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

Многостанционная линия пельменных изделий AL.MA. DN540 с непрерывной тестомесильной машиной

AL.MA. Srl (Италия) · 5 станций · до 2250 кг/час · изделия из одного листа теста

Принцип работы

Тестомесильная машина непрерывного действия готовит тесто без остановок и выгружает его в бункер челнока. Челнок движется над линией и развозит тесто по станциям. Каждая станция — это тестораскатка, формовочная машина, кулачковый насос подачи начинки и резчик отходов; станции работают параллельно и независимо друг от друга.

Вдоль линии проходят двухъярусные конвейеры. На верхнюю ленту падают сформованные изделия с начинкой и движутся к выходу линии. На нижнюю ленту попадают обрезки неиспользованного тестового листа, измельчённые резчиками, и движутся в противоположном направлении — к конвейеру возврата отходов в тестомесильную машину. Лист теста возвращается в производство, линия работает практически без потерь сырья.

Масштабирование и обслуживание

• линия может иметь от 3 до 5 станций; производительность растёт пропорционально их количеству;

• систему можно заказать сразу на полное количество станций, а машинами укомплектовать частично. Незадействованные станции отключаются с панели управления;

• когда нужно нарастить объём, машины докупаются и устанавливаются на свободные станции — перестраивать линию не нужно;

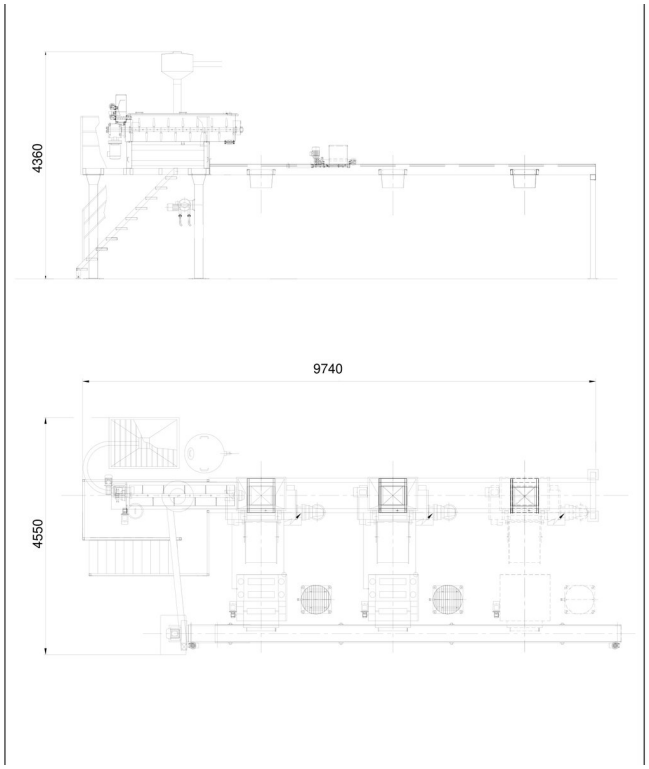
• любую станцию можно остановить для планового обслуживания, не останавливая линию: остальные станции продолжают работать.

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

Состав линии в конфигурации на 5 станций

Параметр	Значение
Тестомесильная машина непрерывного действия GR.IM.2000 с TURBOMIX	1
Челночная система распределения теста на 5 станций	1
Тестораскатка CA540FA	5
Формовочная машина DN540	5
Кулачковый насос подачи начинки PLA100	5
Резчик отходов	5
Двухъярусный конвейер	2
Система возврата отходов в тестомесильную машину	1
Штампы	по одному на каждую формовочную машину, формат — по выбору заказчика

Все части, контактирующие с тестом и начинкой, выполнены из нержавеющей стали и других нетоксичных материалов, пригодных для пищевой промышленности. Оборудование соответствует действующим нормам CE.



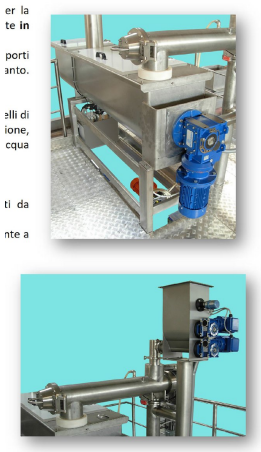
Габаритные размеры линии, мм

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

Тестомесильная машина непрерывного действия GR.IM.2000

Установка непрерывного приготовления теста, полностью из нержавеющей стали AISI 304. Обслуживает все станции линии.





