

GOLD LINE

IMPASTATRICI CON SCARICO DAL FONDO VASCA BOTTOM DISCHARGE SPIRAL MIXERS



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
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
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
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
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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 +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>

IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS

GOLD LINE
BOTTOM DISCHARGE
SPIRAL MIXERS





Le impastatrici a spirale con scarico dal fondo vasca consentono lo scarico dell'impasto direttamente su di un nastro trasportatore o dentro vasche mobili.

Ciò le rende estremamente versatili ed utilizzabili in tutti i processi di impasto, adatte a risolvere problemi di movimentazione e di lay-out del processo produttivo.



The spiral mixers with bottom bowl discharge enable the dough discharge directly on a conveyor belt or into removable bowls.

This device makes them very versatile and enables them to be used in all the dough processes. In this way any problems of handling and of the lay-out of the production processes can be solved.



Les pétrins à spirale avec déchargement du fond de la cuve permettent le déchargement de la pâte directement sur une bande transporteuse ou dans des cuves mobiles.

Cela les rend extrêmement éclectiques et utilisables pour tous les procédés de pétrissage et adaptables à résoudre des problèmes de manutention et de mise en page du procédé de production.



Bei den Spiralknetmaschinen, bei denen der Teig unten aus der Wanne entladen wird, kann der Teig direkt auf ein Förderband oder in bewegliche Wannen entladen werden.

Dadurch sind sie sehr vielseitig und bei allen Verfahren zum Kneten von Teig verwendbar und können Problemen bei der Beförderung oder des Layouts der Produktionsprozesse bewältigen.



Las amasadoras en espiral con descarga desde el fondo de la cuba, permiten de scargar la masa directamente sobre una cinta transportadora o dentro de cubas extraíbles.

Ésto las hace altamente versátiles y utilizables en todos los procesos de amasado y adecuadas a solucionar los problemas de desplazamiento y de distribución en planta del proceso de producción.



Спиральные тестомесильные машины с выгрузкой со дна дежи позволяют выгрузку теста непосредственно на ленточный транспортер или в откатные дежи.

Это позволяет использование этих тестомесов на всех стадиях замеса, которые легко адаптируются для решения задач обработки и планировки производственного процесса.



Pulpito esterno con pannello di controllo.
External box with control panel.



Pannello di controllo Touch screen
Touch screen control panel

IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS



Il sistema può essere composto da una o più impastatrici per alimentare direttamente una o più linee di produzione oppure un sistema di vasche per la sosta dentro la cella di lievitazione.

La trasmissione a cinghie con rinvio ed il motore che aziona la spirale, sono stati dimensionati largamente con grande riserva di potenza, sono quindi in grado di fornire tutta la coppia necessaria nelle situazioni più gravose.

La vasca, la cui rotazione è garantita da un sistema ad ingranaggio, è azionata da una trasmissione con motore indipendente comandato da un inverter che consente sia la regolazione della sua velocità che l'inversione della stessa.



A system could be made up of one or more mixers to feed directly one or more production lines or of some bowls resting into the proofing chamber.

The belts transmission and the spiral motor have been widely regulated with a greater power supply therefore it can work under the hardest situations.

The bowl rotates thanks to a gear system and is moved by a transmission with an independent motor driven by an inverter enabling both its speed regulation and the bowl inversion.



Le système peut être composé d'une ou de plusieurs pétrins pour alimenter directement une ou plusieurs lignes de production ou un système de cuves pour l'arrêt dans la cellule de fermentation de la pâte.

La transmission à courroi est avec renvoi et le moteur qui actionne la spirale ont été largement dimensionnés, avec une grande réserve de puissance, ils sont donc toutes en mesure de fournir le couple nécessaire dans les situations les plus lourdes.

La cuve, dont la rotation est assurée par un système à engrenages, est actionnée par une transmission avec un moteur indépendant commandé par un invertisseur qui permet aussi bien le réglage de sa vitesse que l'inversion de cette dernière.



Die Anlage kann aus einer oder mehreren Knetmaschinen bestehen, über die eine oder mehrere Produktionslinien direkt mit Teig beschickt werden können, oder auch aus einer Serie Wannen, die für die Lagerung in den Gärzellen bestimmt sind.

Der Riemenantrieb mit Umlenkung und der Motor, der die Spirale bewegt, sind so gewählt worden, dass eine beträchtliche Leistungsreserve zur Verfügung steht, daher sind sie in der Lage, auch bei äußerst schwierigen Betriebsbedingungen das notwendige Drehmoment zu liefern.

Die Wanne, deren Drehung durch ein Zahnradgetriebesystem gewährleistet ist, wird über einen Antrieb mit unabhängigem, invertergesteuertem Motor angetrieben, sodass sowohl die Einstellung der Drehzahl als auch die Inversion möglich ist.



El sistema puede estar formado por una o varias amasadoras, para alimentar directamente a una o varias líneas de producción, o bien por un sistema de cubas para la permanencia dentro de la cámara de fermentación.

