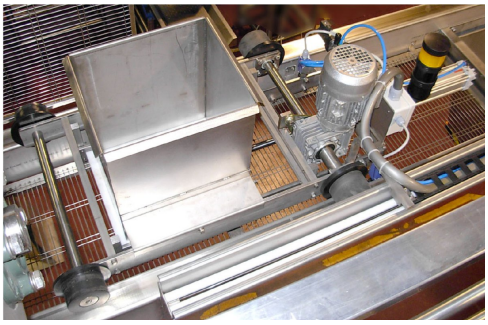
• електропневматичне розвантаження, запобіжне верхнє закриття, електрощит з нержавіючої сталі за нормами CE.

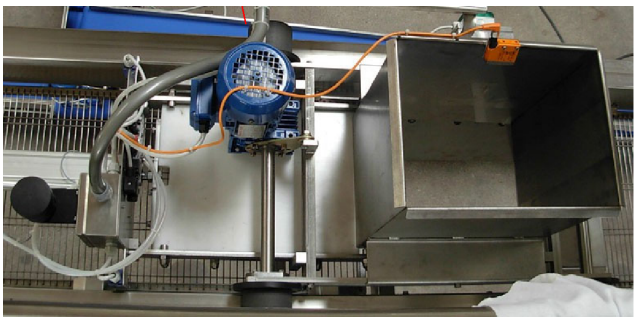
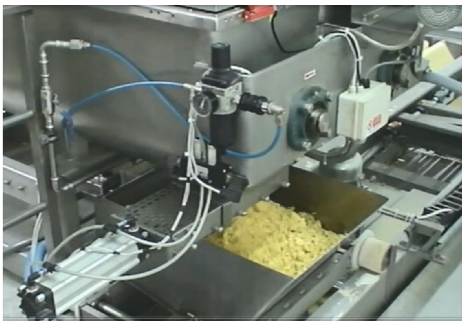
Параметр	Значення
Продуктивність	до 2000 кг/год
Подача борошна	до 1600 кг/год
Подача рідин	до 500 кг/год
Швидкість місильного вала	до 50 об/хв
Споживана електрична потужність	14 кВт

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

Човникова система розподілу тіста NAV-4

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



Човникова система NAV-4 — фото виробника AL.MA. Srl

• конструкція з нержавіючої сталі, базова рама і напрямні з труби, знімні опори;

• бункери для під’єднання до машин лінії;

• візок-розподільник з ємністю для продукту з нержавіючої сталі; ємності на швидких защіпках для миття;

• моторизований привід візка з мотоваріатором під керуванням інвертора;

• електропневматичне розвантаження продукту;

• робота запрограмована і виконується автоматично; електрощит з нержавіючої сталі за нормами CE.

Параметр	Значення
Кількість станцій	4
Крок між станціями вивантаження	2500 мм
Висота вивантаження	2200 мм (уточнюється при замовленні)

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

Обладнання станції

Кожна з чотирьох станцій укомплектована однаково: тісторозкатка, формувальна машина, насос подачі начинки та різчик відходів.

Тісторозкатка подвійного листа CA540FDA



Тісторозкатка CA540FDA та її група ламінації — фото виробника AL.MA. Srl

Параметр	Значення
Ширина тістового листа	2 × 540 мм
Габарити, В×Ш×Г	1880 × 1950 × 1880 мм
Вага	2720 кг
Встановлена потужність	13 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

Формувальна машина RSA540



Формувальна машина RSA540 — фото виробника AL.MA. Srl

Параметр	Значення
Продуктивність	до 700 кг/год
Ширина тістового листа	540 мм
Ламінатор, В×Ш×Г	1980 × 1550 × 1160 мм · 980 кг
Візок під штамп, В×Ш×Г	160 × 1050 × 700 мм · 395 кг
Встановлена потужність	8,5 кВт
Штамп	один входить у комплект машини, формат — за вибором замовника

Дві незалежні групи ламінування з регульованою товщиною, калібрувальна група, швидка заміна штампа, регулювання кількості начинки, вакуумна помпа.

