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. DN540

AL.MA. Srl (Италия) · производительность 400–450 кг/час · изделия из одного листа теста

Назначение

Промышленная линия для производства изделий из одного листа теста — пельменей, равиоли, каппеллетти, тортеллони — в промышленных объёмах. Тесто замешивается в опрокидной тестомесильной машине и выгружается непосредственно в тестораскатку, которая готовит лист шириной 540 мм; формовочная машина формует изделие сменным штампом, начинка подаётся непрерывно кулачковым насосом. Неиспользованный лист теста возвращается на переработку системой возврата отходов.

Состав линии

- Тестомесильная машина IMP540-80R
- Тестораскатка CA540FA
- Формовочная машина DN540
- Кулачковый насос PLA100
- Система возврата отходов

Все части, контактирующие с тестом и начинкой, выполнены из нержавеющей стали AISI 304 и других нетоксичных материалов, пригодных для пищевой промышленности. Оборудование спроектировано и изготовлено согласно действующим нормам CE.

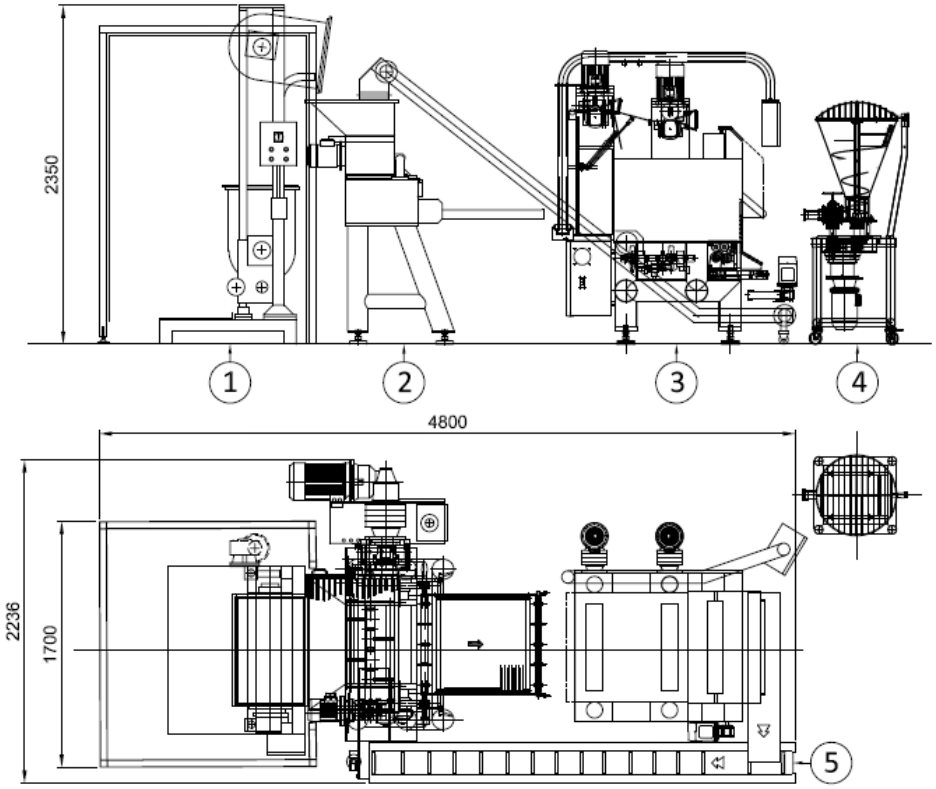


Схема размещения линии, размеры в мм. Номера на схеме соответствуют позициям в составе линии выше.

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

1. Тестомесильная машина IMP540-80R

Опрокидная тестомесильная машина для приготовления и выгрузки теста в тестораскатку.
• дежа полностью из нержавеющей стали AISI 304, вал с наклонными профилированными лопастями для равномерного распределения теста;

• выгрузка в тестораскатку опрокидыванием с подъёмом по двум зубчато-реечным направляющим из нержавеющей стали AISI 304;

• конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304, комплектующие доступны на рынках;

• независимый привод, панель управления на машине, предохранительные устройства;

• уровень шума на месте оператора LAeq = 68,0 дБ (A).



Тестомесильная машина AL.MA. IMP540-80R

Параметр	Значение
Ёмкость дежи (семолина + влага)	80 кг
Время замеса	10–15 минут
Глубина	1300 мм
Высота, ширина	уточняются при заказе
Вес	585 кг
Установленная мощность	6 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

2. Тестораскатка CA540FA

Автоматическая машина для производства тестового листа шириной 540 мм, необходимого для питания формовочной машины.



