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. DN320 с тестораскаткой CA320V

AL.MA. Srl (Италия) · производительность 100–180 кг/час · изделия из одного листа теста

Назначение

Промышленная линия для производства изделий из одного листа теста — пельменей, равиоли, каппеллетти, тортеллони. Тестораскатка CA320V ламинирует тесто валками и подаёт тестовый лист шириной 320 мм на формовочную машину DN320, которая 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. По сравнению с линией серии 250 более широкий лист даёт больший выход при том же количестве циклов.

Состав линии

• Тестораскатка CA320V — двойная тестомесильная дежа, задняя опрокидная электрически, с нержавеющими съёмными валами и лопастями; группа ламинации (пара лопаток подачи теста, гремольный узел и ламинирующие цилиндры из нержавеющей стали); пошаговая система вращения гремол для полной санитарной обработки; наматывающее устройство для подготовки рулонов листа; ленточный конвейер из пищевого сертифицированного материала; фотоэлемент с контролем петли для синхронизации подачи листа с формовочной машиной; внешний привод с инвертором.

• Формовочная машина DN320 — группа ламинации с нержавеющими валами регулируемой толщины с независимым приводом и регулированием скорости; нержавеющий бункер начинки с предохранительной решёткой и съёмной мешалкой; съёмный нержавеющий шнек подачи начинки с регулированием скорости по формату изделия; регулирование скорости машины инвертором; станина из круглой трубы и эргономичные защитные ограждения; лента выхода отходов; колёса для перемещения.

• Опции — круглый нож для продольного резания листа на CA320V; устройство резания отходов на DN320.

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

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

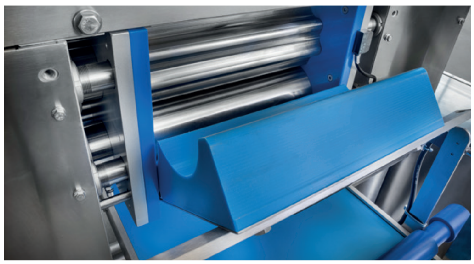
Тестораскатка CA320V

Автоматическая машина для производства холоднокатаного тестового листа, необходимого для питания формовочных машин и автоматических режущих машин.



Тестораскатка AL.MA. CA320V — фото производителя AL.MA. Srl, серия 250/320

Параметр	Значение
Производительность	300 кг/час
Ширина тестового листа	320 мм
Габариты, В×Ш×Г	1995 × 1520 × 1185 мм
Вес	750 кг
Установленная мощность	7 кВт





Группа ламинации и круглый нож для продольного резания листа (опция) — фото AL.MA. Srl, серия 250/320

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

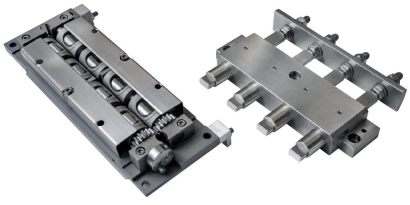
Формовочная машина DN320

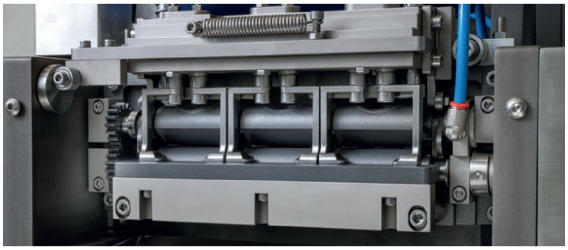
Промышленная машина для производства изделий из одного листа теста — пельменей, равиоли, каппеллетти, тортеллони. Рассчитана на круглосуточную работу.



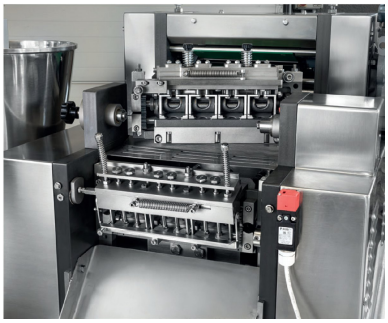
Формовочная машина AL.MA. DN320 — фото производителя AL.MA. Srl, серия 250/320

Параметр	Значение
Производительность	100–180 кг/час (в зависимости от изделия)
Механическая производительность	до 150 циклов/мин
Ширина тестового листа	320 мм
Габариты, В×Ш×Г	1810 × 1490 × 1420 мм
Вес	580 кг
Установленная мощность	4,5 кВт





Узел штампа и группа ламинации с бункером начинки — фото AL.MA. Srl, серия 250/320



Сменный штамп — один формат на каждый штамп

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	100–180 кг/час (в зависимости от изделия)
Ширина тестового листа	320 мм
Состав линии	тестораскатка CA320V + формовочная DN320
Суммарная установленная мощность	11,5 кВт
Питание	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Материалы	нержавеющая сталь, пищевые ленты
Соответствие	нормы CE
Габариты участка	2556 × 1442 × 1609 мм

Обе машины комплектуются панелью управления и электрощитом с предохранительными устройствами согласно нормам CE, эксплуатационной оснасткой и инструкцией по эксплуатации.