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-A



Кулачковий насос PLA100-A

Параметр	Значення
Габарити, В×Ш×Г	1685 × 760 × 720 мм
Висота кулачків	110 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 для RSA540

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

Двоярусний конвеєр



Двоярусний конвеєр — фото виробника AL.MA. Srl

Параметр	Значення
Верхня стрічка	довжина 10 000 мм · ширина 300 мм · модульне полотно · транспорт готового виробу
Нижня стрічка	довжина 10 000 мм · ширина 300 мм · модульне полотно · транспорт подрібнених відходів

Яруси працюють назустріч один одному: готовий виріб іде до камери шокової заморозки, відходи — до системи повернення.

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	4 станції
Продуктивність лінії	до 2800 кг/год (4 × 700 кг/год)
Продуктивність тістомісильної машини	до 2000 кг/год
Ширина тістового листа	540 мм (тісторозкатки 2 × 540 мм)
Крок станцій	2500 мм
Можливі конфігурації	від 3 до 5 станцій; часткове укомплектування з подальшим розширенням
Живлення	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Матеріали	нержавіюча сталь AISI 304, харчові сертифіковані стрічки
Відповідність	норми CE

Сумарна встановлена потужність основного обладнання у конфігурації на 4 станції — близько 106 кВт (тістомісильна машина, чотири тісторозкатки, чотири формувальні машини та чотири насоси). Потужність човника, конвеєрів і різчиків відходів уточнюється при замовленні.

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. 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 двох листів тіста

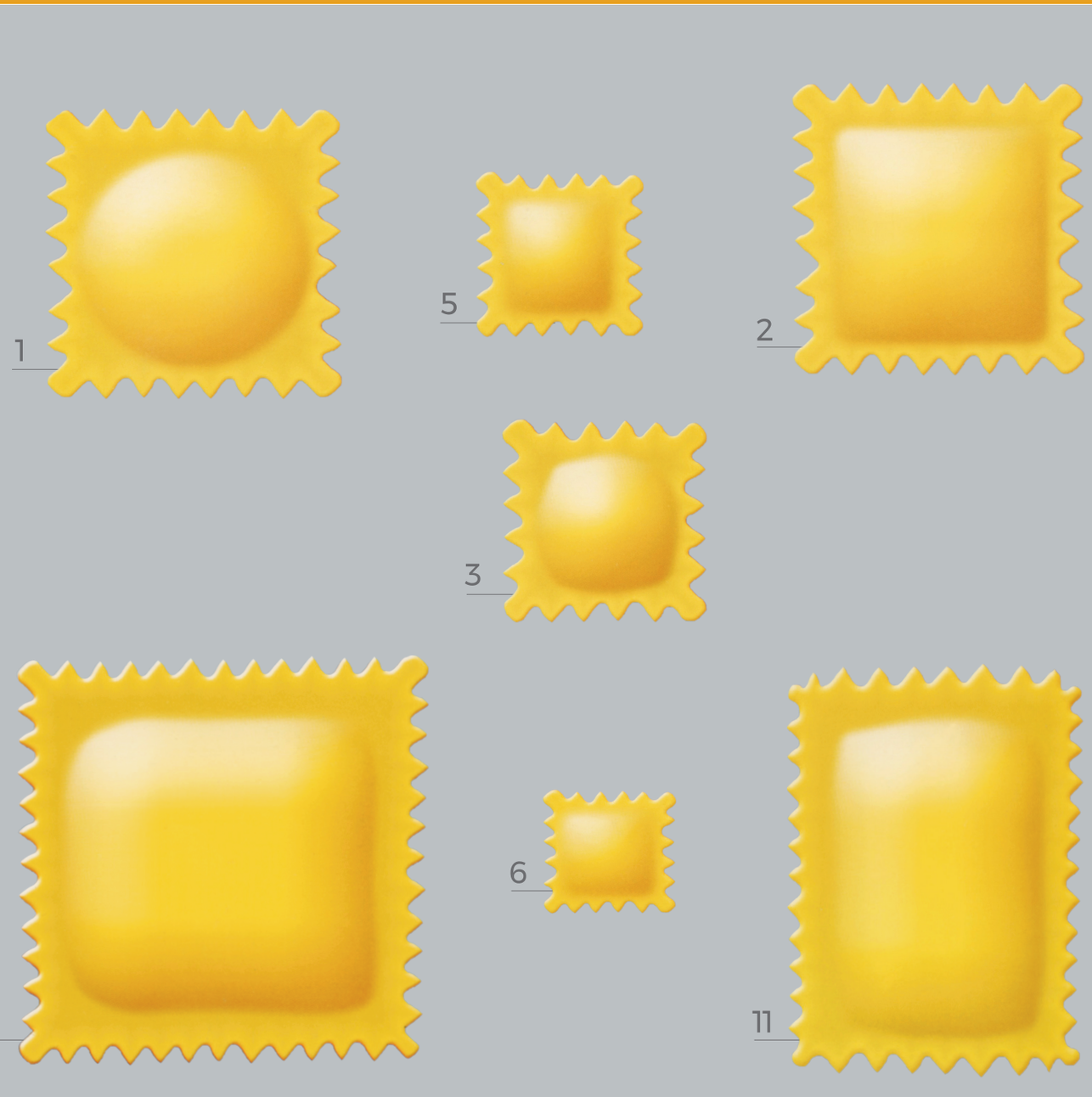
Каталог AL.MA. Srl · формати штампів для RSA540

