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 равиоли и вареников AL.MA. RSA540 с непрерывной тестомесильной машиной

AL.MA. Srl (Италия) · 4 станции · до 2800 кг/час · изделия из двух листов 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 проходит двухъярусный конвейер. На верхнюю ленту падают сформованные изделия с начинкой и движутся к камере шоковой заморозки. 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.

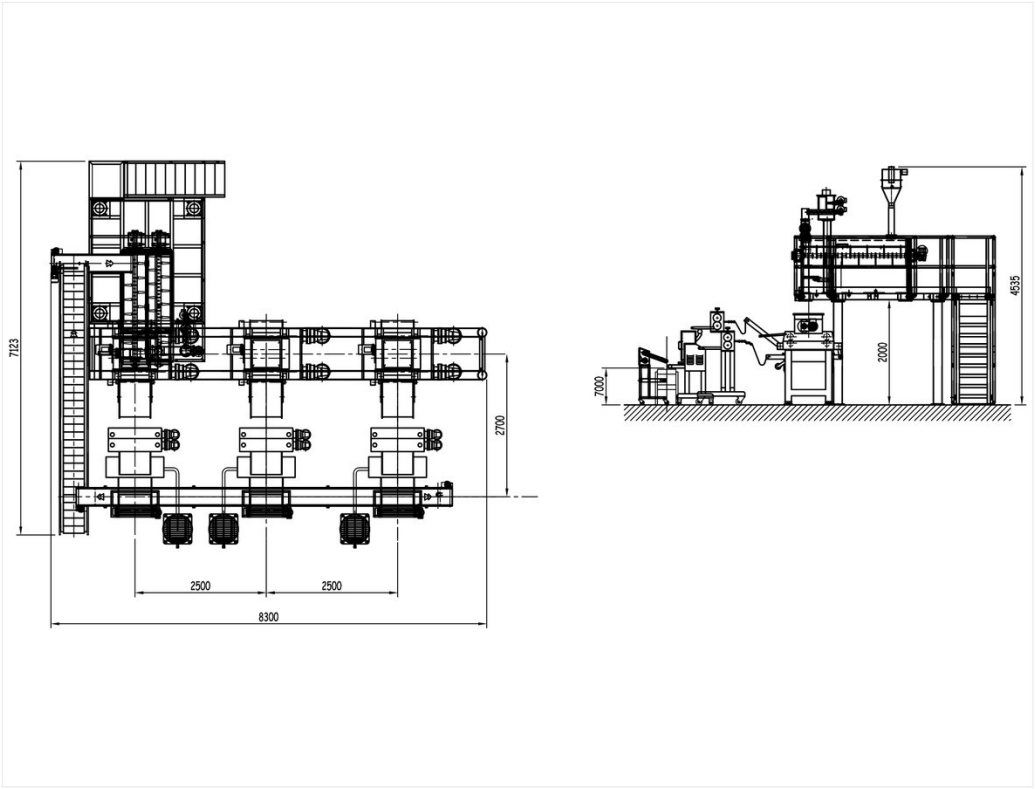
Масштабирование и обслуживание

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

• систему можно заказать сразу на полное число станций, а укомплектовать машинами частично: четыре станции с двумя комплектами. Незадействованные отключаются с панели;

• 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.



Пример компоновки линии — вариант на три станции, 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

Состав линии в конфигурации на 4 станции

Параметр	Значение
Тестомесильная машина непрерывного действия GR.IM.2000 с TURBOMIX	1
Челночная система распределения теста NAV-4 на 4 станции	1
Тестораскатка двойного листа CA540FDA	4
Формовочная машина RSA540 с вакуумной помпой	4
Кулачковый насос подачи начинки PLA100-A	4
Резчик отходов для RSA540	4
Двухъярусный конвейер 10 м	1
Система возврата отходов в тестомесильную машину	1
Штампы	по одному на каждую формовочную машину, формат — по выбору заказчика

