

VELDAN LLC  
PRESENTS NEW EQUIPMENT OF JSC NPP FIRM VOSKHOD

# ООО «ВЕЛДАН» ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВИНКИ ЗАО НПП ФИРМЫ «ВОСХОД»

Более 15 лет ООО «Велдан» успешно поставляет оборудование ЗАО НПП фирмы «Восход», обеспечивает сервисное обслуживание. За это время было поставлено около 1 000 единиц различного оборудования. Как говорят в народе, покупатель голосует рублем, и сегодня мы можем отметить с уверенностью, что практически на всех хлебозаводах Республики Беларусь имеется оборудование ЗАО НПП фирмы «Восход». И, казалось бы, в рекламе это оборудование не нуждается, но мы хотели рассказать о наиболее интересных новинках на наш взгляд. И это касается тестомесильных машин.

## Тестомесильная машина с подкатной дежой «Прима-330»

Предназначена для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.



### Преимущества «Прима-330»:

машина работает с дежами Т1-ХТ2Д (330 л) производства Смелянского машзавода и предназначена для замеса дрожжевого теста пшеничных, ржано-пшеничных, ржаных сортов хлеба и хлебоулучшителей.

### Конструктивные особенности, обеспечивающие удобство в эксплуатации и надежность:

- два месильных органа совершают планетарное движение, одновременно вращаясь вокруг оси дежи и собственной оси;
- плавная регулировка скорости вращения месильных органов;
- система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное. Панель обеспечивает ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ замешивания теста с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге;
- гидравлическая система подъема-опускания и фиксации траверсы;
- крышка дежи имеет уплотнение, уменьшающее распыл муки при замесе;
- месильные органы изготовлены из нержавеющей стали;
- надежный привод вращения месильного органа; безопасность персонала при работе и обслуживании тестомесильных машин обеспечивается с помощью системы блокировок, в том числе блокировки движения траверсы при контакте персонала с защитным ограждением крышки дежи.

## Высокопроизводительная тестомесильная машина с подкатной дежой «Прима-300» ВС

Предназначена для промышленной трехсменной эксплуатации на средних и крупных хлебозаводах для интенсивного замеса пшеничного, ржаного и смешанного видов теста, в том числе и с повышенным влагосодержанием, для хлебоулучшителей и кондитерских изделий.

### Преимущества «Прима-300» ВС:

месильный орган в форме «восьмерка» позволяет увеличить производительность по отдельным видам теста до 2,5 раз по сравнению с тестомесильной машиной «Прима-300» с классическим спиральным месильным органом.



### Высокая производительность достигается:

- применением месильного органа в форме «восьмерка»;
- возможностью вращения месильного органа со скоростью до 280 об/мин.;
- увеличенной мощностью привода месильного органа до 22 кВт.;
- бесступенчатой регулировкой скорости вращения месильного органа и дежи.

### Процессорная система управления.

### Конструктивные особенности:

- пластиковый скребок для очистки стенки дежи в процессе замеса;
- клещевой захват для надежной фиксации и точного позиционирования дежи при замесе;
- гидравлический привод захвата дежи и подъема – опускания траверсы;
- усиленный мотор-редуктор в приводе дежи с плавным пуском для исключения повреждения зубчатой передачи;
- применение специального полимерного материала в ведущей шестерни привода вращения дежи с целью уменьшения шумов и исключения смазки;
- устройство плавного пуска привода месильного органа;
- крышка дежи со смотровым окном и двумя загрузочными патрубками;
- встроенная система подачи воды в дежу;
- наличие датчика контроля температуры теста в процессе замеса;
- установка машины на регулируемых антивибрационных опорах для компенсации неровностей пола и обеспечения санитарной уборки под машиной;
- улучшенная маневренность подкатной дежи Д-300В с возможностью установки ее в положение с наклоном для санитарной обработки;
- возможностью установки силового шкафа с пультом управления как справа (серийно), так и слева от машины;
- автоматический захват дежи при ее установке в машину;
- автоматическое открытие захвата по завершении замеса.

## Машина тестомесильная универсальная «Прима-200К»

Предназначена для эксплуатации в 1 – 3-сменном режиме в условиях промышленного производства для замеса широкого ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:

- для хлебоулучшителей;
- с низким показателем влажности (бараночного, пельменного);
- для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты, пряники и др.).

Машина имеет два Z-образных литых месильных органа из высоколегированного чугуна, вращающихся с разными скоростями навстречу друг другу. Дежа имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси.

### Конструктивные особенности:

- электрический привод подъема – опрокидывания дежи; (с возможностью подъема – опрокидывания в ручную);
- облегченный процесс выгрузки теста путем опрокидывания дежи вперед – в тестоспуск, на транспортеры с последующим проворотом месильных органов;
- автоматическое открывание крышки дежи при опрокидывании;
- наличие положения «ЗАГРУЗКА»;
- дежа изготовлена из нержавеющей стали;
- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого технического обслуживания;
- простота санитарной обработки по окончании работы на тестомесильной машине;
- система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе.



**ВЕЛДАН**

г. Минск, ул. Артиллеристов, д. 8, ком. 11  
+375 (17) 392-39-68, 226-31-69, 392-98-72  
+375 (29) 692-39-68 (69), 392-39-68  
e-mail: ooo\_veldan@mail.ru www.veldan.by  
УНП 191512351

В. Волков,  
Директор ООО «Велдан»