Формувальні машини зі змінними штампами виробляють вироби з двох листів тіста: квадратні та прямокутні равіолі, круглі (у тому числі класичні пельмені), півмісяці (вареники), а також фігурні формати. Один штамп входить у комплект кожної формувальної машини, формат обирає замовник; додаткові штампи, у тому числі з індивідуальними форматами, виготовляються за запитом.

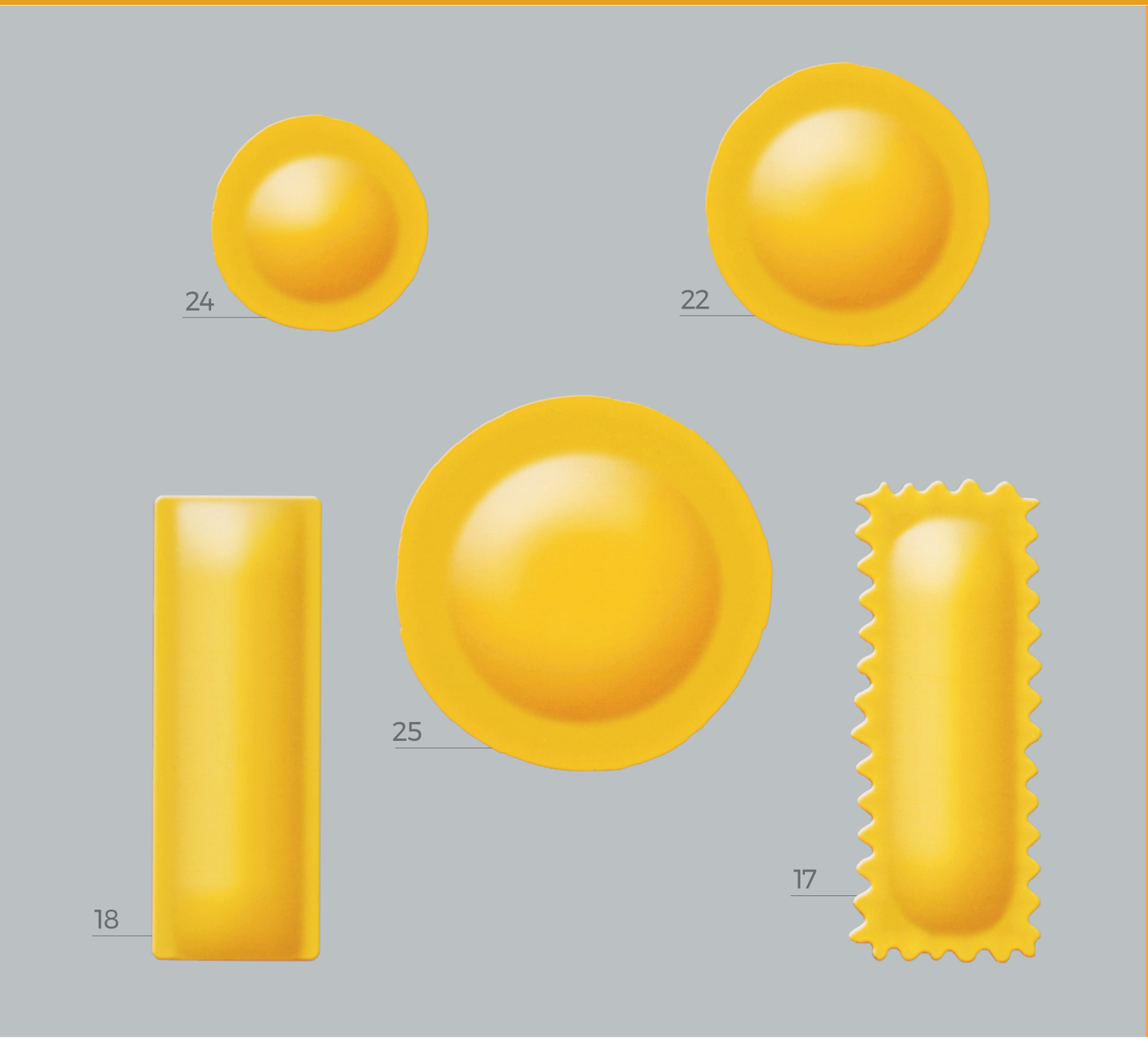
Вага, розміри та продуктивність є орієнтовними і можуть змінюватися залежно від товщини листа тіста та співвідношення тісто/начинка.