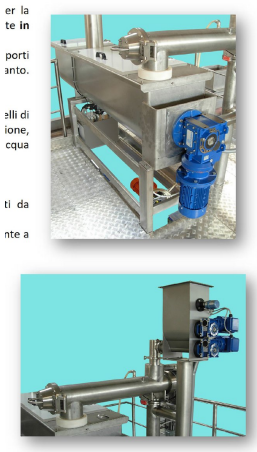
Оборудование выполнено из нержавеющей стали AISI 304 и других нетоксичных материалов, пригодных для пищевой промышленности, и соответствует действующим нормам CE. Камера шоковой заморозки, куда линия подаёт готовый продукт, поставляется по желанию заказчика — см. раздел «Шоковая заморозка».

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 четырёх съёмных опорах, лестница доступа, боковые ограждения, настил из рифлёного противоскользящего листа;

• группа месильных дежей из полированной нержавеющей стали, тефлоновые уплотнения валов с быстрым съёмом, отверстие с пробкой для слива воды при мойке;

• месильные валы из нержавеющей стали AISI 304 с независимыми мотор-редукторами; мешалки с коническим посадочным местом, сквозные, с переменным положением;

• объёмный дозатор — непрерывный шнековый дозатор семолины с переменной скоростью под управлением инвертора, прозрачный подающий патрубок, датчики максимума и минимума;

• перистальтический насос жидкостей с переменной скоростью под управлением инвертора;

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

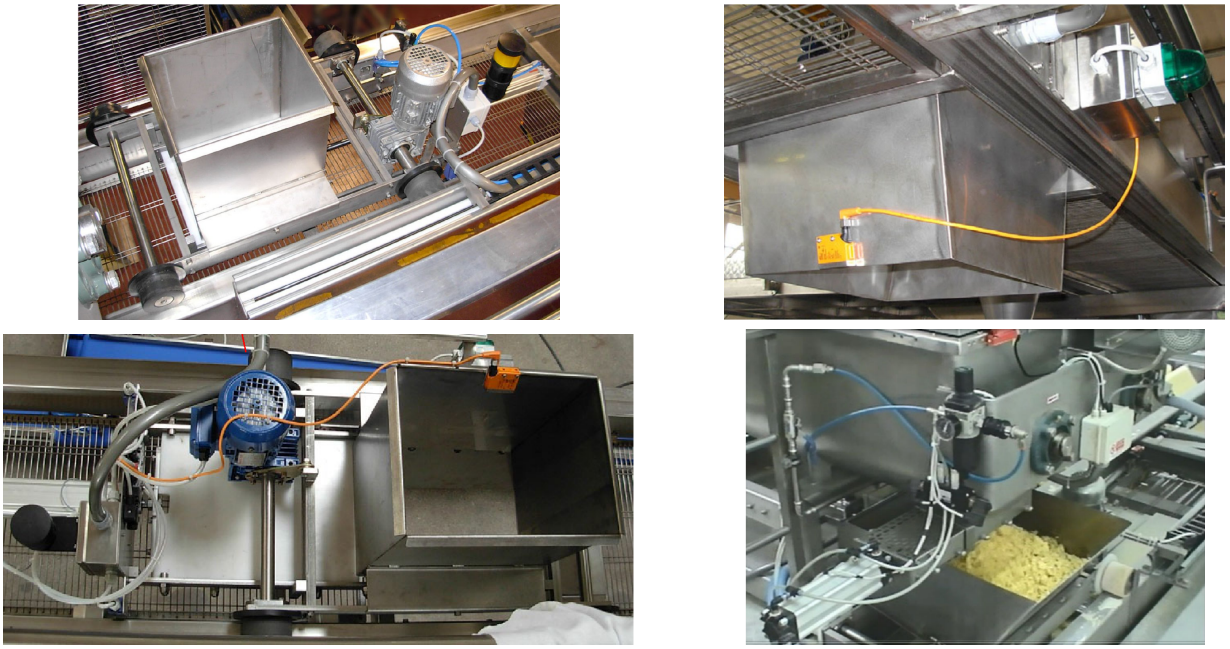
• электропневматическая разгрузка, предохранительное верхнее закрытие, электрощит из нержавеющей стали по нормам CE.

