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

Линия пельменных изделий AL.MA. DN250 с прессом-экструдером PA150

AL.MA. Srl (Италия) · производительность 90–150 кг/час · изделия из одного листа теста

Назначение

Промышленная линия для производства изделий из одного листа теста — пельменей, равиоли, каппеллетти, тортеллони. Пресс-экструдер PA150 непрерывно перерабатывает тесто и выдаёт тестовый лист через фильеру, формовочная машина DN250 калибрует лист до нужной толщины, дозирует начинку и формует изделие со сменным штампом. Машина рассчитана на круглосуточную работу и развивает до 150 циклов в минуту.

Состав линии

• Пресс-экструдер PA150 — двойная тестомесильная дежа из нержавеющей стали, задняя опрокидная электрически; валы и лопасти из нержавеющей стали, съёмные для удобной мойки; охлаждаемый цилиндр и съёмный шнек экструзии, полностью из нержавеющей стали; автоматический съёмный тесторез со сменной скоростью для регулирования длины резания; фотоэлемент с контролем петли для непрерывной подачи листа на формовочную машину; конструкция полностью из нержавеющей стали — все части, контактирующие с продуктом, легко демонтируются для санитарной обработки.

• Формовочная машина DN250 — быстрая и простая смена штампа; подача тестового листа, скорость машины и подача начинки регулируются инверторами; станина из круглой трубы и эргономичные защитные ограждения, рассчитанные на удобную санитарную обработку; лента эвакуации отходов; возможна установка штампов заказчика.

• Отдельными позициями — фильера для тестового листа с регулируемым форматом к PA150; штампы к DN250 под нужные форматы изделия.

Обе машины выполнены полностью из нержавеющей стали, оснащены панелью управления и электрощитом с предохранительными устройствами согласно нормам CE, комплектуются эксплуатационной оснасткой, инструкцией по эксплуатации и декларацией соответствия CE.

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

Пресс-экструдер PA150

Пресс для непрерывной переработки теста и производства короткой и длинной пасты и тестового листа для лазаньи. В составе линии работает на выпуск листа под формовочную машину.



Пресс-экструдер AL.MA. PA150

Параметр	Значение
Производительность	100–150 кг/час (в зависимости от формата)
Габариты, В×Ш×Г	1640 × 1140 × 1510 мм
Вес	445 кг
Установленная мощность	8 кВт
Фильера	для тестового листа, формат регулируемый (отдельно)

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

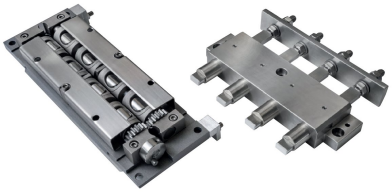
Формовочная машина DN250

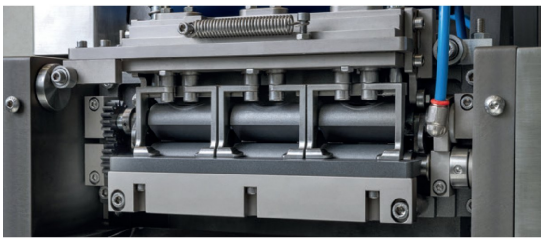
Промышленная машина для производства изделий из одного листа теста — пельменей, равиоли, каппеллетти, тортеллони. Рассчитана на круглосуточную работу.



Формовочная машина AL.MA. DN250

Параметр	Значение
Производительность	90–150 кг/час (в зависимости от изделия)
Механическая производительность	до 150 циклов/мин
Ширина тестового листа	250 мм
Габариты, В×Ш×Г	1810 × 1410 × 1420 мм
Вес	550 кг
Установленная мощность	4,5 кВт





Узел штампа на машине и группа ламинации с бункером начинки — фото производителя AL.MA. Srl

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

Общие характеристики линии

Параметр	Значение
Производительность линии	90–150 кг/час (в зависимости от изделия)
Ширина тестового листа	250 мм
Состав линии	пресс-экструдер PA150 + формовочная DN250
Подача листа	непрерывная, фотоэлемент с контролем петли
Суммарная установленная мощность	12,5 кВт
Питание	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Материалы	нержавеющая сталь, пищевые материалы
Соответствие	нормы CE, декларация соответствия
Габариты участка	2620 × 2045 × 1254 мм