Тестомесильная машина непрерывного действия GR.IM.2000 — фото производителя AL.MA. Srl

• базовая конструкция из трубы на съёмных опорах, лестница доступа, боковые ограждения, настил из рифлёного противоскользящего листа;

• группа месильных дежей из полированной нержавеющей стали, тефлоновые уплотнения валов с быстрым съёмом;

• месильные валы из нержавеющей стали AISI 304 с независимыми мотор-редукторами;

• объёмный дозатор — непрерывный шнековый дозатор муки с переменной скоростью под управлением инвертора, датчики максимума и минимума;

• перистальтический насос жидкостей с переменной скоростью под управлением инвертора;

• TURBOMIX — система быстрого предварительного замеса, вал с лопастями снимается для санитарной обработки;

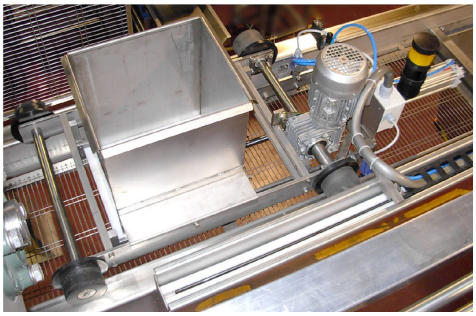
• электропневматическая разгрузка, электрощит из нержавеющей стали по нормам CE.

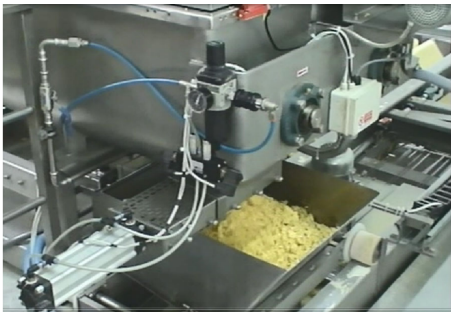
Параметр	Значение
Производительность	до 2000 кг/час
Подача муки	до 1600 кг/час
Подача жидкостей	до 500 кг/час
Скорость месильного вала	до 50 об/мин
Потребляемая мощность	14 кВт

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

Челночная система распределения теста на 5 станций

Система автоматического распределения теста между пятью тестораскатками. Тележка движется по рельсовому пути над линией и выгружает тесто на нужной станции.



Челночная система распределения теста — фото производителя AL.MA. Srl

- конструкция из нержавеющей стали, рама и направляющие из трубы круглого сечения;
- тележка из нержавеющей стали с пневматической системой подачи теста на тестораскатки;
- привод под управлением энкодера — обеспечивает точную позицию выгрузки;
- автоматическое пневматическое открытие затвора;
- предохранительные устройства.

Параметр	Значение
Количество станций	5
Ёмкость тележки	40 кг
Управление позицией	энкодер

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 CA540FA

Автоматическая машина для производства тестового листа шириной 540 мм, необходимого для питания формовочной машины. На каждой станции устанавливается одна тестораскатка.





Тестораскатка AL.MA. CA540FA — фото производителя AL.MA. Srl

Параметр	Значение
Производительность	400/500 кг/час
Ширина тестового листа	540 мм
Высота	1735 мм
Ширина	2000 мм
Глубина	1060 мм (1660 мм с конвейером)
Вес	1250 кг
Установленная мощность	7,5 кВт



Группа ламинации CA540FA

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 DN540

Промышленная машина для формования изделий из одного листа теста со сменным штампом — один формат на каждый штамп.



Формовочная машина AL.MA. DN540

Параметр	Значение
Производительность	400/450 кг/час
Ширина тестового листа	540 мм
Высота	2020 мм
Ширина	1670 мм
Глубина	1590 мм
Вес	1650 кг
Установленная мощность	9,5 кВт
Штамп	один входит в комплект машины, формат — по выбору заказчика

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

Кулачковый насос PLA100



Кулачковый насос PLA100

Параметр	Значение
Габариты, В×Ш×Г	1685 × 760 × 720 мм
Вес	200 кг
Установленная мощность	1,5 кВт

Насос подаёт начинку непрерывно, работает с мясными, сырными и овощными начинками, в том числе деликатными, с кусочками. Откидная крышка с предохранительной решёткой, шнек снимается без инструмента.

Резчик отходов



Резчик отходов

Резчик измельчает неиспользованный лист теста: режущая группа с валками из нержавеющей стали, скорость привода пропорциональна скорости ламинатора, конструкция из анодированного алюминия, лента передачи отходов на нижний ярус конвейера с прозрачными смотровыми ограждениями.

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

Двухъярусные конвейеры



Двухъярусный конвейер — фото производителя AL.MA. Srl

Два двухъярусных конвейера проходят вдоль линии. Верхний ярус транспортирует готовые изделия к выходу линии, нижний — измельчённые отходы в обратном направлении, к системе возврата. Ленты из материала, сертифицированного для пищевых продуктов.

Система возврата отходов



Система возврата отходов — фото производителя AL.MA. Srl

Ленточный элеватор-конвейер загрузки тестомесильной машины непрерывного действия: конструкция полностью из нержавеющей стали, лента из пищевого материала, независимый вариаторный привод.