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 электрическая 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 NAV-4

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



Челночная система NAV-4 — фото производителя AL.MA. Srl

• конструкция из нержавеющей стали, базовая рама и направляющие из трубы, съёмные опоры;

• бункеры для подключения к машинам линии;

• тележка-распределитель с ёмкостью для продукта из нержавеющей стали; ёмкости на быстрых защёлках для мойки;

• моторизованный привод тележки с мотовариатором под управлением инвертора;

• электропневматическая разгрузка продукта;

• работа запрограммирована и выполняется автоматически; электрощит из нержавеющей стали по нормам CE.

Параметр	Значение
Количество станций	4
Шаг между станциями выгрузки	2500 мм
Высота выгрузки	2200 мм (уточняется при заказе)

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

Оборудование станции

Каждая из четырёх станций укомплектована одинаково: тестораскатка, формовочная машина, насос подачи начинки и резчик отходов.

Тестораскатка двойного листа CA540FDA



Тестораскатка CA540FDA и её группа ламинации — фото производителя AL.MA. Srl

Параметр	Значение
Ширина тестового листа	2 × 540 мм
Габариты, В×Ш×Г	1880 × 1950 × 1880 мм
Вес	2720 кг
Установленная мощность	13 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

Формовочная машина RSA540



Формовочная машина RSA540 — фото производителя AL.MA. Srl

Параметр	Значение
Производительность	до 700 кг/час
Ширина тестового листа	540 мм
Ламинатор, В×Ш×Г	1980 × 1550 × 1160 мм · 980 кг
Тележка под штамп, В×Ш×Г	160 × 1050 × 700 мм · 395 кг
Установленная мощность	8,5 кВт
Штамп	один входит в комплект машины, формат — по выбору заказчика

Две независимые группы ламинирования с регулируемой толщиной, калибровочная группа, быстрая замена штампа, регулировка количества начинки, вакуумная помпа.

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-A



Кулачковый насос PLA100-A

Параметр	Значение
Габариты, В×Ш×Г	1685 × 760 × 720 мм
Высота кулачков	110 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 для RSA540

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

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

Двухъярусный конвейер



Двухъярусный конвейер — фото производителя AL.MA. Srl

Параметр	Значение
Верхняя лента	длина 10 000 мм · ширина 300 мм · модульное полотно · транспорт готового изделия
Нижняя лента	длина 10 000 мм · ширина 300 мм · модульное полотно · транспорт измельчённых отходов

Ярусы работают навстречу друг другу: готовое изделие идёт к камере шоковой заморозки, отходы — к системе возврата.

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	4 станции
Производительность линии	до 2800 кг/час (4 × 700 кг/час)
Производительность тестомесильной машины	до 2000 кг/час
Ширина тестового листа	540 мм (тестораскатки 2 × 540 мм)
Шаг станций	2500 мм
Возможные конфигурации	от 3 до 5 станций; частичное укомплектование с дальнейшим расширением
Питание	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Материалы	нержавеющая сталь AISI 304, пищевые сертифицированные ленты
Соответствие	нормы CE

Суммарная установленная мощность основного оборудования в конфигурации на 4 станции — около 106 кВт (тестомесильная машина, четыре тестораскатки, четыре формовочные машины и четыре насоса). Мощность челнока, конвейеров и резчиков отходов уточняется при заказе.