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

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
1	13
2	14
3	7
5	3,5
6	2,5
11	17
12	21



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



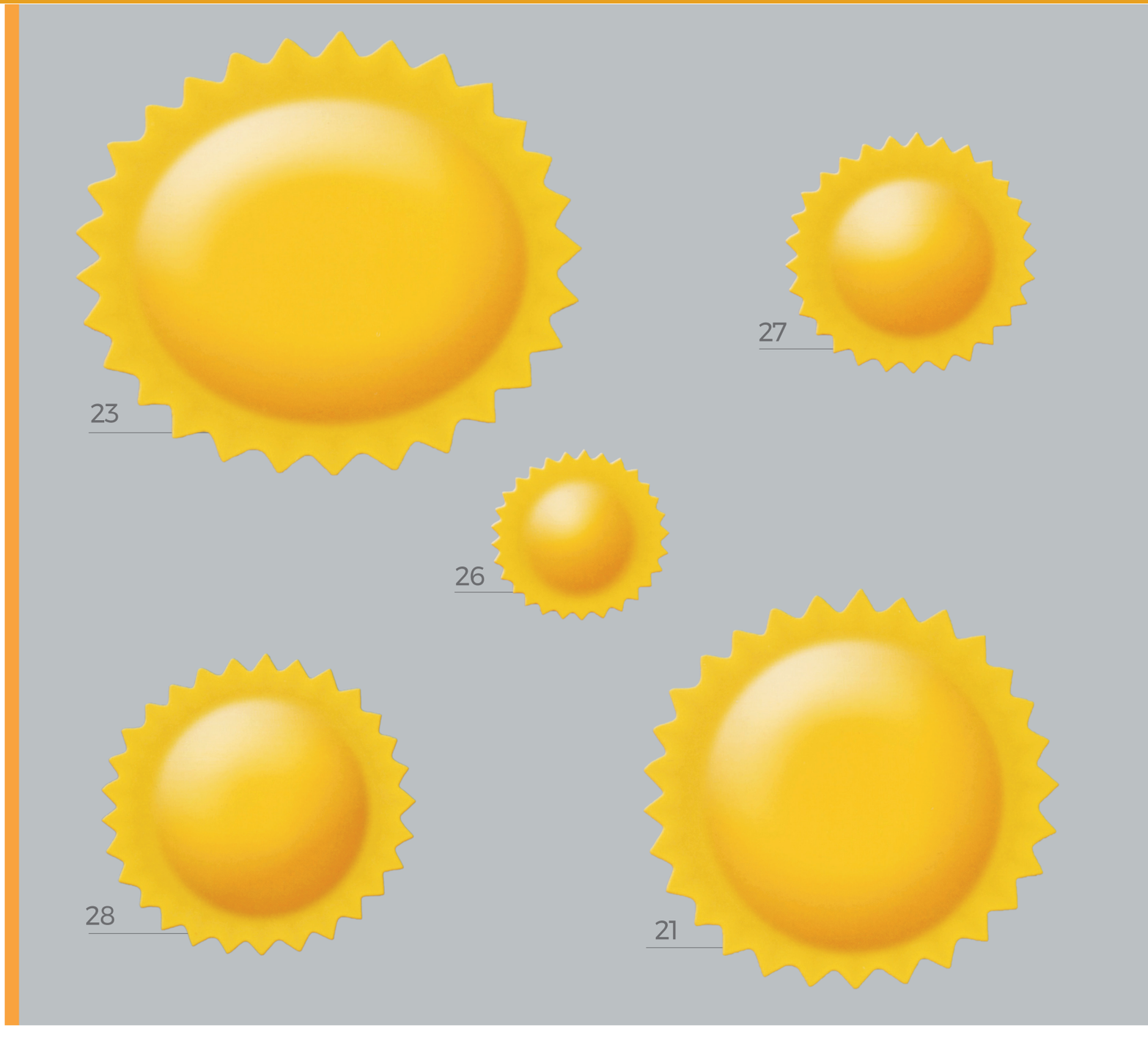
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
17	16
18	16
22	46
24	8
25	28

