

Автоматична лінія для виробництва равіолі та вареників з двох листів тіста ALMA RSA540

ALMA (Італія) · продуктивність до 700 кг/год · з безперервним тістомісом GR.IM.2000

Призначення

Промислова лінія для виробництва равіолі та вареників з двох листів тіста у різних форматах. Ідеальна для роботи з начинками будь-якої консистенції, включно з дуже делікатними начинками зі шматочками (м'ясо, сири, овочі). Подача начинки безперервна — лобовим насосом без порушення структури начинки. Все обладнання виконане з нержавіючої сталі AISI 304 за нормами CE.

Склад лінії

1. Безперервний тістоміс GR.IM.2000 з системою TURBOMIX — до 2000 кг/год: подача борошна до 1600 кг/год шнековим об'ємним дозатором з інверторним керуванням, рідин до 500 кг/год перистальтичним насосом; система швидкого попереднього замісу TURBOMIX зі знімним валом для санітарної обробки; полірувані діжі з нержавіючої сталі, електропневматичне розвантаження; 14 кВт.
2. Човникова система розподілу тіста NAV-4 на 4 станції: автоматична роздача тіста до 4 ламінаторів, крок станцій 2500 мм, висота розвантаження 2200 мм, моторизований візок з інверторним керуванням, програмована автоматична робота.
3. Автоматичні ламінатори CA540FDA (2 шт.) — лист 2×540 мм: завантажувальний бункер, група гранулювання та ламінувальні циліндри з нержавіючої сталі, крокова система обертання гранулятора для повної санітарної обробки, конвеєр із сертифікованою харчовою стрічкою; 13 кВт, 2720 кг.
4. Формувальні машини RSA540 (2 шт.) — до 700 кг/год кожна: дві незалежні групи ламінування з регульованою товщиною, швидка заміна штампа, регулювання кількості начинки, вакуумна помпа, незалежні моторваріатори функцій; лист 540 мм, 8,5 кВт.
5. Штампи (6 шт.) з системою «вакуум + повітря»: круглі Ø25 мм (14 виробів по ширині), Ø31 мм (12 по ширині), шестигранні (8 по ширині) — усі з подвійною нішею, мікроточені формувальні ролики.
6. Лобові насоси PLA100-A (2 шт.) для безперервної подачі начинки: працюють з м'ясними, сирними, овочевими начинками зі шматочками без порушення характеристик; знімний шнек без інструменту; 1,5 кВт.
7. Різчики відходів (2 шт.) для безперервного повернення невикористаного листа: ножові ролики з нержавіючої сталі, швидкість пропорційна ламінатору.
8. Двоярусний конвеєр 10 м: верхній ярус — транспорт продукту, нижній — повернення відходів (стрічки 300 мм, модульне харчове полотно).
9. Система повернення відходів до тістоміса: стрічковий елеватор-конвеєр завантаження безперервного тістоміса, конструкція з нержавіючої сталі, харчова стрічка, незалежний варіаторний привід.