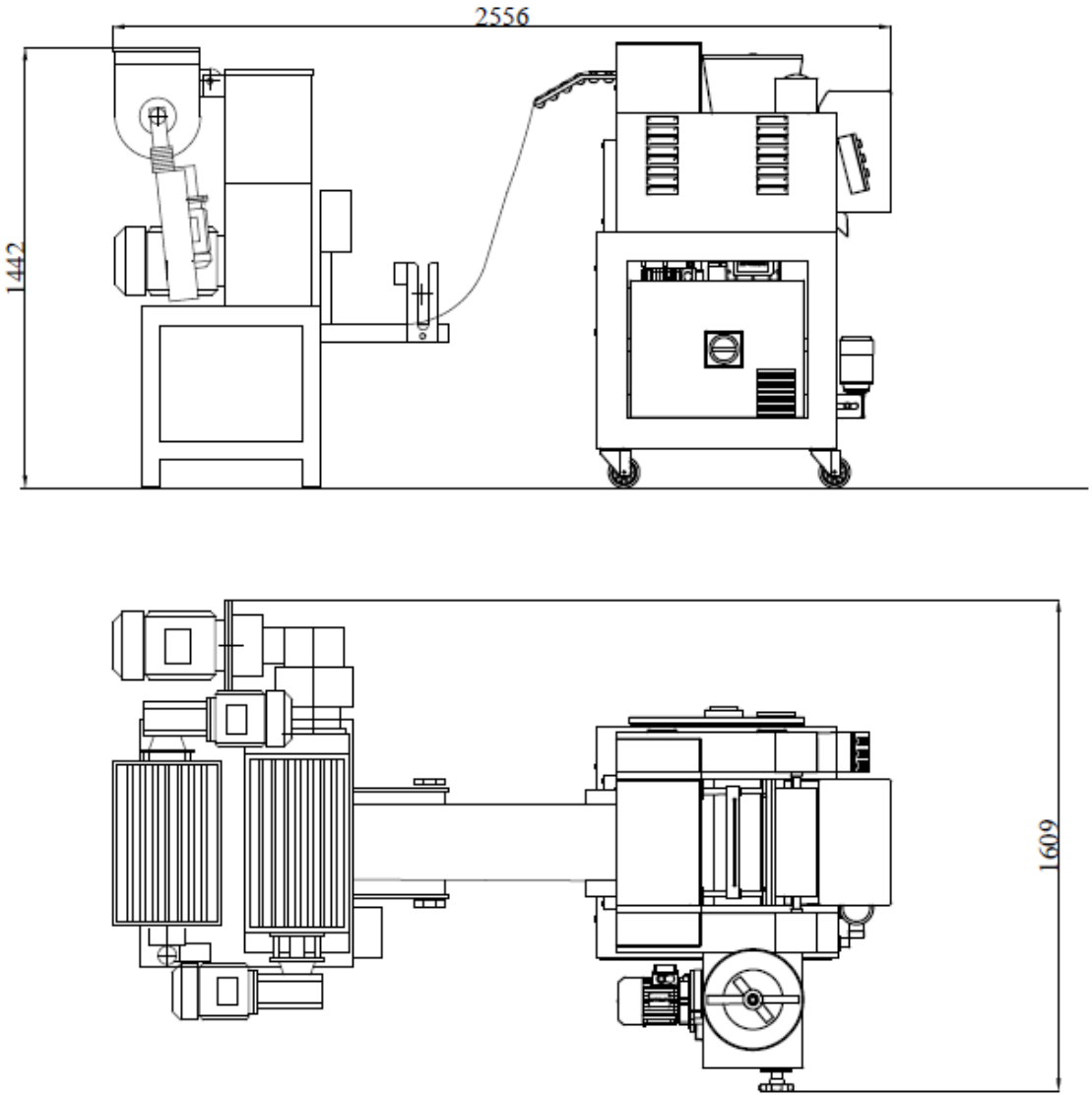
Расчёт производительности: количество циклов в минуту × количество изделий за цикл × вес одного изделия × 60. В среднем формовочная машина выполняет около 90 циклов в минуту (до 110). Количество изделий за цикл задаёт штамп, поэтому производительность зависит от формата и веса изделия. Значения ориентировочные.

