



www.uzermak.com

CCM-110

CUISEUR & REFROIDISSEUR & MÉLANGEUR



AVANTAGES

- Délais de traitement courts • Nettoyage facile • Machines durables
- Mélange homogène et coupe efficace • Tout-en-un
- Vidange complète du produit • Processus contrôlé par PLC
- Configurable pour de nombreuses applications différentes
- Facile à intégrer dans une ligne de production

APPLICATIONS

- Fromage fondu • Fromage à tartiner • Vinaigrettes • Sauces
- Aliments en purée • Ketchup • Mayonnaise • Hummus
- Ganache • Praline • Garnitures de confiserie • Pâte d'amande
- Massepain • Desserts crémeux • Préparations à base de beurre

CARACTÉRISTIQUES

- Moteur principal à fréquence contrôlée : 2 couteaux avec 300-3000 rpm • Moteur et engrenages pour bras racleur
- Injection directe de vapeur • Double paroi (chauffage / refroidissement)
- Joint mécanique refroidi à l'eau • Pompe à vide • Vanne de décharge
- Séparation de vapeur, filtration et pression • Dispositifs de régulation
- Cuve inclinable automatiquement

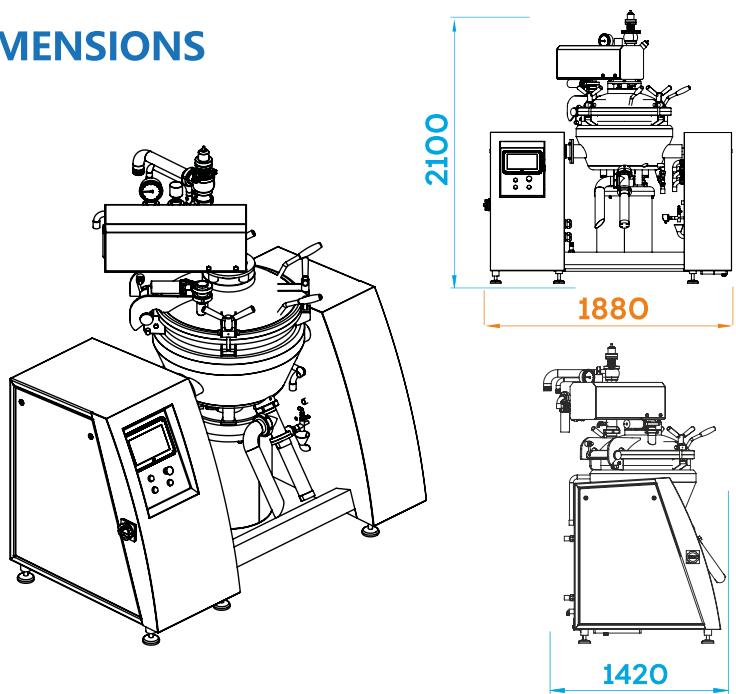


MOYENS



CCM-110

DIMENSIONS



Données de la machine:

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Contenu de la cuve | 110 |
| Quantité du batch | (I) env. (II) min-max |
| Alimentation de vapeur | 30-80 |
| Température de fonctionnement | Kg/h °C max |
| | 120 95 |

Besoins énergétiques:

| | | |
|--------------------------------|----------|------------------|
| Consommation électrique totale | kW/A | 24/48 |
| Puissance | V Hz. | 310-415 50/60 |



Yazibasi Mah. Fatma Tonkus Cad. No:15/1
35875 Torbali-IZMIR/TURKEY



+90 232 853 73 59/60/61



+90 232 853 70 77



info@uzermak.com