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
Конфигурация	5 станций
Производительность линии	до 2250 кг/час — ориентировочно, в зависимости от формата и веса изделия
Производительность тестомеса	до 2000 кг/час по тесту
Ширина тестового листа	540 мм
Возможные конфигурации	от 3 до 5 станций; частичное укомплектование с дальнейшим расширением
Суммарная установленная мощность	около 106,5 кВт
Питание	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Материалы	нержавеющая сталь AISI 304, пищевые сертифицированные ленты
Соответствие	нормы CE

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.

Суммарная мощность посчитана по основному оборудованию: тестомесильная машина, пять тестораскаток, пять формовочных машин и пять насосов. Мощность челнока, конвейеров и резчиков отходов уточняется при заказе.

Поставка и сервис

Доставка DDP-Киев, размещение в производственном помещении заказчика, пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, штампы и запасные части. Количество станций, комплектация 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

Приложение. Каталог форматов изделий из одного листа теста

Каталог AL.MA. Srl · форматы штампов для DN540

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

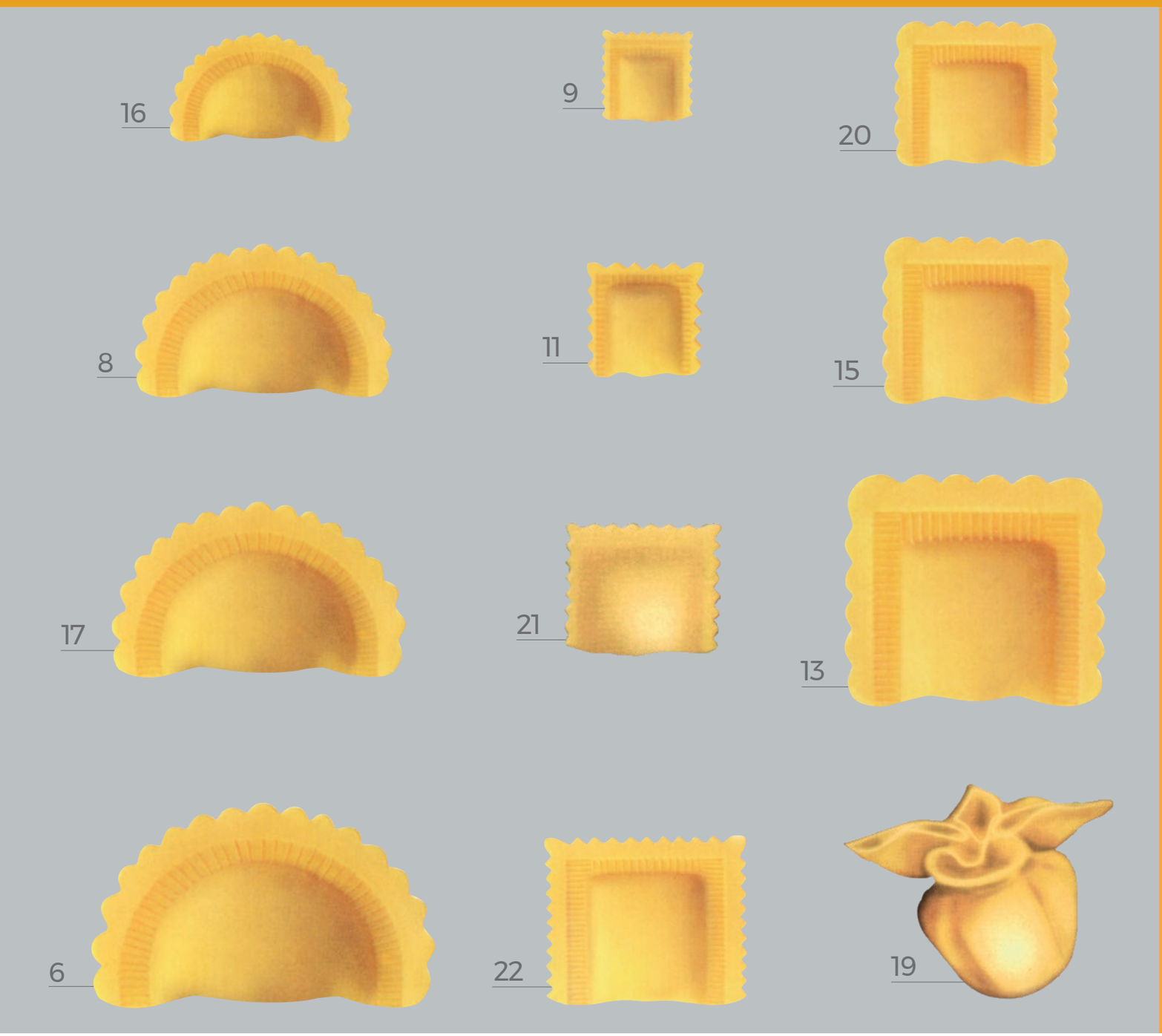
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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