Сменный штамп формовочной машины — один формат на каждый штамп

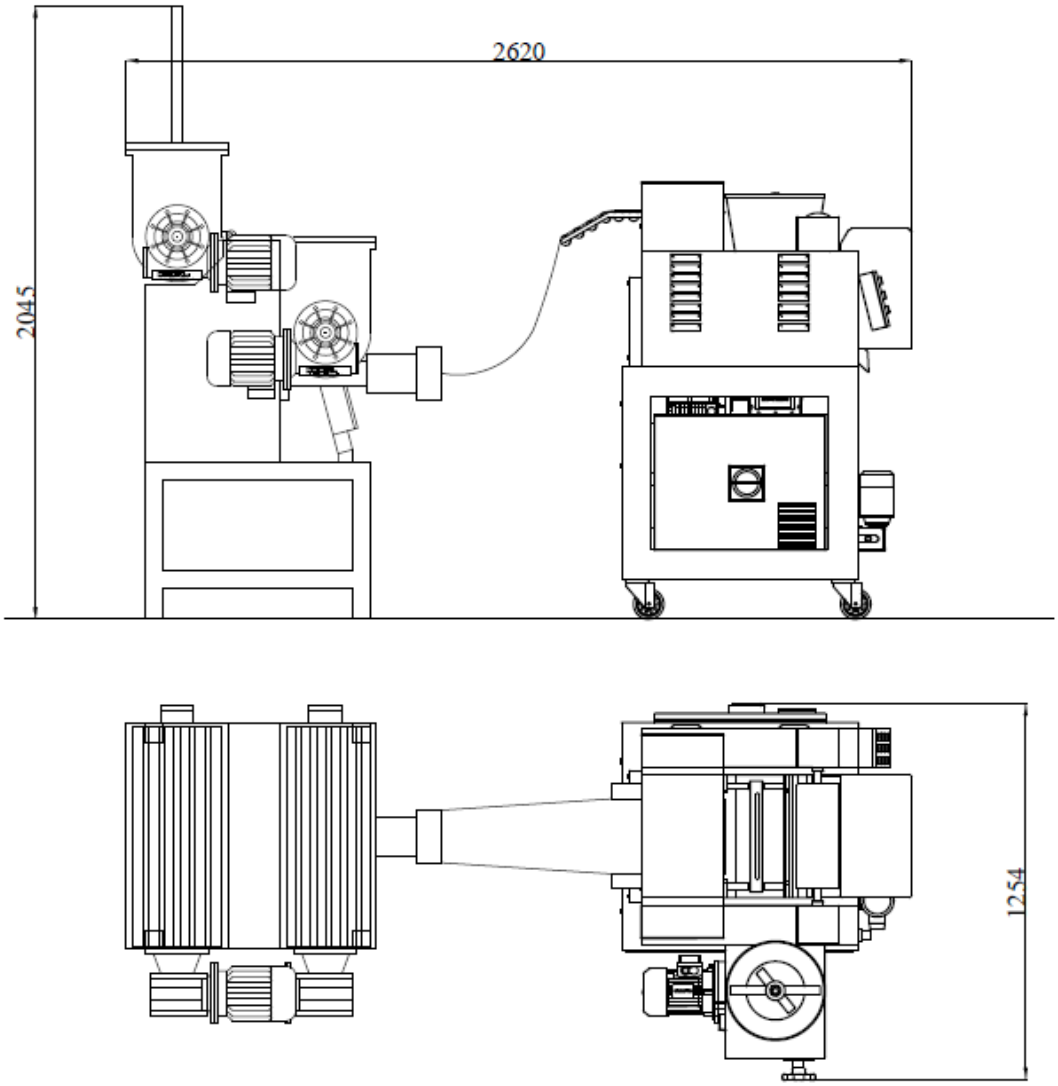
Расчёт производительности: количество циклов в минуту × количество изделий за цикл × вес одного изделия × 60. В среднем формовочная машина выполняет около 90 циклов в минуту (до 110). Количество изделий за цикл задаёт штамп, поэтому производительность зависит от формата и веса изделия. Значения ориентировочные.

Поставка и сервис

Доставка DDP-Киев, размещение в производственном помещении заказчика, пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, фильеры, штампы и запасные части. Точная конфигурация линии, набор штампов и форматы изделий подбираются под заказ.