La transmisión por correas con reenvío y el motor que acciona la espiral, han sido dimensionados con mayoración, con una gran reserva de potencia. Son capaces, por lo tanto, de ofrecer el par necesario en las situaciones más difíciles.

La cuba, que gira gracias a un sistema de engranajes, está accionada por una transmisión con un motor independiente dirigido por un inverter, que permite tanto la regulación de su velocidad como la inversión de la misma.

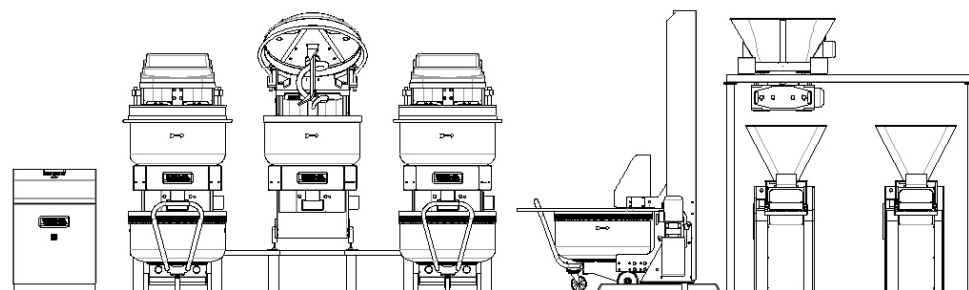
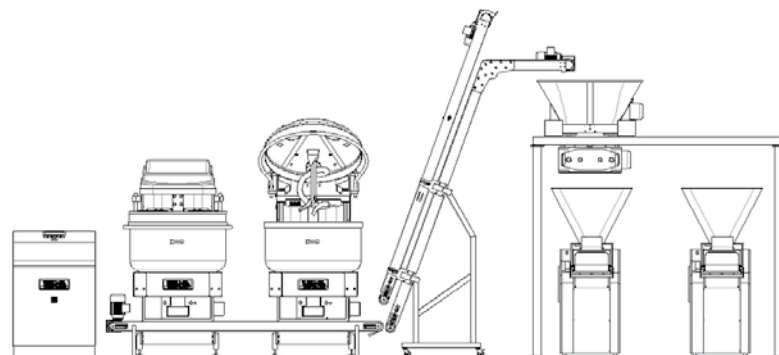
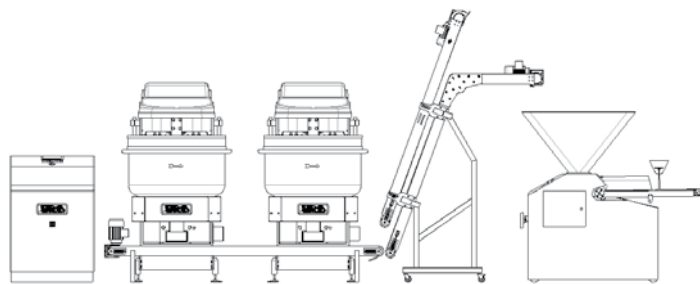
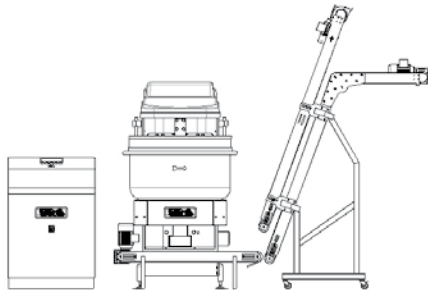


Ременный привод с коробкой передач и двигатель, приводящий в действие спираль, рассчитаны с большим запасом мощности, поэтому они в состоянии снабдить все необходимые пары в наиболее нагруженных ситуациях.

Дежа, вращение которой обеспечивается с помощью системы передачи, приводится в движение независимым двигателем, управляемым инвертером, который позволяет как регулировку скорости, так и ее инверсию.

Открытие и закрытие дна дежи и ее головы осуществляется гидравлической системой.

CONFIGURAZIONI - SOLUTIONS



IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS



Ad un sistema idraulico è affidato il compito di aprire e chiudere il fondo della vasca e la testa della macchina.

La consolle di comando è costituita da un pannello touch-screen che consente la memorizzazione delle ricette ed è situato in posizione comoda su di un pulpito esterno (normalmente a destra) che comprende il pulsante di emergenza e tutte le spie di segnalazione.

L'apparecchiatura elettrica è situata nel medesimo box stagno con un sistema di pressurizzazione antipolvere, molto comodo per le eventuali ispezioni e la manutenzione. La versione completa in acciaio inox, utensili speciali, la sonda di temperatura per l'impasto, il raschiatore per la vasca ed un sistema di variazione controllata della velocità dell'utensile possono essere forniti come optional.



Das Öffnen und Schließen des Wannenbodens und des Kopfs der Maschine erfolgt über eine hydraulische Anlage. Die Bedientafel verfügt über ein Touchscreen-Display, über das die Rezepte gespeichert werden können. Es befindet sich in einer bequemen Position auf einem externen Bedienpult (gewöhnlich rechts), das die Not-Aus-Taste sowie alle Kontrollleuchten enthält.

