

Машина для производства ravioli из двойного слоя теста PRC160

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: igb@nt-rt.ru || сайт: <http://italgi.nt-rt.ru/>

PRC160

Машина для производства ravioli из двойного слоя теста



Машины для производства ravioli из двойного слоя теста с поршневым насосом для наполнителя; вместимость ёмкости для наполнителя больших размеров.

Легко изменяющие свои характеристики:

Машина производит множество различных форматов ravioli посредством замены пресс-формы; замена пресс-формы – очень простая операция, занимающая минимальное количество времени.

Благодаря панели управления можно регулировать многие функции и получать **различные форматы и размеры, слои теста различной ширины и работать с наполнителями очень мягкой консистенции.**

Инновационные:

Валики для раскатки теста из нержавеющей стали больших размеров (Ø66 мм), приводимые в движение соответствующим мотором; скорость валиков для раскатки теста регулируется другим электронным инвертером.

В пресс-формах имеются только два катка диаметром 95 мм с **механическими выталкивателями изделия**, приводимые в движение вторым мотором, регулируемым другим электронным инвертером.

Система заполнения поршень перемещается от третьего двигателя контролируемых дополнительных инвертора.

Наличие двух инвертеров обеспечивает более полный контроль по сравнению с традиционными машинами, даже при использовании пресс-форм различных форм и размеров, различных количеств и консистенций наполнителя или когда имеется раскатанное тесто различной толщины (как очень тонкое, так и очень толстое).

Инновационная патентованная система позволяет предварительно формировать

тонкий слой теста чтобы обеспечить отличное наполнение при использовании наполнителей очень мягкой консистенции.

Высокопродуктивные:

Машины были спроектированы и оптимизированы с целью получения высоких объёмов выработки. Возможность контроля многих функций позволяет **максимизировать выработку каждой отдельной используемой пресс-формы..**

Легко чистящиеся:

Все части машины, контактирующие с продуктом, выполнены из нержавеющей стали или полиэтилена, предназначенного для использования в пищевой промышленности. Детали, которые необходимо мыть очень часто **легко разбираются**. Наличие двух катков в новаторских пресс-формах **позволяют осуществлять их более тщательную** чистку по сравнению с традиционными пресс-формами с четырьмя катками, которые очень трудно мыть.

Надёжные и безопасные:

Машины серии PRC были спроектированы согласно самым последним европейским нормам безопасности и их размеры были продуманы таким образом, чтобы обеспечить их надёжность и долгий срок службы.

Конструкция машин высокопрочная; **все вращающиеся элементы установлены на шарикоподшипниках**, а не на втулках.

Формовочная механика машины отделена от ее боковых сторон что позволяет избежать возможного попадания теста в механические части.

Корпус и каркас произведены из нержавеющей стали AISI 304; механические части, входящие в контакт с изделием, выполнены из материалов, предназначенных для использования в пищевой промышленности.

технические данные

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Модель	PRC160
Почасовое производство	kg/h 120

Ширина теста	mm 2 X 160
Capacità contenitore ripieno	kg 6
Размеры	cm 69 x 116 x 182h
Вес	kg 270
Максимальное электрическое потребление	kW 2,0

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: igb@nt-rt.ru || сайт: <http://italgi.nt-rt.ru/>