

**« ПРИМА-40 »**  
**« ПРИМА-100 »**  
**« ПРИМА-160Н »**  
 Машины тестомесильные

**«PRIMA-40»**  
**«PRIMA-100»**  
**«PRIMA-160N»**  
 Dough mixers



«Прима-40»



«Прима-100»

Двухскоростные тестомесильные машины с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости для замешивания пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного теста и теста для кондитерских изделий. Предназначены для эксплуатации в 1-3-х сменном режиме в условиях промышленного производства.

Применение тестомесильных машин наиболее рационально:

- на производствах, использующих безопасные, ускоренные технологии тестоприготовления, а также для окончательного замеса теста при работе на опарных технологиях
- в кондитерских цехах по выпуску мучных кондитерских изделий
- в пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах
- на точках «быстрого питания»
- в лабораториях хлебозаводов и хлебокомбинатов.

Для надежной работы и удобства эксплуатации конструкцией предусмотрено:

- элементы конструкции, контактирующие с тестом - из нержавеющей стали
- надежные приводы вращения месильного органа и дежи.



«Прима-160Н»



**S-образный месильный орган и центральный отсекатель**



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы HACCP и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA №SPB 0006307/А



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001:2008, которая была независимо сертифицирована LRQA сертификат SPB 0006307

## «ПРИМА- 40, 100, 160Н»

Машины тестомесильные

## «PRIMA- 40, 100, 160N»

Dough mixers

### Технические характеристики:

	«ПРИМА-40»	«ПРИМА-100»	«ПРИМА-160Н»
Объем дежи, л	40	100	160
Максимальная масса теста*, кг/замес	25	60	100
Минимальная масса теста, кг/замес	3	3	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,7	5	9
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380	3PE~380
Габаритные размеры, мм:			
- длина	824	1158	1245
- ширина	470	634	795
- высота	738	1111	1026
Масса, кг, не более	120	320	430

\* Масса теста для замеса соответственно уменьшается при уменьшении влажности теста и температуры замеса

Схема замеса: спиральный месильный орган, центральный отсекатель, стационарная вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали емкостью 160, 100 и 40 литров соответственно.

Преимущества интенсивного замеса:

- сокращение времени замешивания и созревания теста
- компенсация, в определенной степени, недостатков муки низкого качества
- принципиальное улучшение качества готовой продукции:
  - объем изделий увеличивается
  - мякиш становится более эластичным
  - пористость - равномерной и мелкой
  - корка более интенсивно окрашена
  - замедляется черствение.

Интенсивный замес теста обеспечиваются современной конструкцией тестомесильных машин:

- цилиндрическая толстостенная дежа
- спиральный месильный орган

- центральный отсекатель
- наличие двух скоростей замеса
- оптимальные скорости вращения месильного органа и дежи
- постоянные минимальные зазоры между месильным органом, дном и стенками дежи.

«Прима-160Н», «Прима-100» имеют полуавтоматическую систему управления, позволяющую:

- устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости с помощью таймеров
- автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную
- обрабатывать цикл замеса только на малой, или только на повышенной скорости
- временно прерывать цикл по требованию оператора, с последующим его продолжением
- включать прямое или реверсивное вращение дежи на малой скорости замеса
- автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала и др.

«Прима-40» выпускается с ручным управлением в настольном варианте.

Безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок.

В комплект поставки включен ЗИП.

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ. Все права защищены.

«Прима» является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД».