



TECNOCARMEC®

**MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE**

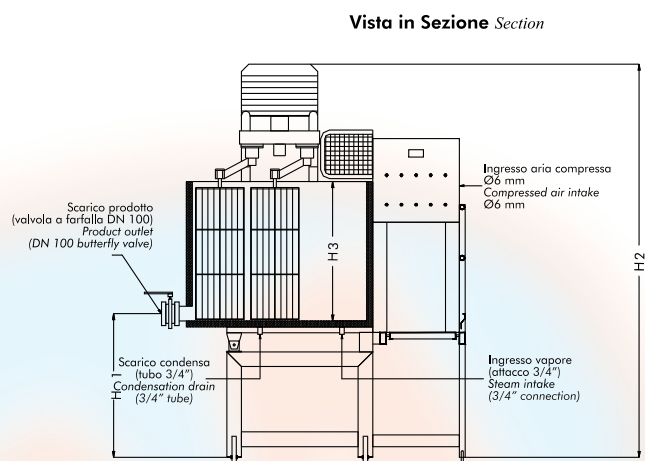
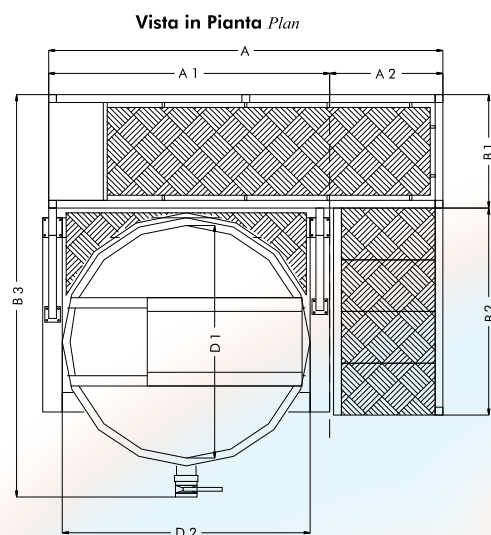
**MACHINES AND PLANTS FOR THE FOOD INDUSTRY
TECHNOLOGY AND MANUFACTURING**



Via Provinciale Nocera, 54
84010 S. Valentino Torio (Sa)
ITALY
Tel. 081.9371031 r.a.
Fax 081.9371017

www.tecnocarmec.it
e-mail: info@tecnocarmec.it

Vasca Polivalente Circolare su Palco
Multi-Purpose Circular Vat on stage



Vasca polivalente circolare su palco

Vasca polivalente cilindrica inclinabile montata su palco in acciaio inossidabile AISI 304 con piedini di regolazione. Particolarmente idonea alla produzione di formaggi molli e simili. Per la loro modularità sono adattabili a diverse condizioni d'impiego con, capacità di trattamento di: 600, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 4000 e 5000 Litri/Ciclo.

Completa di:

- Vasca cilindrica verticale in acciaio inossidabile AISI 304 con fondo piatto riscaldato con vapore o acqua calda e coibentazione sulle pareti laterali;
- Inclinazione della vasca con centralina e pistone pneumatico regolato da elettrovalvole. La fase di inclinazione si può bloccare in qualsiasi posizione della vasca;
- Attacco di scarico del siero e della cagliata posizionato sul fondo della vasca con valvola di passaggio totale DN100 a sfera o a farfalla;
- Singolo sistema planetario epicicloidale di agitazione e taglio cagliata per ogni vasca montata su struttura in tubolare;
- Variazione continua della velocità di agitazione e taglio nei due sensi, tramite inverter posto nel pannello di comando;
- Sistema di agitazione e taglio dotato di aggancio a baionetta per l'applicazione di due pale per l'agitazione o due lire per il taglio;
- Quadro elettrico di comando e potenza in acciaio inossidabile per la gestione del ribaltamento e dei sistemi di taglio e agitazione;

Su richiesta:

- Indicazione elettronica della velocità di agitazione e taglio sul quadro di comando;
- Indicazione elettronica della temperatura sul quadro di comando;
- Copertura di lavaggio in CIP;

La macchina è stata progettata e costruita secondo le normative UNI e CEI dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Comunitaria 89/392/CEE e successive integrazioni (91/368/CEE).

Multi-Purpose Circular Vat on stage

Multi-purpose cylindrical tip-up vat mounted on an AISI 304 stainless steel platform with adjustable feet. Particularly suitable for manufacturing soft cheeses and similar products. Because of its modular nature, it is suitable for different conditions of use, with a treatment capacity of: 600, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 4000 and 5000 litres/cycle.

Complete with:

- Vertical cylindrical vat in AISI 304 stainless steel with flat base heated by steam or hot water, and insulated lateral walls;
- Vat tip-up system with junction box and pneumatic piston regulated by solenoid valves. The tip-up phase can be blocked in any position;
- Curds and whey drainage attachment positioned on the bottom of the vat, with a spherical or butterfly DN100 total passage valve;
- Single epicyclical motion agitation and curd cutting system for each vat mounted on the tubular structure;
- Continuous agitation and cutting speed variation in both directions, by means of an inverter located on the control panel;
- Agitation and cutting system equipped with a bayonet coupling for the application of two agitation paddles and two curd cutters;
- Electric control and power panel in stainless steel for controlling the tip-up, cutting and agitation systems;

Upon request:

- Electronic indication of agitation and cutting speed on the control panel;
- Electronic indication of temperature on the control panel;
- CIP washing cover;

The machine has been designed and manufactured in compliance with UNI and CEI standards from a mechanical and electrical point of view. It complies with the main safety requirements provided for by EC Directive 89/392/EEC and subsequent amendments (91/368/EEC).

Caratteristiche Tecniche - Specifications

Modello Model	A (mm)	A 1 (mm)	A 2 (mm)	B 1 (mm)	B 2 (mm)	B 3 (mm)	H 1 (mm)	H 2 (mm)	H 3 (mm)	D 1 (mm)	D 2 (mm)	Capacità - Capacity		Massa Mass (kg)	Potenza inst. Installed capacity (Kw)
												Nom. (l)	Max (l)		
P 06 II	1.830	1.240	590	580	1.080	1.910	845	2.850	950	950	1.037	600	673	250	0,75
P 08 II	1.930	1.340	590	580	1.080	2.010	860	2.850	950	1.050	1.137	800	822	250	0,75
P 10 II	2.075	1.485	590	580	1.080	2.150	870	2.850	950	1.194	1.281	1.000	1.063	1.000	0,75
P 15 II	2.375	1.785	590	580	1.080	2.450	855	2.850	950	1.494	1.581	1.500	1.665	1.200	0,75
P 20 II	2.575	1.985	590	580	1.080	2.650	870	2.850	950	1.694	1.781	2.000	2.141	1.500	2,00
P 25 II	2.775	2.185	590	580	1.080	2.855	875	2.850	950	1.894	1.981	2.500	2.276	1.750	2,00
P 30 II	2.975	2.385	590	580	1.080	3.055	885	2.900	950	2.094	2.181	3.000	3.271	1.800	2,00
P 40 II	3.295	2.705	590	580	1.080	3.375	890	2.900	950	2.394	2.501	4.000	4.276	2.000	2,00
P 50 II	3.495	2.905	590	580	1.080	3.575	895	2.900	950	2.594	2.701	5.000	5.021	2.200	2,00

Tensione - Voltage (V)	Frequenza - Frequency (Hz)
380	50