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

Схема размещения оборудования



Планировка линии PA150 + DN250, 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

Приложение. Каталог форматов изделий из одного листа теста

Каталог AL.MA. Srl · форматы штампов для DN250

На линиях серии DN со сменными штампами производятся изделия из одного листа теста: пельмени, равиоли, каппеллетти, тортеллони, пинцати и другие форматы. Ниже приведены страницы каталога производителя с формами и номерами штампов. Штампы с индивидуальными форматами изготавливаются по запросу заказчика.

Вес, размеры и производительность являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от толщины листа теста и соотношения тесто/начинка.

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

Pinzati

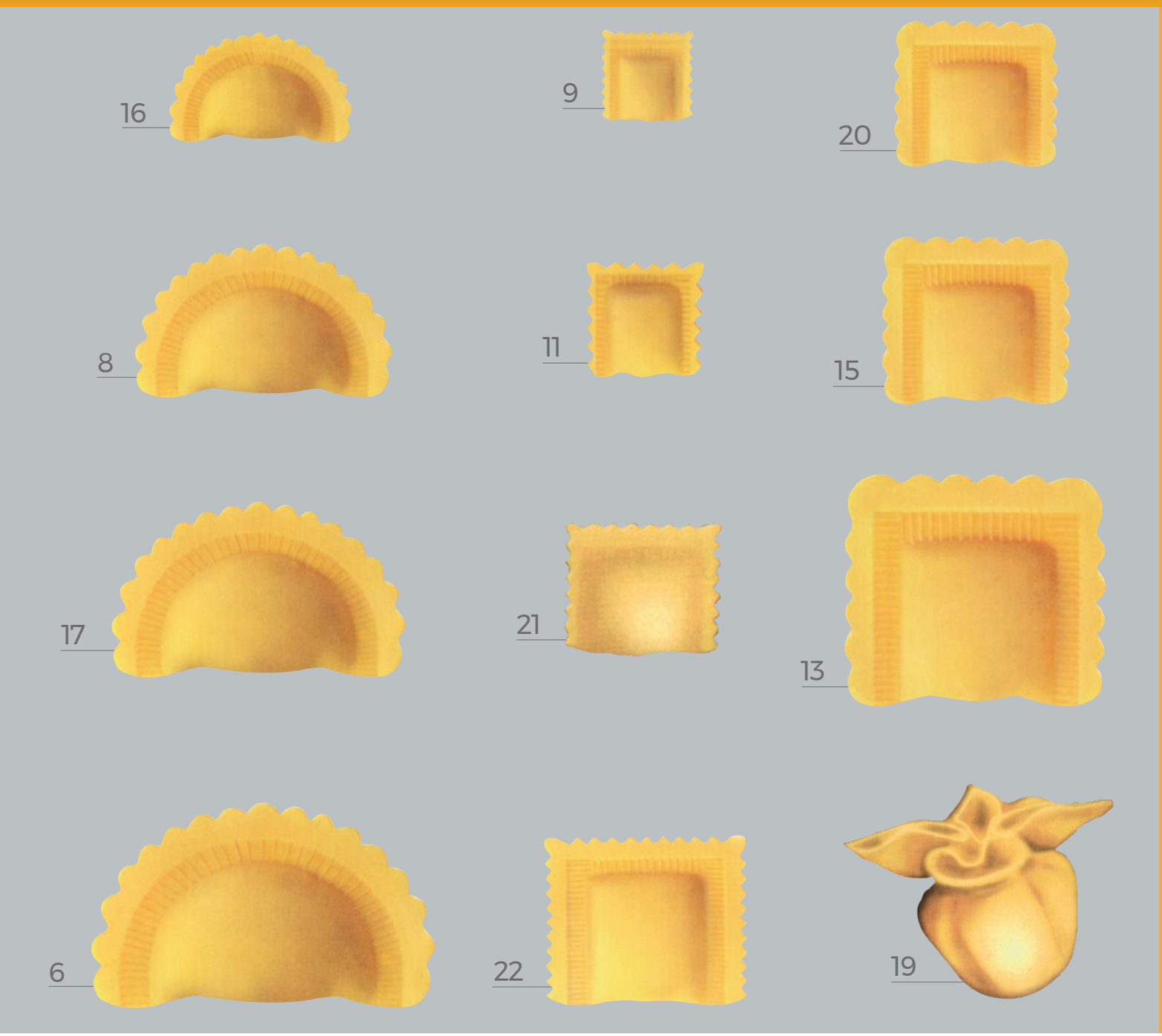
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 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