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 на склад заказчика по всей территории Украины, 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 двух листов теста

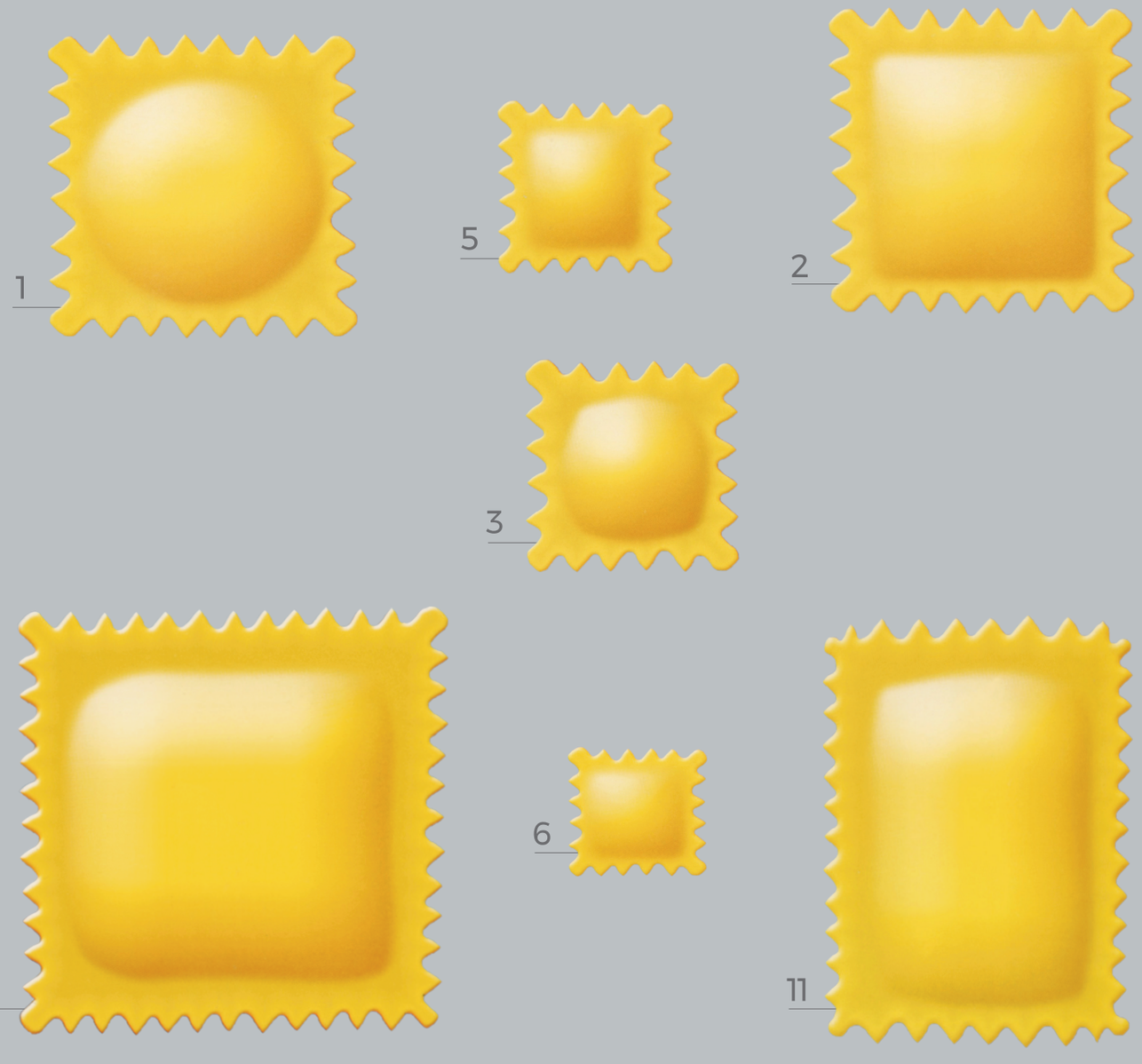
Каталог AL.MA. Srl · форматы штампов для RSA540

Формовочные машины со сменными штампами производят изделия из двух листов теста: квадратные и прямоугольные равиоли, круглые (в том числе классические пельмени), полумесяцы (вареники), а также фигурные форматы. Один штамп входит в комплект каждой формовочной машины, формат выбирает заказчик; дополнительные штампы, в том числе с индивидуальными форматами, изготавливаются по запросу.