Поставка и сервис

Доставка DDP-Киев, размещение в производственном помещении заказчика, пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, 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 CA320V + DN320, 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 DN320

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

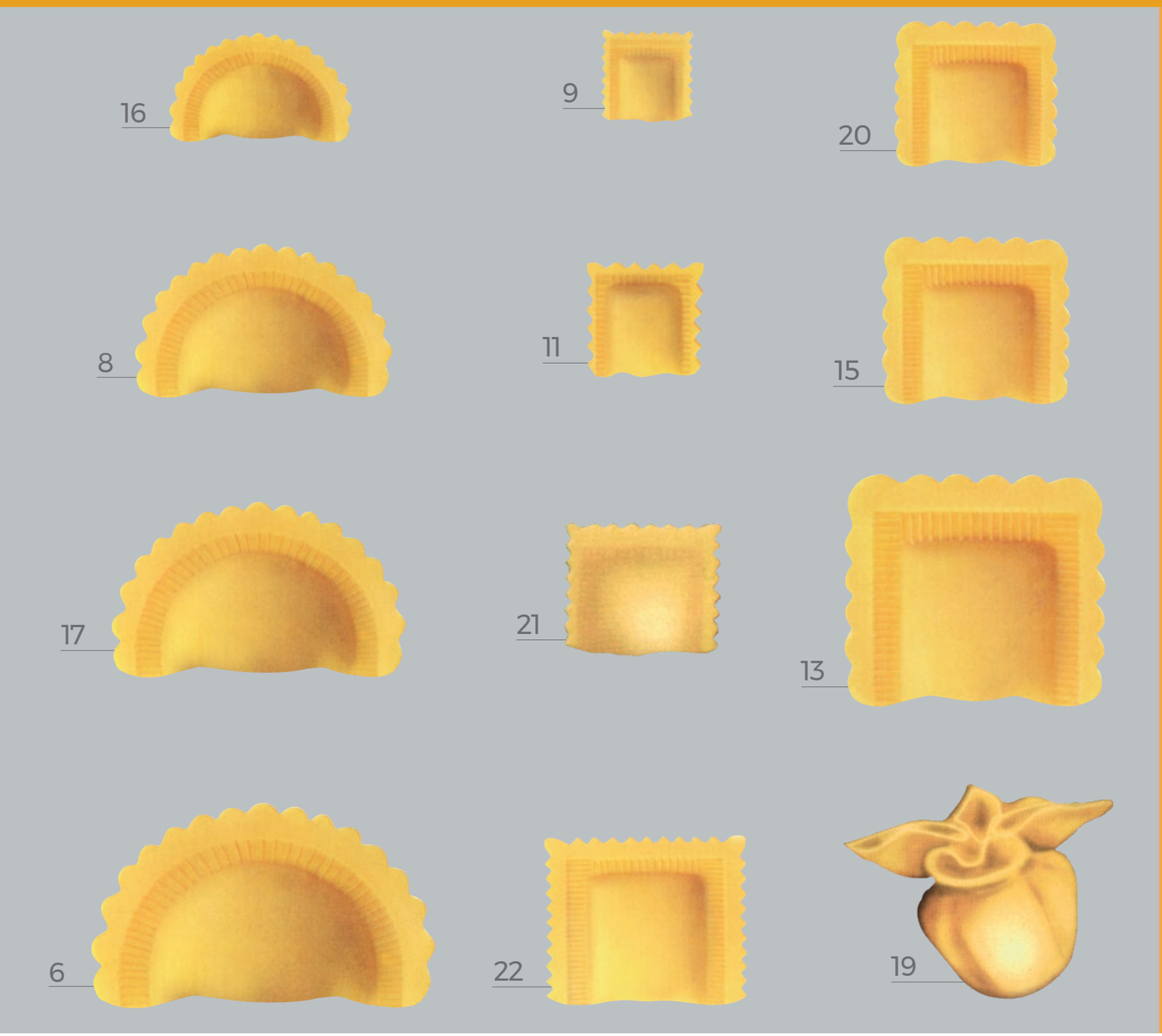
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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