

Промислова лінія для виробництва пельменних виробів AL.MA. D540N

AL.MA. Srl (Італія) · продуктивність 220-430 кг/год

Призначення

Промисловий комплект обладнання для виробництва пельменних виробів на базі формувальної машини D540N. Усі частини, що контактують з тістом і начинкою, виготовлені з нержавіючої сталі та нетоксичних матеріалів. Машина оснащена варіаторами з інверторним керуванням. Продуктивність 220–430 кг/год залежно від форми та ваги виробу.

Склад лінії

Тістомісильна діжа A540C з підйомно-перекидним механізмом (80 кг/цикл); автоматична тісторозкатна машина A540F (до 700 кг/год, лист 540 мм); формувальна машина D540N; насос подачі начинки PL-100; система подрібнення та повернення відходів тіста; штамп під виріб замовника (наприклад, штамп №4 — «пельмень» 8-9 г, 6 виробів за цикл). Опції: повітряна система для равіолі/тортеліні з м'якою начинкою, додатковий калібратор.

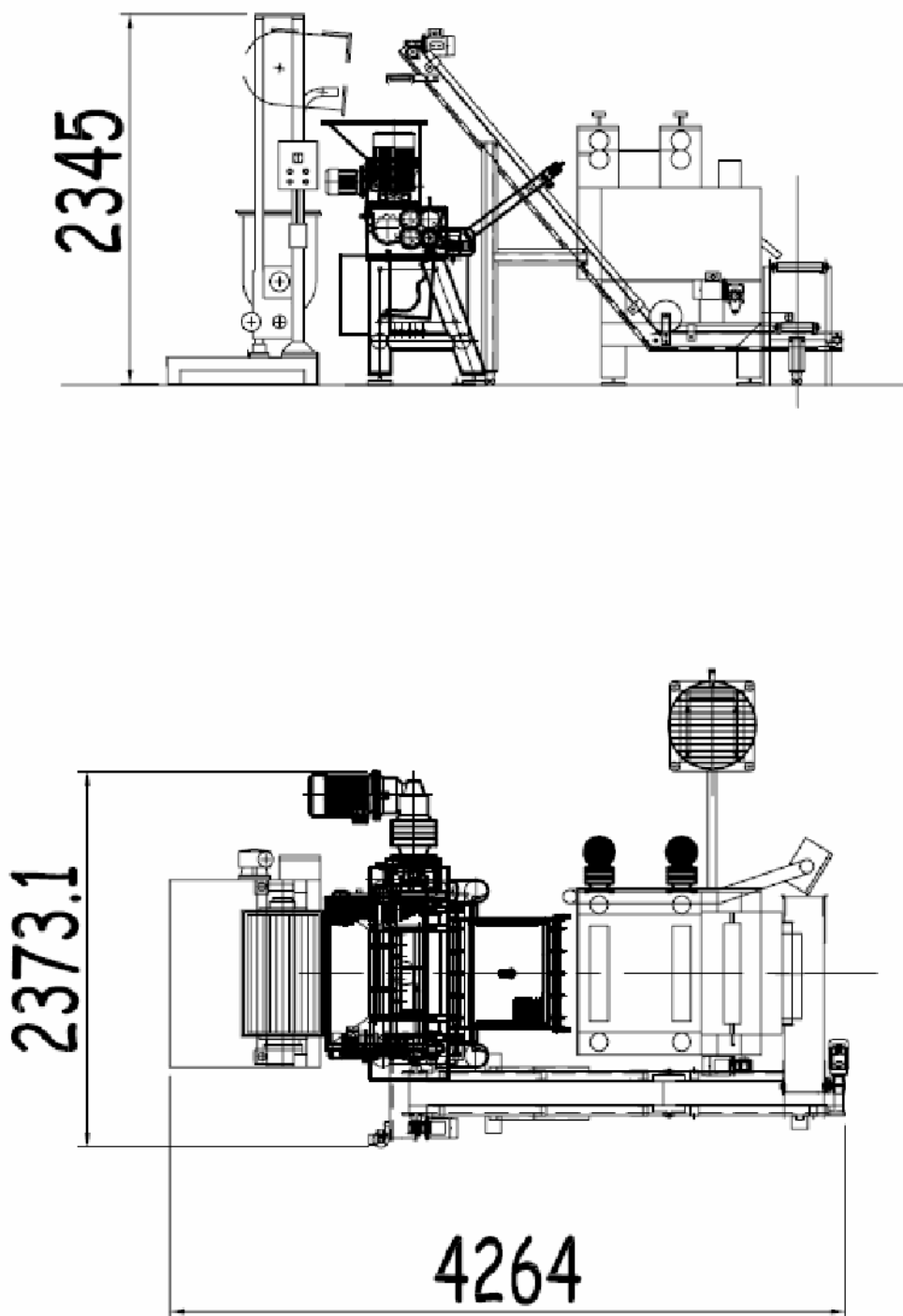
Технічні характеристики

Параметр	Значення
Продуктивність лінії	220–430 кг/год (залежно від виробу)
Ширина листа тіста	540 мм
Механічна продуктивність	110 циклів/хв
Формувальна машина D540N	потужність 10 кВт · 1840×1500×2000 мм · 1250 кг
Тісторозкатна машина A540F	до 700 кг/год · лист 7–10 мм · 1640×920×1650 мм · 1100 кг
Тістомісильна діжа A540C	80 кг/цикл · 4 кВт · 1700×1100×2350 мм · 450 кг
Насос начинки PL-100	бункер 80 кг · 1,5 кВт · 550×700×1670 мм · 180 кг
Живлення	380 В / 3 ф + N + T / 50 Гц



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.

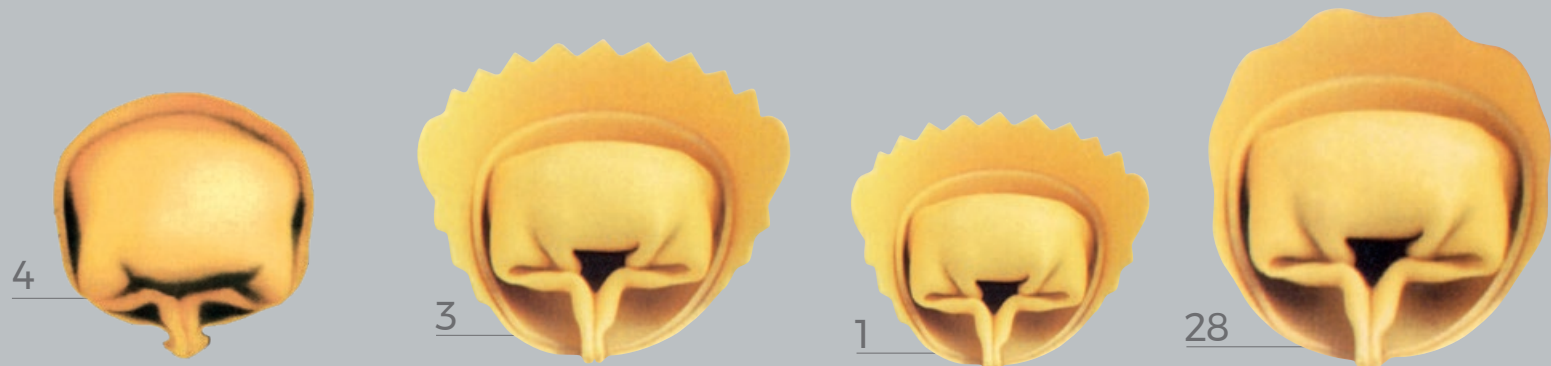
Pinzati

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