Тестораскатка AL.MA. CA540FA

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

3. 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

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

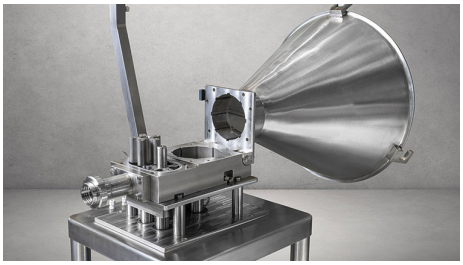
4. Кулачковый насос PLA100

Кулачковый насос для непрерывной подачи начинки к формовочной машине. Принцип работы позволяет подавать начинки с кусочками (мясные, сырные, овощные) без нарушения их структуры.



Кулачковый насос AL.MA. PLA100

Параметр	Значение
Высота	1685 мм
Ширина	760 мм
Глубина	720 мм
Вес	200 кг
Установленная мощность	1,5 кВт





Внутреннее устройство насоса: рабочая камера с кулачковыми роторами, разбирается для санитарной обработки — 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

5. Система возврата отходов

Система собирает неиспользованный лист теста после формовочной машины и возвращает его на переработку. Конструкция из нержавеющей стали, пищевая сертифицированная лента. Конфигурация подбирается под компоновку линии в помещении заказчика.



Система возврата отходов

Общие характеристики линии

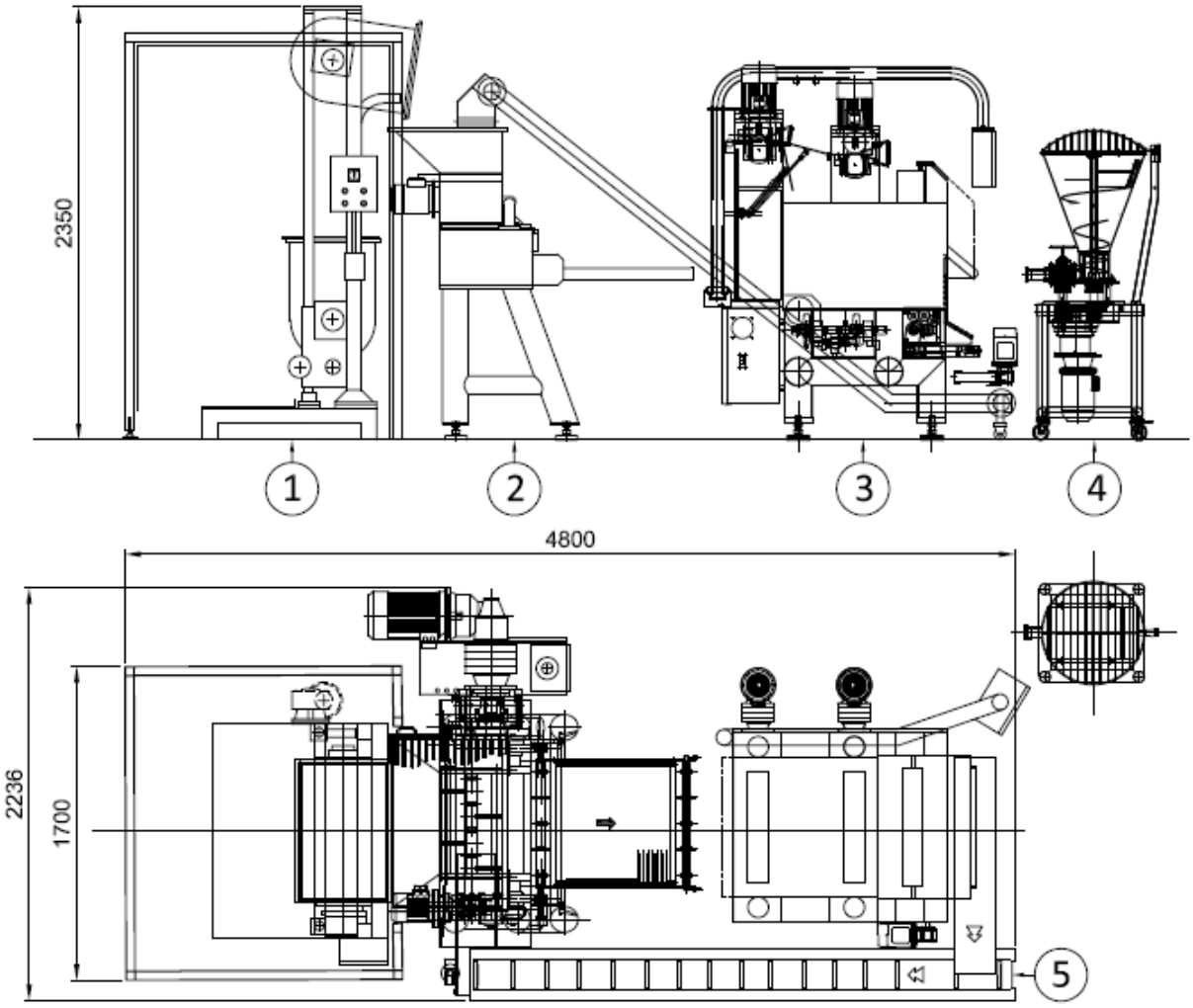
Параметр	Значение
Производительность линии	400–450 кг/час (в зависимости от изделия)
Ширина тестового листа	540 мм
Состав линии	тестомесильная машина IMP540-80R + тестораскатка CA540FA + формовочная машина DN540 + кулачковый насос PLA100 + система возврата отходов
Суммарная установленная мощность	24,5 кВт
Питание	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Габариты участка (Д×В×Г)	4800 × 2350 × 2236 мм
Материалы	нержавеющая сталь AISI 304, пищевые сертифицированные ленты
Соответствие	нормы CE

