тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Горизонтальные Z-образные тестомесы LASER ZM

Laser S.r.l. (Италия) · дежа 500–1050 л · тесто для штампованного и ротационного печенья



Дежа с Z-образным рабочим органом и панелью управления на борту машины — фото производителя Laser S.r.l.

Назначение

Горизонтальные высокоскоростные тестомесы для замеса мягкого и крутого теста — прежде всего теста для штампованного и ротационного печенья. Машины рассчитаны на промышленные объёмы и на работу в составе линии: более низкая рама позволяет выгружать тесто непосредственно в питатель следующей машины.

Принцип работы

Ингредиенты загружаются в дежу вручную или автоматически из системы дозирования. Смешивание происходит внутри дежи из нержавеющей стали соответствующей формы, в которой вращается Z-образный рабочий орган с горизонтальной осью. Замес идёт на двух фиксированных скоростях с автоматическим переходом между ними по программируемому циклу. Готовое тесто выгружается опрокидыванием дежи вокруг горизонтальной оси.

Модельный ряд

Модель	Основные параметры
ZM 500	дежа 500 л · тесто до 250 кг · 35/70 об/мин · 4000 кг · 14–22 кВт · опрокидывание дежи гидравликой, угол 135°
ZM EVO1 500	дежа 500 л · тесто до 250 кг · 35/70 об/мин · 4000 кг · 14–22 кВт · опрокидывание мотор-редуктором, угол 135°
ZM 800	дежа 850 л · тесто до 350 кг · 30/60 об/мин · 6000 кг · 40 кВт · 2600 × 2450 × 1500 мм
ZM 1000	дежа 1050 л · тесто до 500 кг · 30/60 об/мин · 7000 кг · 50 кВт · 3000 × 2450 × 1600 мм

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

ZM 500 и ZM EVO1 500



ZM EVO1 500 — фото производителя Laser S.r.l.

Параметр	Значение
Обрабатываемое тесто	для штампованного и ротационного печенья
Производительность по тесту	до 250 кг для штампованного и до 300 кг для ротационного печенья — в зависимости от характеристик теста
Объём дежи	около 500 л
Скорость рабочего органа	35 / 70 об/мин, две скорости с автоматическим переходом
Габариты (Ш × Д × В)	1,2 × 1,28 × 2,1 м
Высота выгрузки дежи	0,7 м
Угол опрокидывания дежи	135° — быстрая выгрузка
Вес нетто	около 4000 кг
Установленная мощность	около 22 кВт

Отличие версий

Обе машины имеют одинаковую дежу на 500 л, одинаковый рабочий орган, одинаковую мощность и одинаковый угол опрокидывания дежи 135°. Разница в приводе выгрузки: у ZM 500 дежа опрокидывается гидравлическим поршнем с электрическим насосом и фиксированной скоростью, у ZM EVO1 500 — механизмом с мотор-редуктором. Для EVO1 дополнительно доступны усиленный двигатель 37 кВт и регулирование скорости инвертором.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

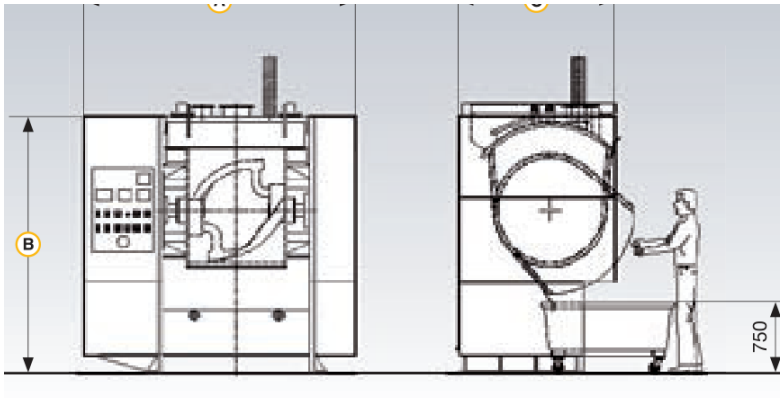
ZM 800 и ZM 1000

Старшие модели ряда для больших объёмов. Тщательность замеса обеспечивает особая форма отливки рабочего органа. Защитные крышки и картеры полностью из нержавеющей стали легко снимаются для ежедневной чистки и обслуживания. Загрузка — автоматически из системы дозирования ингредиентов или вручную. Выгрузка — опрокидыванием дежи на 135° механизмом с мотор-редуктором.



ZM 800 — фото производителя Laser S.r.l.

Параметр	Значение
Объём дежи	ZM 800 — 850 л · ZM 1000 — 1050 л
Производительность по тесту	ZM 800 — до 350 кг · ZM 1000 — до 500 кг
Скорость рабочего органа	30 / 60 об/мин, две скорости с автоматическим переходом
Габариты A × B × C	ZM 800 — 2600 × 2450 × 1500 мм · ZM 1000 — 3000 × 2450 × 1600 мм
Высота выгрузки дежи	750 мм
Угол опрокидывания дежи	135° — быстрая выгрузка
Вес нетто	ZM 800 — 6000 кг · ZM 1000 — 7000 кг
Установленная мощность	ZM 800 — 40 кВт · ZM 1000 — 50 кВт



Габаритная схема ZM 800 / ZM 1000, размеры в мм

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Материалы и исполнение

Узел	Материал
Рама	окрашенная углеродистая сталь RAL 9007
Дежа замеса	нержавеющая сталь
Рабочий орган замеса	нержавеющая сталь, Z-образный, горизонтальная ось
Части в контакте с тестом	нержавеющая сталь / пищевой пластик
Крышка	окрашенная углеродистая сталь RAL 9007
Прокладки крышки	белый пищевой пластик по норме FDA
Картеры и ограждения	нержавеющая сталь
Двери	нержавеющая сталь

Приводы

Рабочий орган замеса — электрический двигатель на две скорости. Опрокидывание дежи — гидравлика с электрическим насосом и фиксированной скоростью (ZM 500) или механизм с мотор-редуктором (ZM EVO1 500, ZM 800, ZM 1000).

Базовое оснащение

— опорная рама и дежа для замеса теста;
— электрический шкаф на борту машины с таймерами регулирования времени работы и автоматическим переходом на высокую или низкую скорость;
— ручная загрузка ингредиентов; крышка подготовлена под автоматическую загрузку сыпучих и жидких ингредиентов;
— исполнение в соответствии с нормами гигиены и безопасности.

Опции

— двустенная дежа для циркуляции холодной воды;
— электрическая панель в исполнении IP65;
— картеры из нержавеющей стали;
— заниженная рама для выгрузки теста непосредственно в питатель;
— крышка под автоматическую загрузку ингредиентов;
— PLC для ввода времени замесов и разных рецептов;
— регулирование скорости инвертором;
— двигатель SEW EURODRIVE; для ZM EVO1 500 — усиленный двигатель 37 кВт.

Поставка и сервис

Доставка, монтаж и пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части. Упаковка — деревянная клеть. Модель и комплектация подбираются под рецептуру и объёмы заказчика.

Характеристики являются ориентировочными; производитель оставляет за собой право изменять их без предупреждения. Точная конфигурация согласуется при заказе.