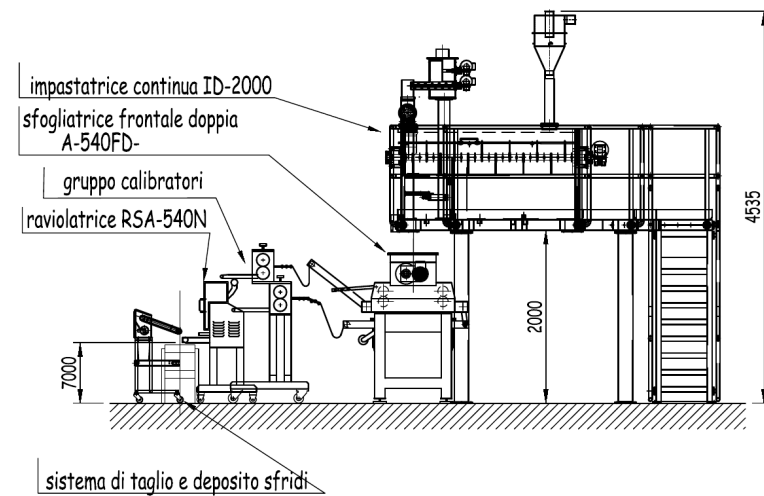
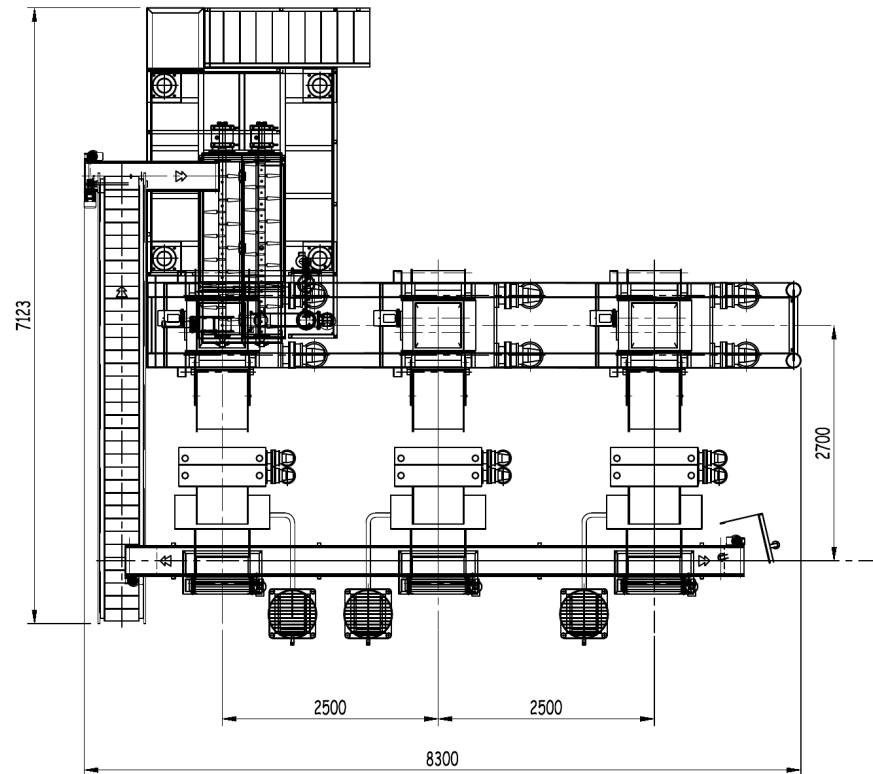
Технічні характеристики

Параметр	Значення
Продуктивність формувальної машини	до 700 кг/год
Продуктивність тістоміса GR.IM.2000	до 2000 кг/год (борошно до 1600 кг/год)
Ширина листа тіста	540 мм (ламінатори 2×540 мм)

Формати виробів	круглі Ø25 / Ø31 мм, шестигранні; інші — за запитом
Подача начинки	лобовий насос PLA100-A, начинки зі шматочками
Формувальна машина RSA540	8,5 кВт · ламінатор 1980×1550×1160 мм · 980 кг
Ламінатор CA540FDA	13 кВт · 1880×1950×1880 мм · 2720 кг
Тістоміс GR.IM.2000	14 кВт · вал до 50 об/хв
Гарантія	12 місяців на механічні частини від дати інсталяції
Матеріали	нержавіюча сталь AISI 304, харчові сертифіковані стрічки
Відповідність	норми CE, декларація відповідності

Установче креслення: тістомісильний вузол на 3 станції з поверненням тіста стрічковим конвеєром

Лінія ALMA RSA540 · розміри в мм · ТОВ «ЄВРО КЛАС ТЕХНОЛОДЖІ» · es-cibo.kiev.ua · +38 067 566 0 566



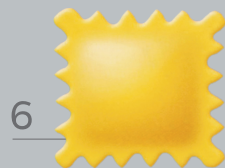
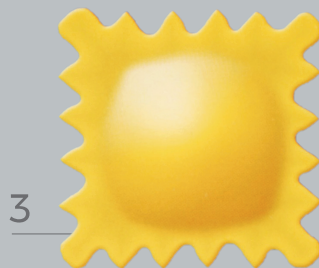
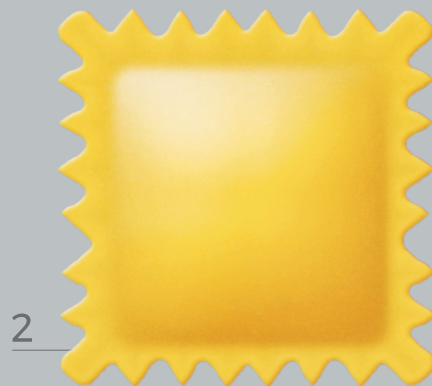
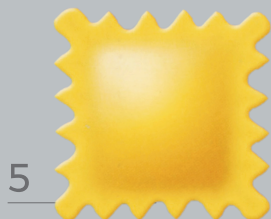
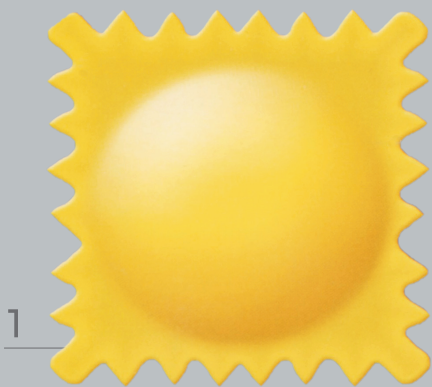
Додаток. Каталог виробів для лінії RSA540

