

Лінія для виробництва пельменних виробів AL.MA. D250N

AL.MA. Srl (Італія) · продуктивність 130-180 кг/год

Призначення

Комплект обладнання для виробництва пельменних виробів типу «капелетті» та «равіолі» на базі формувальної машини D250N. Формування виробів здійснюється з одного листа тіста, що подається на калібрувальні вали машини й далі на формувальні вали штампа. Продуктивність 130-180 кг/год залежно від форми та ваги виробу.

Склад лінії

Ламінатор A250V (або екструдер P100/150) для виробництва тістової стрічки; формувальна машина D250N зі штоково-повітряною системою дозування фаршу; формувальний штамп під виріб замовника (наприклад, штамп №4 з подвійним защипом — «пельмень» 8-9 г, 4 вироби за цикл).

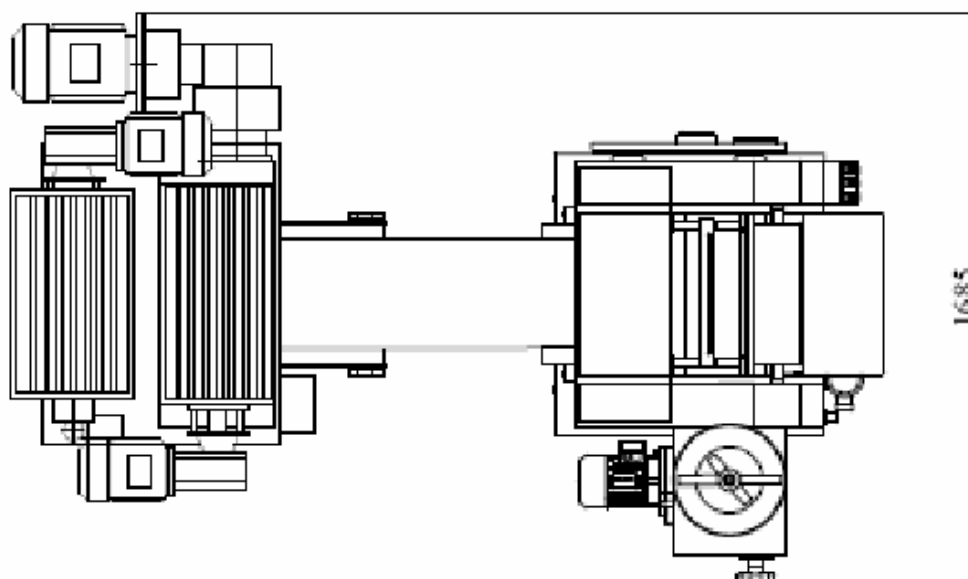
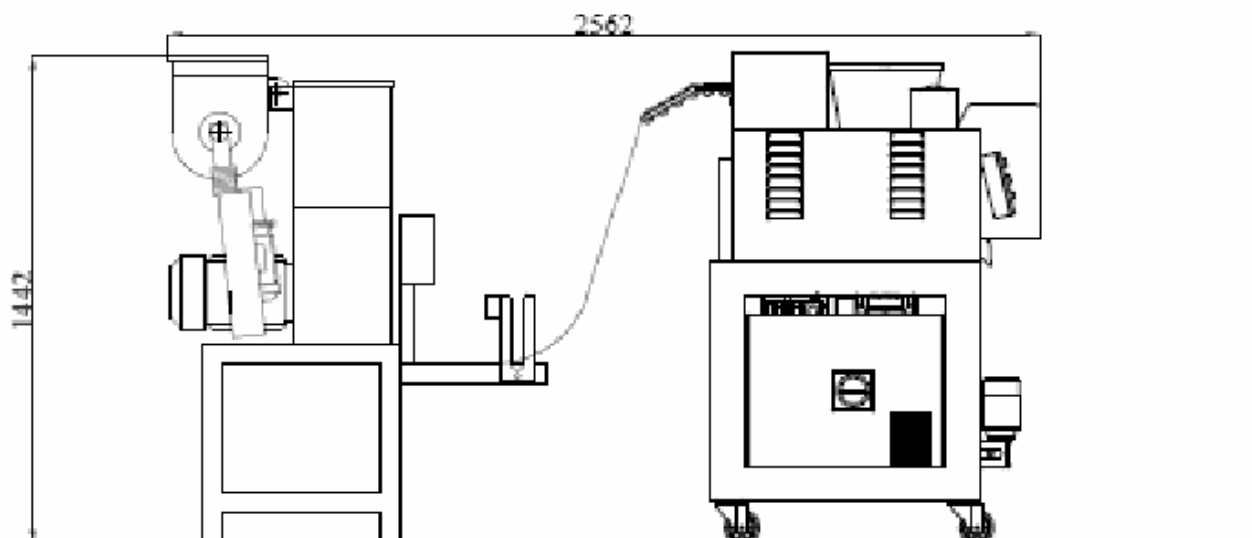
Технічні характеристики