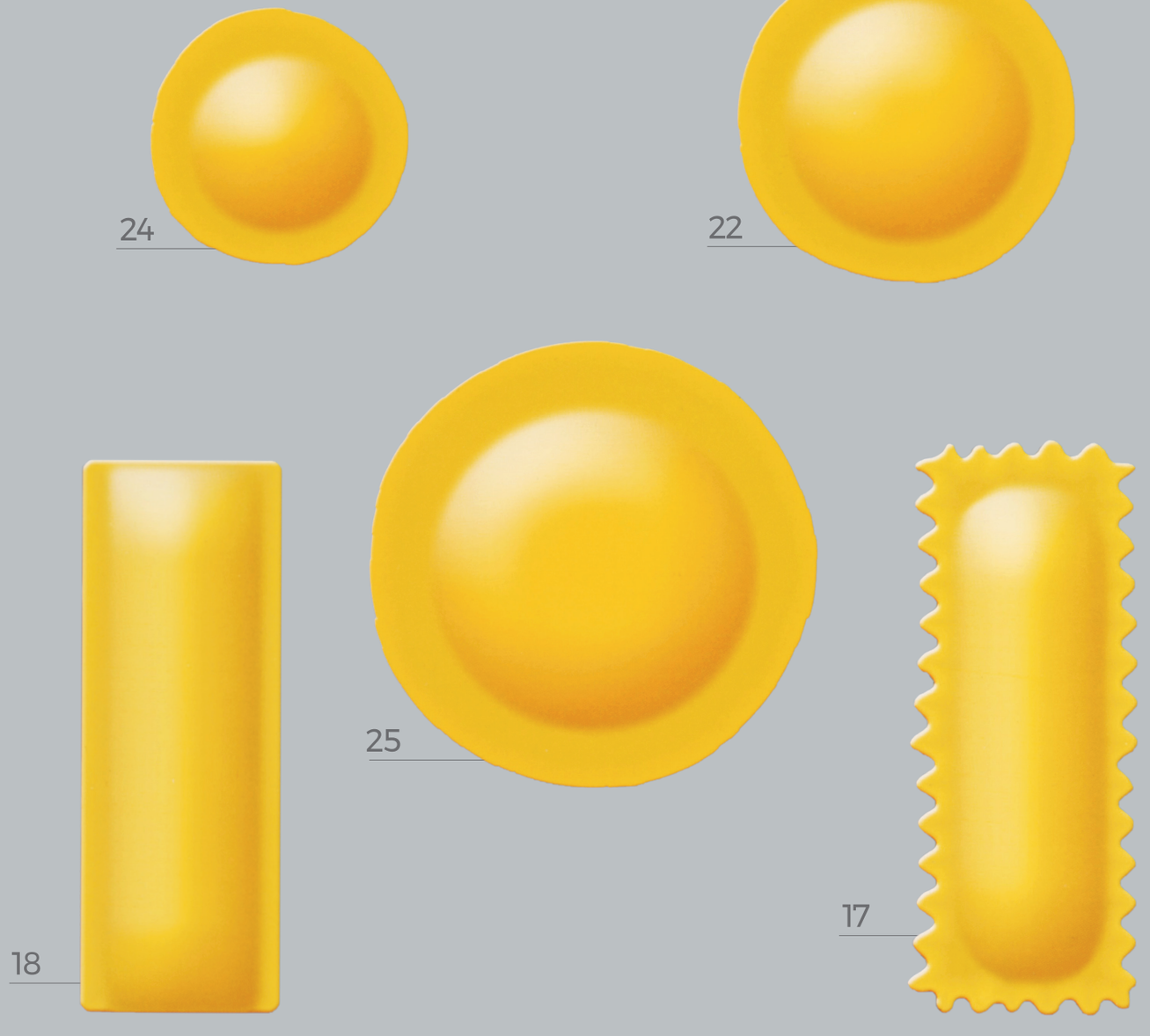
Вес, размеры и производительность ориентировочные и могут меняться в зависимости от толщины листа теста и соотношения тесто/начинка.