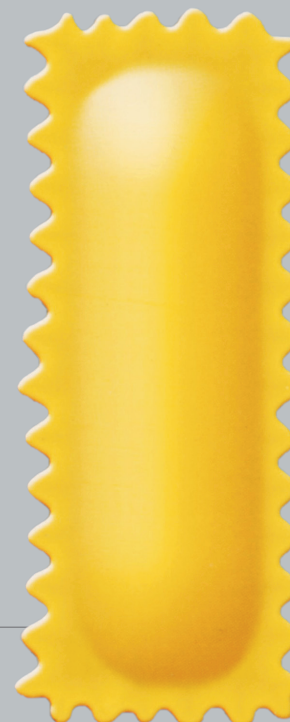
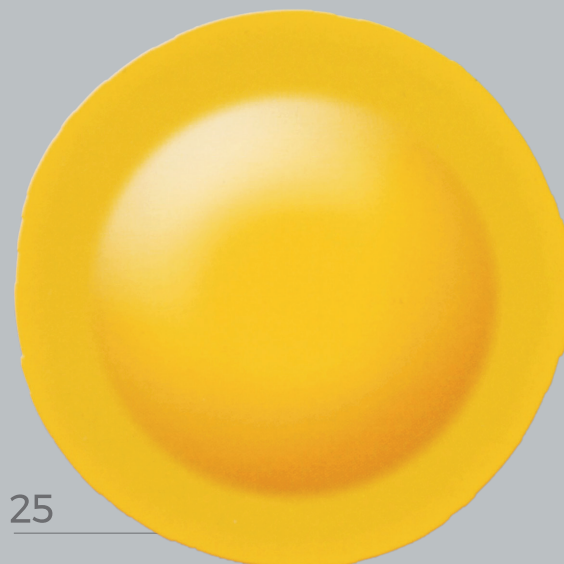
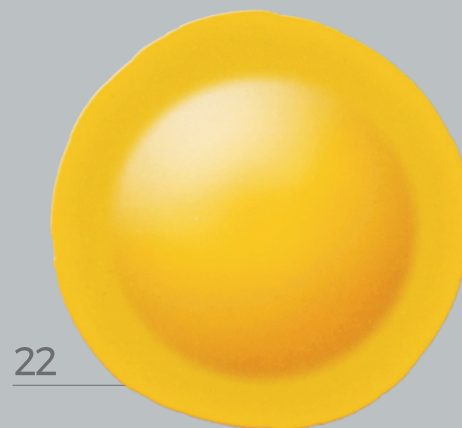
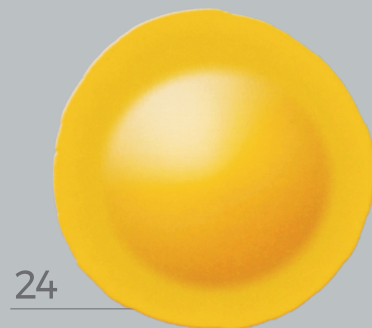
Вироби з двох листів тіста (*formati doppia sfoglia*) · каталог AL.MA. Srl

На лінії RSA540 зі змінними штампами виробляються вироби з двох листів тіста 30 форматів вагою від 2,5 до 50 г: квадратні та прямокутні равіолі, круглі (у т.ч. класичні пельмені), півмісяці (вареники), а також фігурні вироби — серце, зірка, ялинка, рибка, мушля, квітка. 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.

