



ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
ПЕНЗМАШ
основан в 1941 г.

ПРЕСС МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ДВУХБУНКЕРНЫЙ ПМИ 02



ПРЕСС МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ДВУХБУНКЕРНЫЙ ПМИ 02

Двухбункерный пресс макаронных изделий ПМИ 02 предназначен для замешивания теста, формования, резки и предварительной подсушки макаронных изделий.

В процессе производства может использоваться мука различных сортов пшеницы: твердой или мягкой (стекловидной), тонкого и грубого помола, манки и их смеси. Также может использоваться мука из риса, гречихи, бобов и тд.

Пресс ПМИ 02, с производительностью 80 кг/ч, обеспечивает быстрое изготовление разнообразных, готовых к приготовлению макаронных изделий. Осуществляет непрерывный процесс замешивания и формирования продукции. Обеспечивает выпуск изделий однородной структуры по всей толщине.

Комплект сменных матриц позволяет выпускать макаронные изделия различной формы: «Рожки рифленые», «Сапожок гладкий», «Рожки гладкие с гребешком», «Ракушка рифленая», «Спираль змейка», «Лапша гладкая».

**ПРЕСС МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ АВТОНОМНО И В СОСТАВЕ ЛИНИИ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, СОВМЕСТНО С
СУШИЛЬНЫМ ШКАФОМ ШС-1**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность (расход теста с влажностью 28-30 % из муки твердых сортов, 31-34 % из муки мягких сортов, с клейковиной муки 25-28 % в режиме «ВЫРАБОТКА» до, кг/ч. Производительность зависит от вида макаронного изделия и клейковины муки.

80

ЕМКОСТЬ БУНКЕРОВ ПО МУКЕ, КГ :

Нижнего

7

Верхнего

5.6

Мощность электродвигателя, кВт

4

Мощность подсушивающего вентилятора, Вт

30

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:

Напряжение, В

380

Частота, Гц

50

Расход воды на охлаждение, не более, л/мин.

3..5

Габаритные размеры, мм (ДхШхВ)

1100x600x1700

Масса, кг

192