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

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
1	13
2	14
3	7
5	3,5
6	2,5
11	17
12	*21*



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



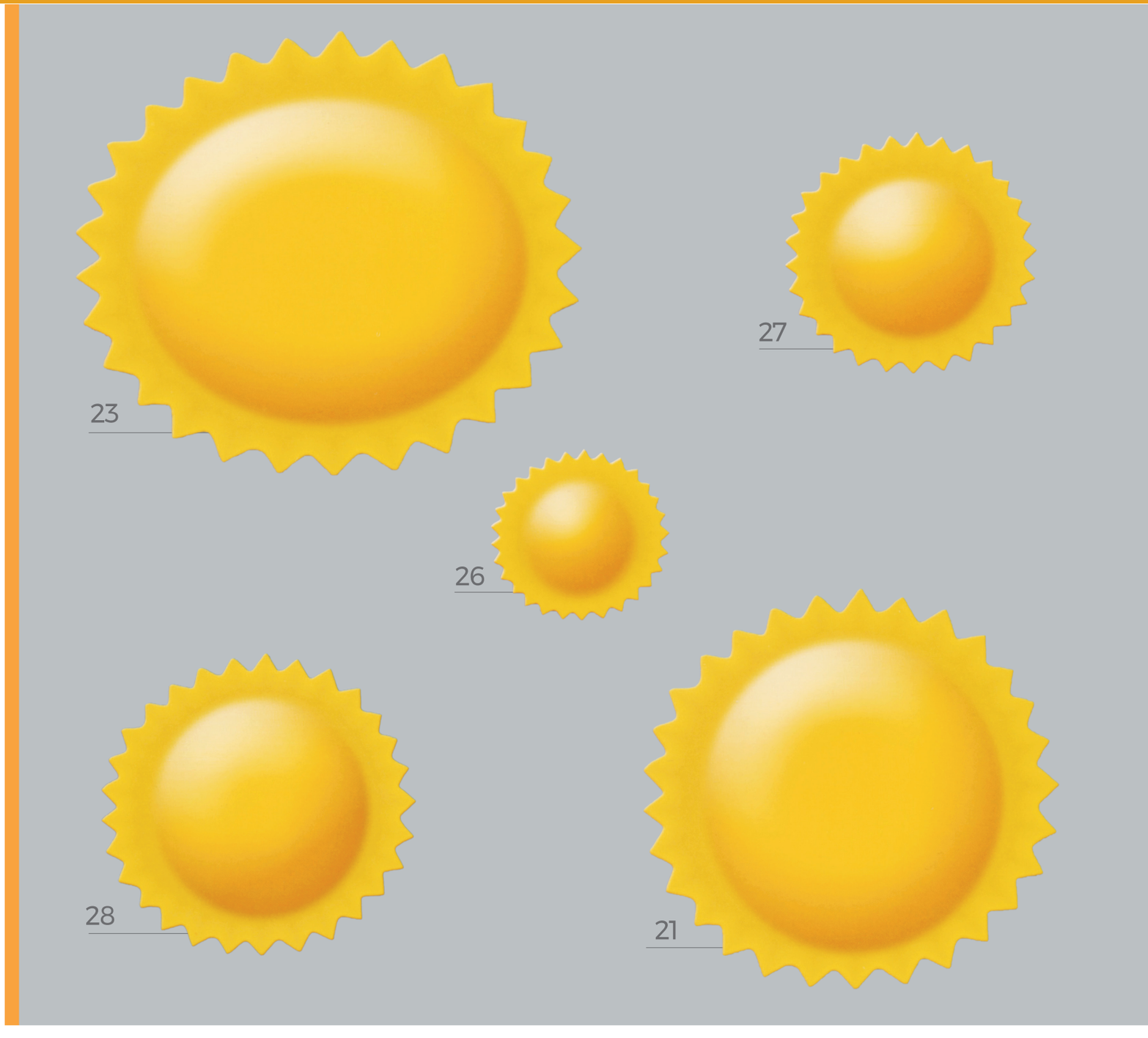
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
17	16
18	16
22	46
24	8
25	28