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

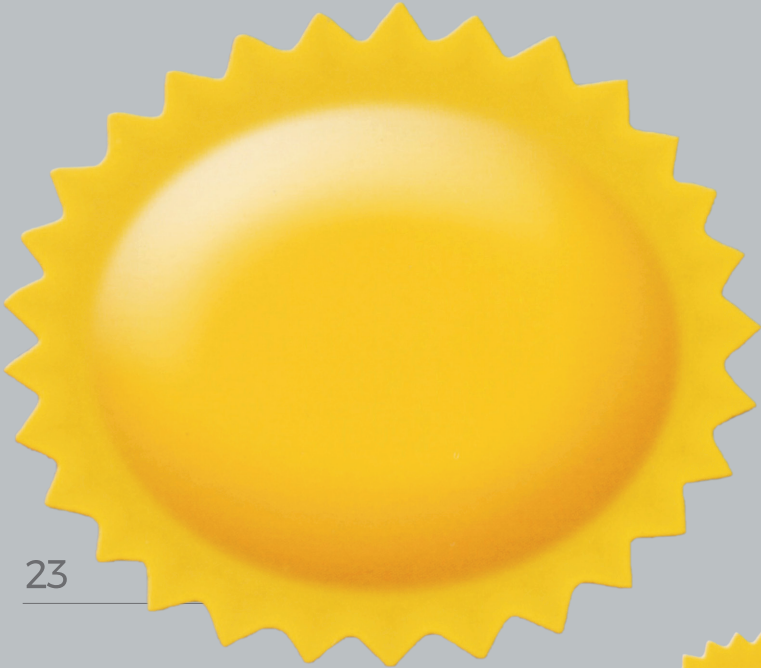




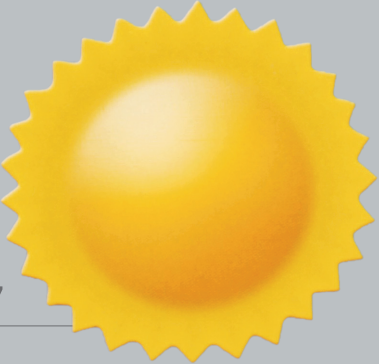
FORMATO FORMAT	PESO gr WEIGHT gr
17	16
18	16
22	46
24	8
25	28

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI
PERSONALIZZATI
TAYLOR-MADE SHAPES
ON REQUEST

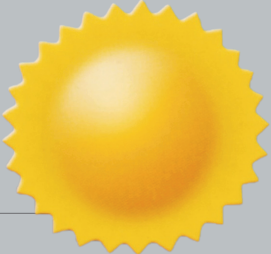
FORMATO FORMAT	PESO gr WEIGHT gr
21	32
23	50
26	5
27	12
28	18