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI PERSONALIZZATI

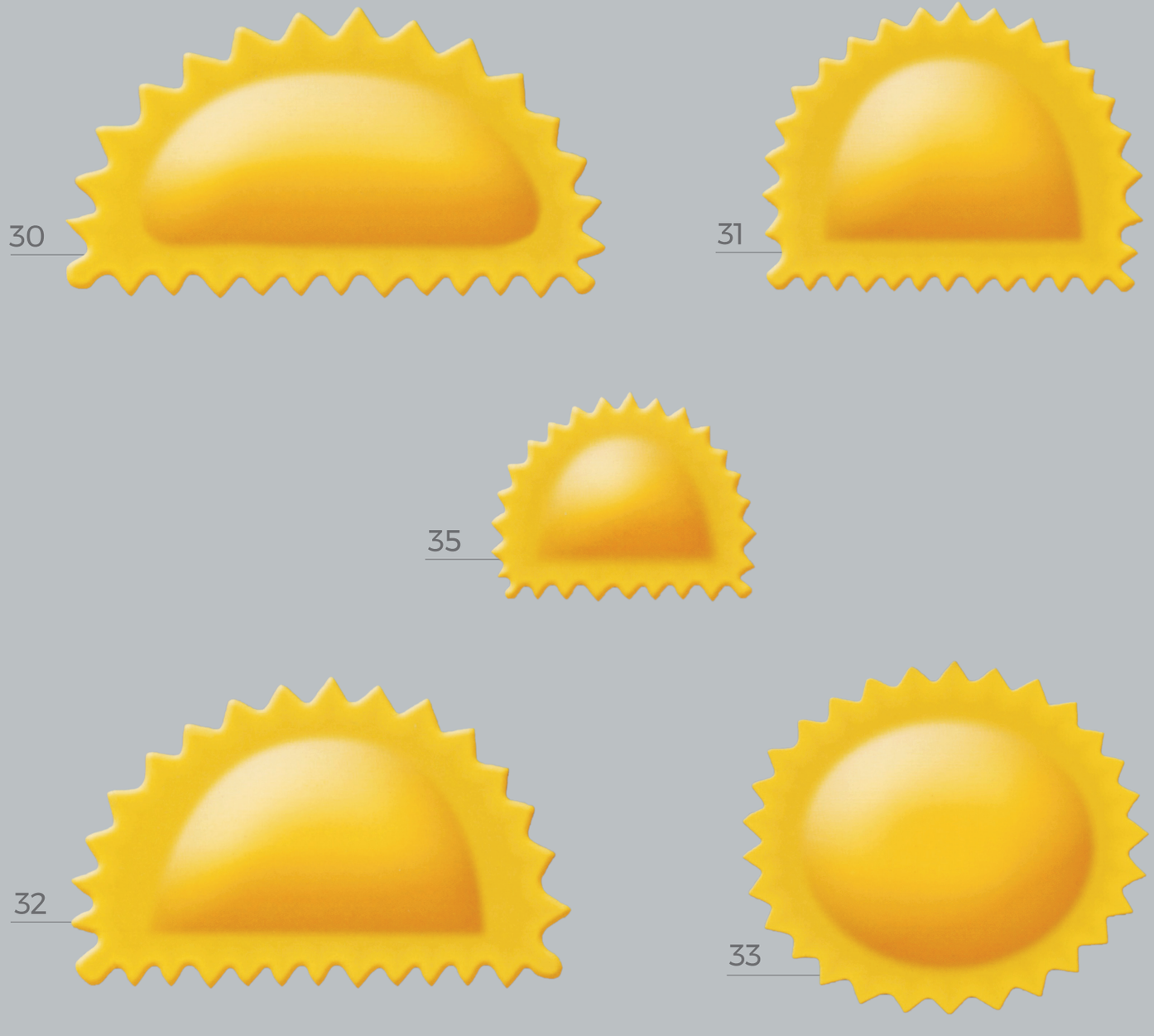
TAYLOR-MADE SHAPES ON REQUEST

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

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
21	32
23	50
26	5
27	12
28	18



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



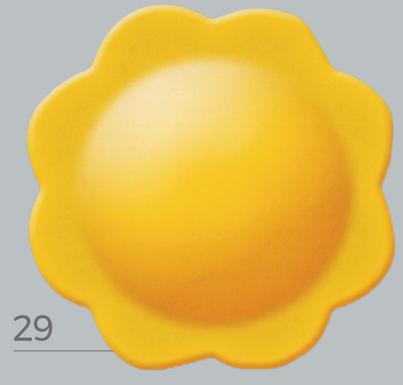
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
30	25
31	20
32	25
33	23
35	8

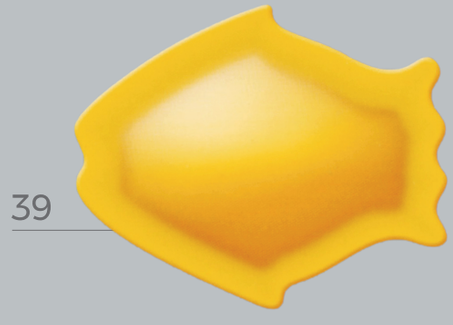
REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI PERSONALIZZATI