Параметр	Значення
Продуктивність лінії	130-180 кг/год (залежно від виробу)
Ширина листа тіста	250 мм
Механічна продуктивність	110 циклів/хв
Формувальна машина D250N	потужність 6 кВт · 1230×1200×1500 мм · 600 кг
Ламінатор A250V	до 150 кг/год · 5,5 кВт · 1100×1380×1550 мм · 480 кг
Альтернатива: екструдер P100/150	150 кг/год · 5,5 кВт · 1000×950×1800 мм · 380 кг
Живлення	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц
Дозування фаршу	штоково-повітряна система, бункер, інверторне керування



Обладнання лінії — фото з каталогу виробника AL.MA. Srl

Схема розміщення обладнання



Постачання: доставка DDP-Київ, розміщення у виробничому приміщенні замовника, пусконаладжувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, штампи та запасні частини. Точна конфігурація лінії та штампи підбираються під виріб замовника.

Додаток. Каталог виробів для ліній серії D

Вироби з одного листа тіста (*formati monosfoglia*) · каталог AL.MA. Srl

На лініях серії D зі змінними штампами виробляються вироби з одного листа тіста вагою від 1,5 до 14 г: пінцаті — вироби з подвійним защипом (у т.ч. класичний пельмень 9 г), равіолі квадратні, прямокутні та півмісяці, сакотіні («мішечки» 6–12 г). Виготовляємо штампи з індивідуальними форматами за запитом замовника.

Ваги, розміри та продуктивність є орієнтовними і можуть змінюватися залежно від товщини листа тіста та співвідношення тісто/начинка. Нижче — сторінки каталогу форматів з вагою кожного виробу.

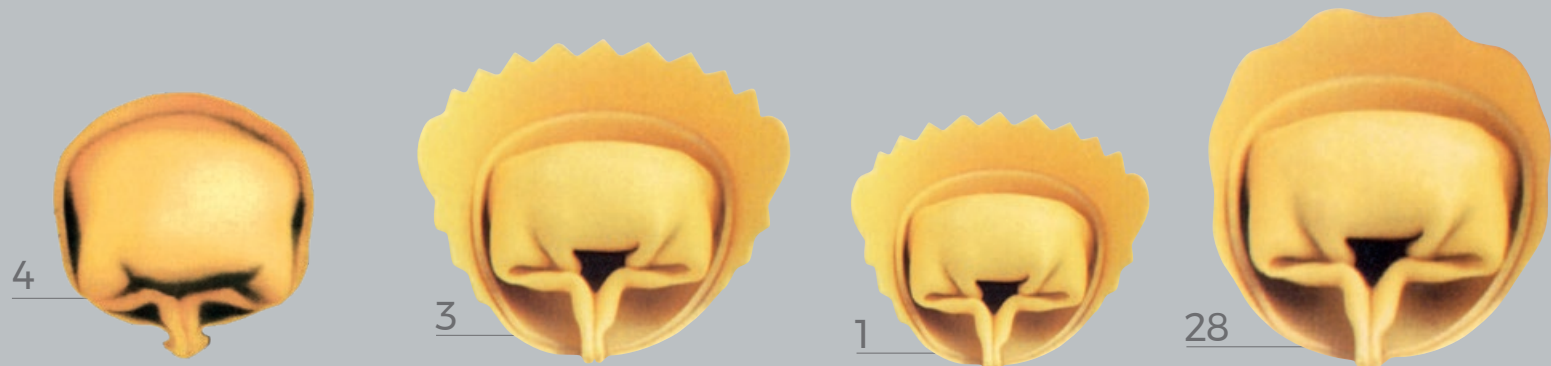
Pinzati

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



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