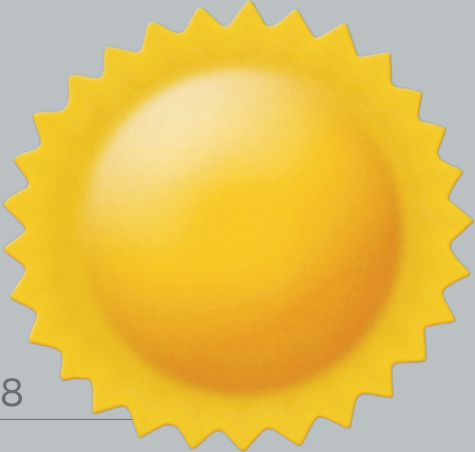
23



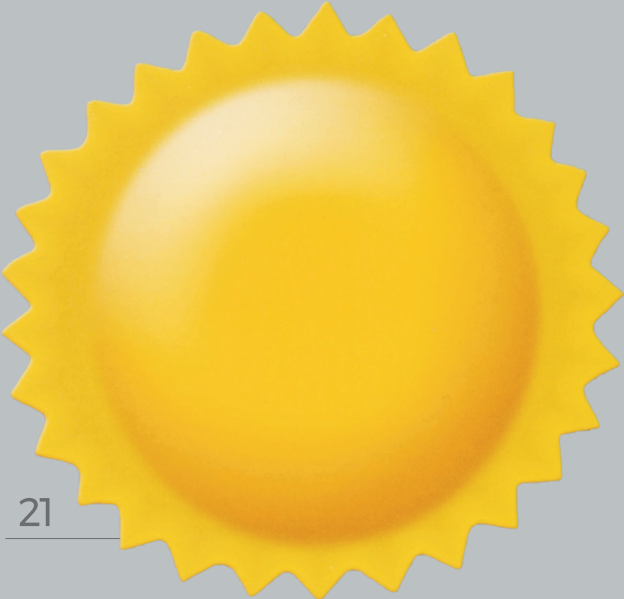
27



26

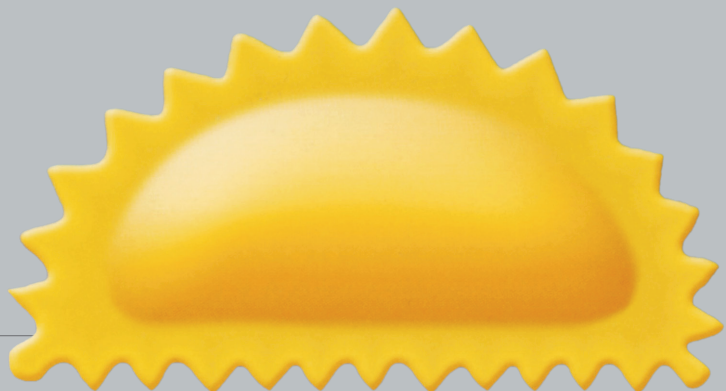


28



21

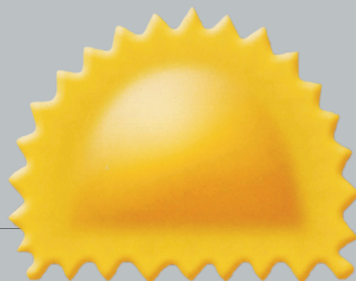
30



31



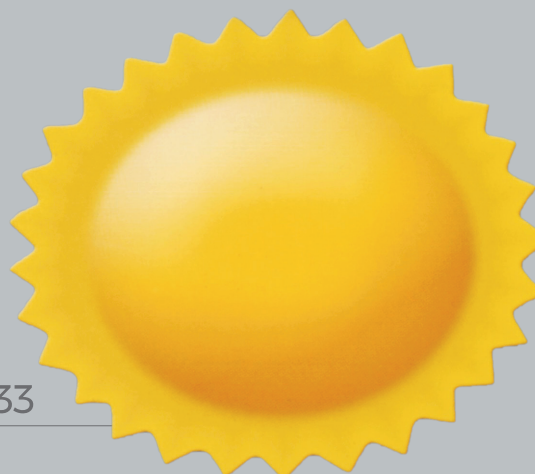
35



32



33

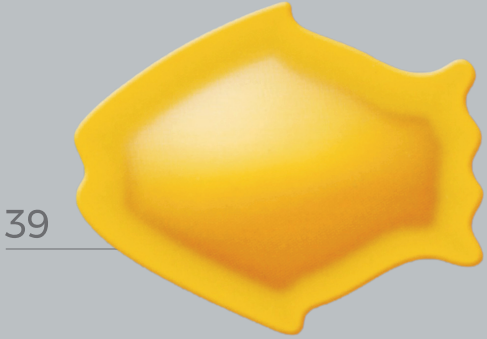
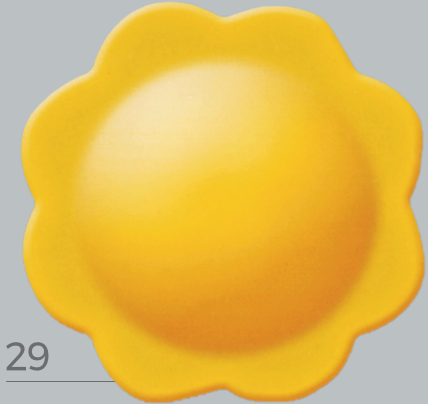


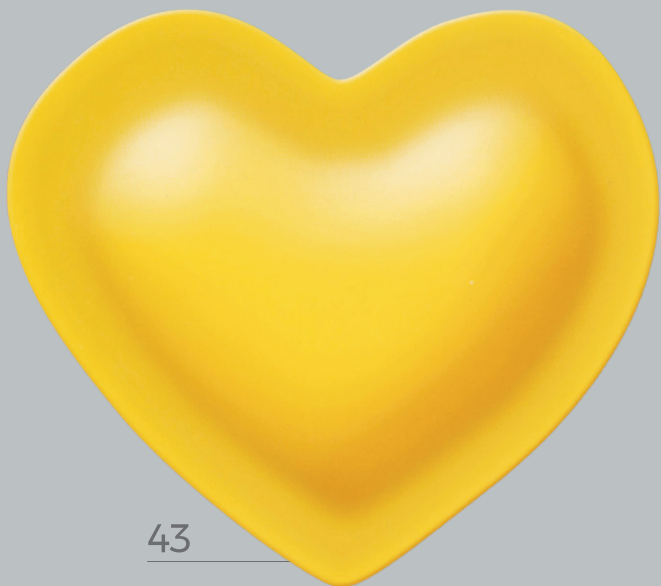
FORMATO FORMAT	PESO gr WEIGHT gr
30	25
31	20
32	25
33	23
35	8

REALIZZIAMO STAMPI CON FORMATI
PERSONALIZZATI

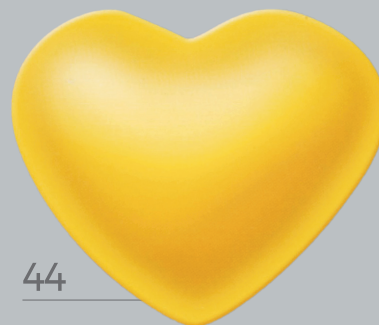
TAYLOR-MADE SHAPES
ON REQUEST

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





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