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI PERSONALIZZATI

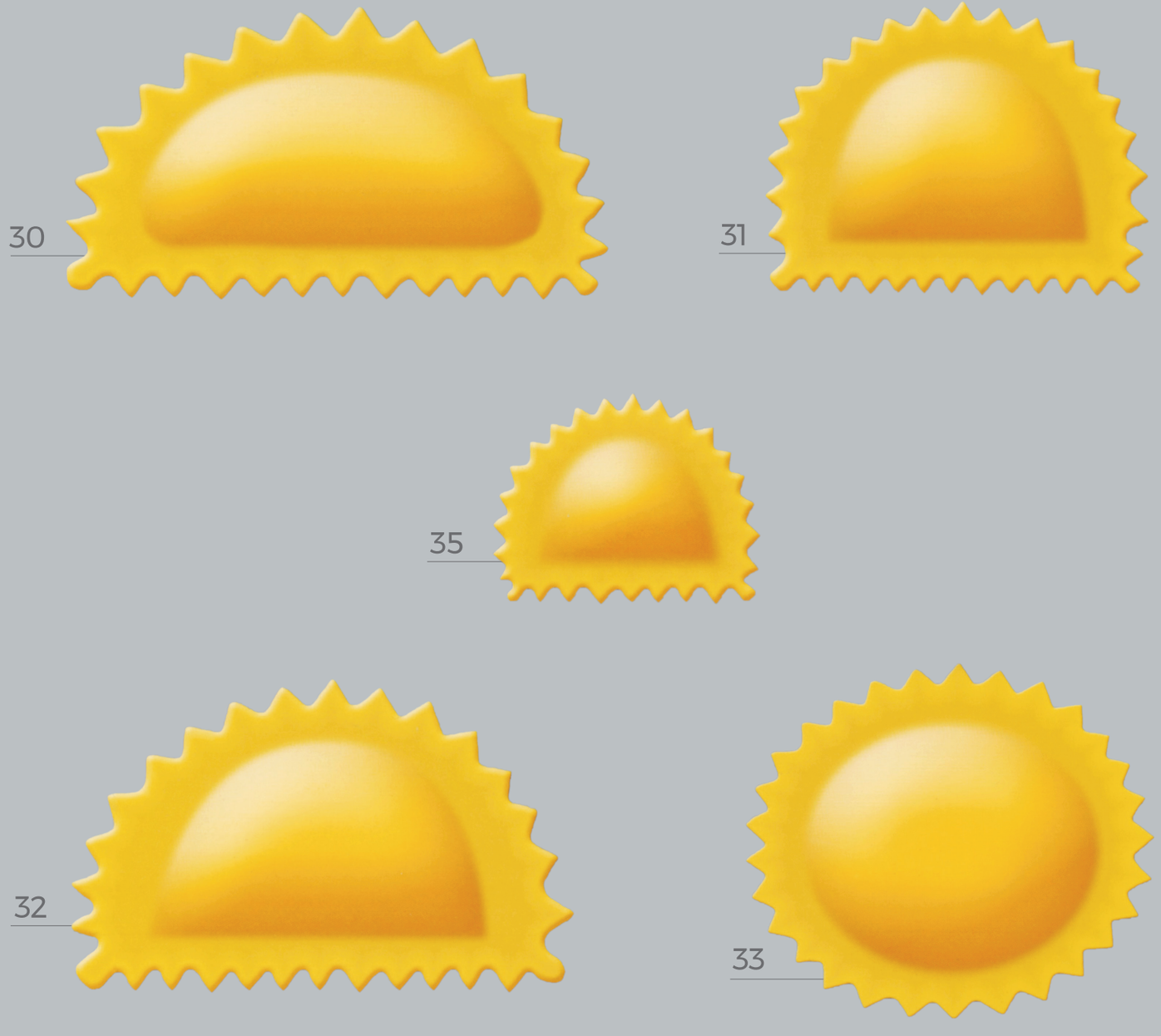
TAYLOR-MADE SHAPES ON REQUEST

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

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
21	32
23	50
26	5
27	12
28	18



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



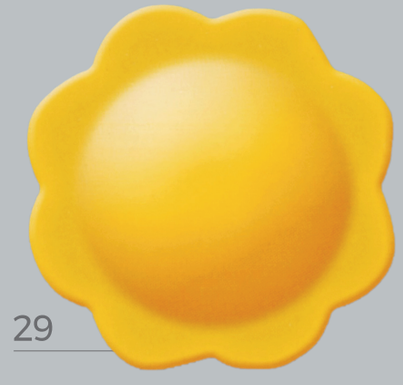
FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
30	25
31	20
32	25
33	23
35	8

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI PERSONALIZZATI

