

# Универсальная отсадочная машина «ПР@ДА» и «ПР@ДА-Хлеб»

## Общее описание оборудования

Машина предназначена для формования кулинарных изделий с начинкой: печенье с начинкой (песочное, сдобное, овсяное тесто); пряники с начинкой (заварное, сырцовое тесто); пироги, булочки с начинкой (дрожжевое тесто); пельмени, вареники (пельменное тесто); мясные полуфабрикаты (котлеты «по-киевски»), яйца покрытые мясным фаршем «по-шотландски»; конфеты с включениями (фрукты, ягоды в оболочке); рулеты; мороженое.

**Оборудование** отличается исключительной гибкостью, может подстраиваться под продукты с различной консистенцией, твердостью, пластичностью; характеризуется щадящим (минимальным) воздействием на продукт.

### Основными достоинствами предлагаемого оборудования являются:

- **высокая точность** и постоянство веса изделий;
- **плавная регулировка** веса изделия, соотношения оболочки и начинки, высоты линии реза, формы изделия (круглая, вытянутая, плоская);
- **простота** управления и обслуживания;
- **до 100 рецептов** изделий в памяти контроллера.

Корпус машины выполнен из нержавеющей стали. Комплектующие узлы изготовлены из нержавеющей стали и пищевого пластика.

Современная конструкция на основе принципов мехатроники — для каждого узла отдельный электронно-управляемый привод. Всего девять двигателей с частотным векторным управлением и два сервопривода. Центральный промышленный контроллер и цветной сенсорный дисплей.

## Характеристики машины «ПР@ДА»

Вес получаемых изделий	10–300 г
Производительность	10–100 шт./мин.
Максимальная производительность при непрерывной	400 кг/час
Диапазон соотношения оболочки к начинке	100%/0% – 0%/100%
Габариты (Ш×Г×В)	1600×840×1320 мм
Вес	350 кг
Электрическая мощность	3 кВт
Напряжение питания	220 В

**Стоимость** универсальной отсадочной машины «ПР@ДА» — **1 195 000 рублей с НДС.**

**Стоимость** универсальной отсадочной машины «ПР@ДА-Хлеб» — **1 495 000 рублей.**

**Базовая модель** машины выпускалась под брендом "Гранд Кулинар К100"

**Оборудование сертифицировано.**

## Контактная информация производителя

**НПО «ТехноШок»**

Адрес: Россия, Нижний Новгород

Телефоны: 8 (831) 220-50-46, 8 910 792-83-30

Электронная почта: [mail@tehnocul.ru](mailto:mail@tehnocul.ru)

Наш сайт: [www.tehnocul.ru](http://www.tehnocul.ru)

**Другие наши проекты можно посмотреть по адресам:**

[www.tehnochoc.ru](http://www.tehnochoc.ru) — оборудование для кондитерского производства

[www.tehnofreeze.ru](http://www.tehnofreeze.ru) — аппараты для охлаждения и шоковой заморозки

© 2009-2012 НПО «ТехноШок»