

PM 75 и 150

PM 75 и 150

тестомесильная спиральная машина
с нижней выгрузкой

1/2

10.06.2009

Тестомесильная машина с нижней выгрузкой с двойной спиралью

75 кг или 150 кг муки

- двойной спиральный месильный орган
- прочная, обтекаемая и эргономичная конструкция машины
- большой диаметр отверстия выгрузки дежи
- большое количество свободного пространства под дежой тестомесильной машины
- возможность подсоединения для загрузки сырья в тестомес
- двойной фрикционный привод для модели 150, зубчатый ремень для модели 75
- сенсорный экран (по желанию также в соединении с центральным управлением)

Преимущества

- короткое время мешения, высокая часовая производительность с принципом трехзонного мешения
- удобный в управлении и легко моющийся тестомес
- быстрая, щадящая автоматическая выгрузка теста в находящееся ниже транспортирующее устройство
- индивидуальная адаптация к процессу тестоприготовления, с возможностью обеспечения полностью автоматического тестоприготовления при использовании устройства транспортировки теста
- возможна автоматическая загрузка сырья, оборудование Заказчика
- спокойный и уверенный процесс мешения
- простое программирование индивидуальных производственных процессов
- высокая степень эффективности



PM 75 и 150

PM 75 и 150

2/2

 тестомесильная спиральная машина
с нижней выгрузкой

10.06.2009
PM 75
PM 150

Ёмкость	75 кг муки 120 кг теста	150 кг муки 240 кг теста
Габариты (ДxШxВ) в мм	2.344 x 1.029 x 2.255	2.344 x 1.029 x 2.787
Мощность привода		
Спираль	12/20 кВт	22/35 кВт
Дежа	1,1 кВт	2,2 кВт
Гидравлика	без	3 кВт

Оснащение

- корпус тестомесильной машины - сварная конструкция из стали, поверхность лакирована.
- детали, соприкасающиеся с продукцией, изготовлены из высококоротной нержавеющей стали
- основание из высококоротной нержавеющей стали
- напольное крепление с помощью анкерных болтов
- пространство под дежой с боковыми стенками из высококоротной нержавеющей стали для размещения транспортирующих тесто элементов, таких как ленточный транспортер, воронка, дежа.
- просвет ок. 800 мм
- корпус и облицовка верхней части тестомесильной машины из высококоротной стали
- температурный датчик PT100

Дополнительное оснащение

- мультифазовое управление для приводов спирали и дежи
- счетчик оборотов
- CO2 охлаждение
- соединение с центральным управлением
- измерение энергии
- протоколирование замесов

Дежа
Слив

- дежа из высококоротной нержавеющей стали; отшлифована до матового блеска
- дежа на катковой опоре со сливным отверстием
- диаметр сливного отверстия:
PM 75 D 350 мм
PM 150 D 450 мм

Затвор дежи

- вращающийся с конусной уплотняющей поверхностью и уплотняющими элементами для затвора отверстия дежи
- затвор изготовлен из высококоротной нержавеющей стали, поверхность отшлифована до матового блеска

Крышка дежи

- крышка дежи тестомесильной установки, используется высококоротная нержавеющая сталь

Устройства

Тестомесильный аппарат из нержавеющей высококоротной стали; поверхность отшлифована до матового блеска; два параллельно установленных спиралевидных рабочих органа и один сдвоенный отсекающий для двух спиралей, с температурным датчиком PT 100. Скребок предназначен для очищения стенок дежи от теста.



EMIL KEMPER GMBH . Lange Straße 8-10 . 33397 Rietberg . Germany .
Fon + 49 (0) 5 244-402-0 . Fax + 49 (0) 5 244-402-220 . info@emil-kemper.de . www.emil-kemper.de

Вернер & Пфляйдерер Лебенсмиттельтехник ГмБХ . Ул. Николаямская 57/1 . 109004 Москва . Россия
Тел. +7 (495) 911-9444 . Факс +7 (495) 911-1237 . wpg@hvo.ru . www.wplmos.com