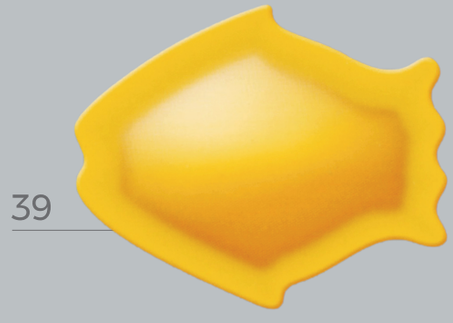
TAYLOR-MADE SHAPES ON REQUEST

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

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
19	13
29	16
39	12
40	14



29



39

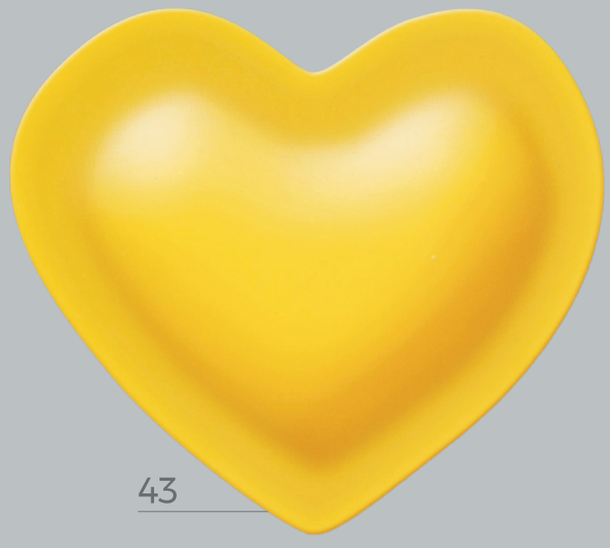


19

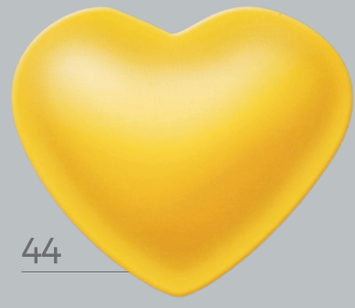


40

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



43



44



48



50

FORMATO *FORMAT*	PESO gr *WEIGHT gr*
43	30
44	12
48	13
50	14

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI PERSONALIZZATI

TAYLOR-MADE SHAPES ON REQUEST