Die elektrische Anlage befindet sich im gleichen, dichten Fach wie die Überdruckanlage gegen den Staub, sodass die Kontroll- und Wartungseingriffe bequem ausgeführt werden können. Die komplette Ausführung aus Edelstahl, Spezialzubehörgeräte, die Temperatursonde für den Teig, der Schaber für die Wanne und eine Anlage für die gesteuerte Geschwindigkeitsveränderung des Zubehörgeräts können als Optionals geliefert werden.



A hydraulic system opens and closes the bowl discharge hole and the mixer head. The control board is made of a touch screen panel that enables the recipes storage. It is located in a comfortable position on an outer box (usually on the right) which also includes the emergency push button and all the indicator lights.

The electrical equipment is located in the same watertight box with an anti dust pressurization system what makes the eventual inspections and ordinary maintenance very easy to do. As optional the mixers can be completely in stainless steel and can be supplied with special tools, a dough thermal probe, a bowl scraper and a tool speed variation control.



La apertura y el cierre del fondo de la cuba y de la cabeza de la máquina, se realizan con un sistema hidráulico. El panel de mandos está formado por una pantalla táctil que permite memorizar las recetas, y se encuentra situado en una posición cómoda sobre un pupitre externo (normalmente a la derecha). Éste incluye el pulsador de emergencia y todos los indicadores de señalización.

Los equipos eléctricos están situados en la misma caja hermética, dotada de un sistema de presurización anti-polvo, muy cómoda en caso de inspecciones y de mantenimiento. La versión completa en acero inoxidable, las herramientas especiales, la sonda de temperatura para la masa, el rascador para la cuba y un sistema de variación controlada de la velocidad de la herramienta, se pueden entregar como opcionales.



Un système hydraulique s'occupe d'ouvrir et de fermer le fond de la cuve et la tête de la machine.

La console de commandes est constituée d'un panneau écran-tactile, permettant de mémoriser des recettes, qui est placé dans une position commode, sur un pupitre externe (normalement à droite) et comprenant le bouton d'urgence et tous les voyants de signalisation.

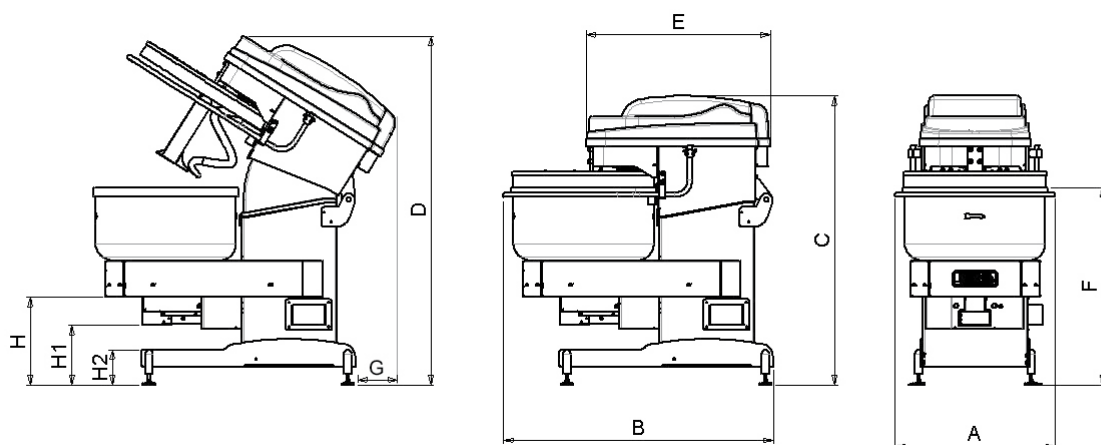
L'appareillage électrique est situé dans le même box étanche avec un système de pressurisation anti-poussière, très commode pour d'éventuelles inspections et pour la maintenance. La version complète en acier inox, outils spéciaux, la sonde de température pour la pâte, le racleur pour la cuve et un système de variation commandée de la vitesse de l'outil peuvent être fournis comme optionals.



Пульт управления состоит из сенсорной панели, позволяющим хранение рецептов, расположен он в удобной позиции (как правило, справа) который включает в себя аварийную кнопку и все сигнальные лампы. Электрический блок расположен в водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверки и технического обслуживания.

Полная версия из нержавеющей стали, специальные инструменты, термический зонд для теста, скребок для дежи и система контролируемого изменения скорости инструмента могут быть предоставлены в качестве опций.

IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS



MODELLO MODEL	Peso Weight	kw	A	B	C	D	E	F	G	H	H1	H2	Volume Litri Volume Liters	Farina Flour	Acqua Water
VE 160 SF	1300	9/11	990	1710	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	230	100	60
VE 200 SF	1330	9/11	1050	1770	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	290	125	75
VE 250 SF	1350	14/18	1195	1900	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	400	150	80
VE 300 SF	1370	14/18	1195	1900	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	400	190	100



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
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
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
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
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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 +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>