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, размеры в мм

№	Позиция
1	Тестомесильная машина IMP540-80R
2	Тестораскатка CA540FA
3	Формовочная машина DN540
4	Кулачковый насос PLA100
5	Система возврата отходов

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

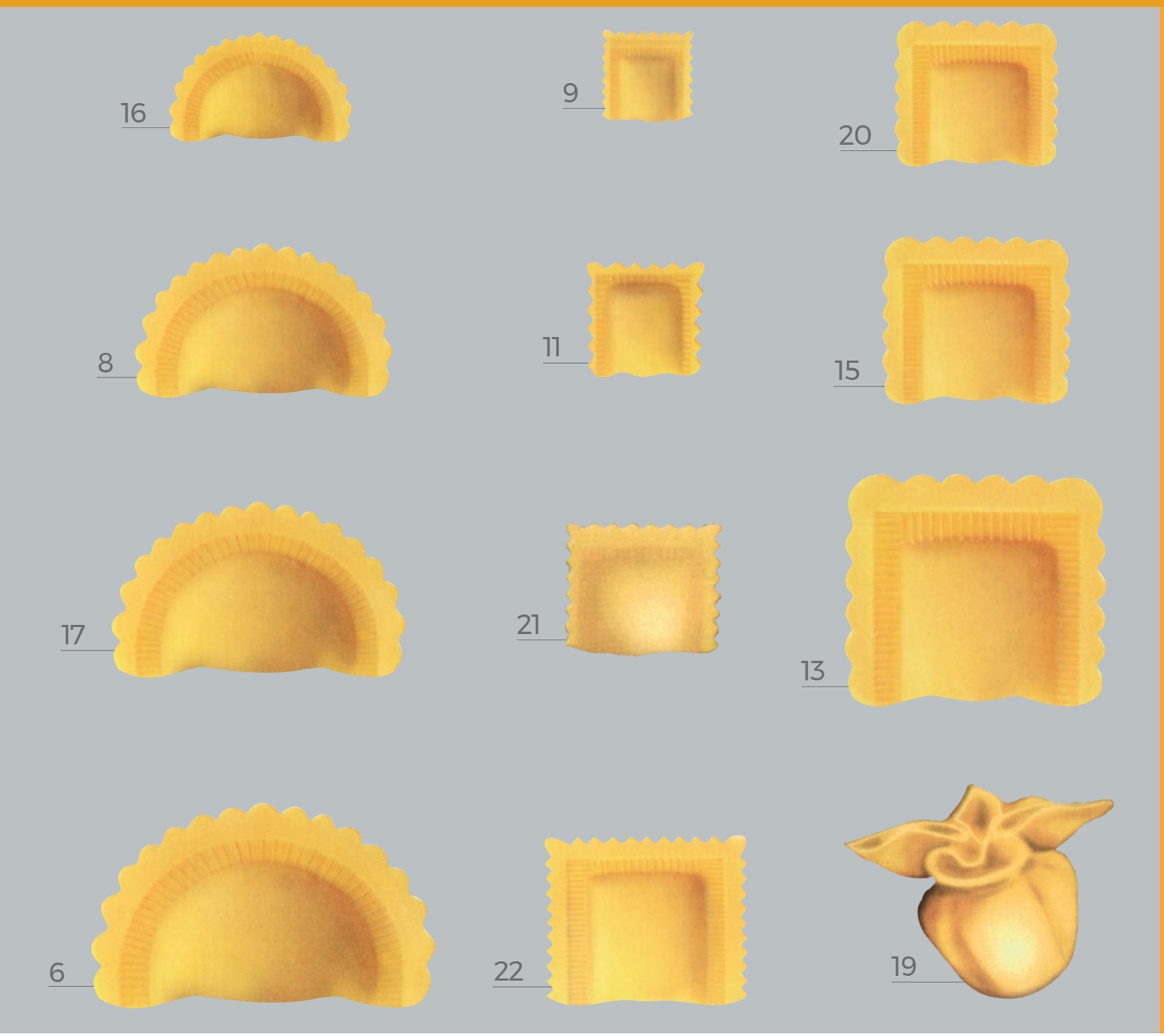
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
10P	2
10	2
26	2
2	3,5
29	12/14
36P	3
5	3,5
27	8
28	10
33	10
30	8
31	8
1	4
3	8,5

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