TAYLOR-MADE SHAPES ON REQUEST

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

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
19	13
29	16
39	12
40	14

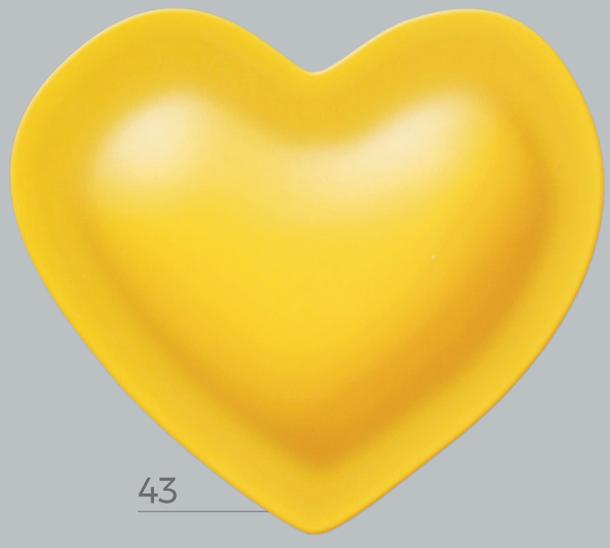

29

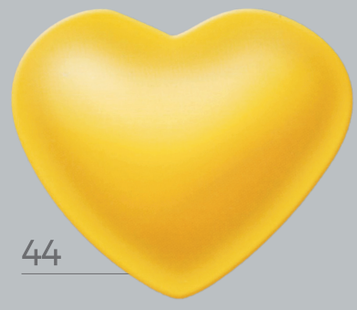

39


19


40

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









FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
43	30
44	12
48	13
50	14

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI PERSONALIZZATI

TAYLOR-MADE SHAPES ON REQUEST