



www.uzermak.com

CCM-200

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

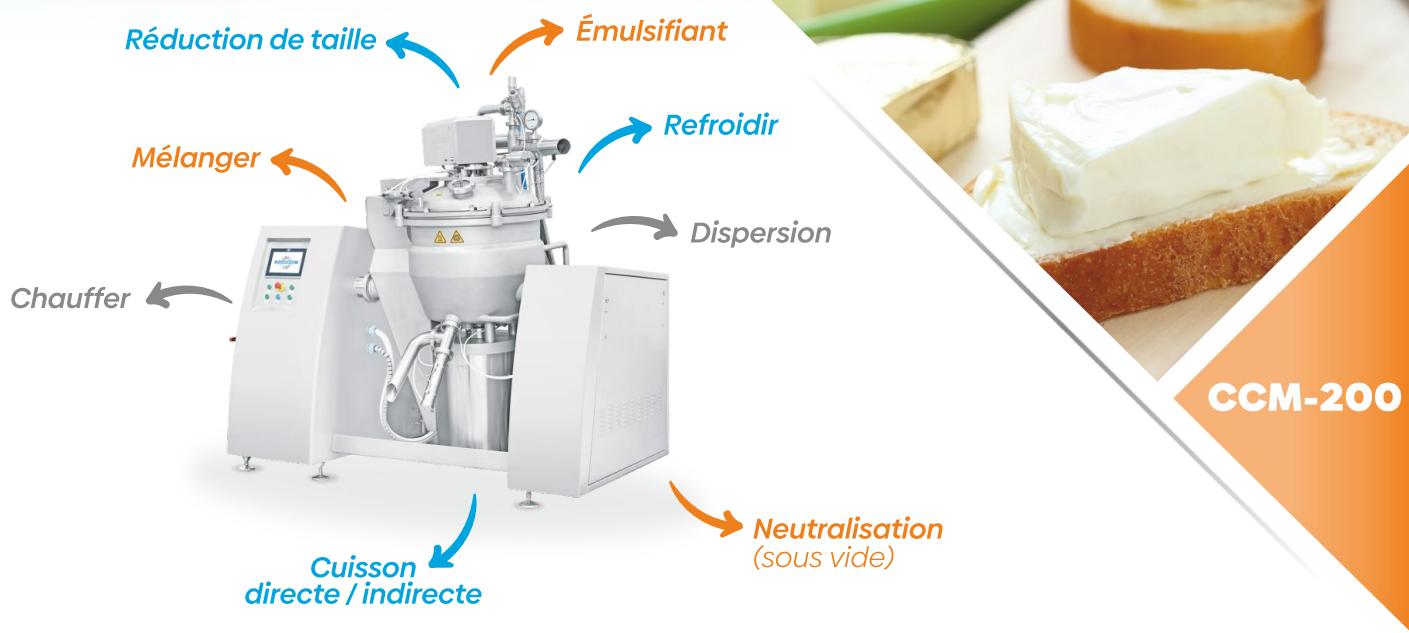
APPLICATIONS

- 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

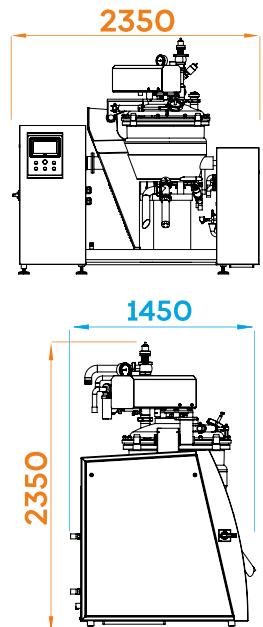
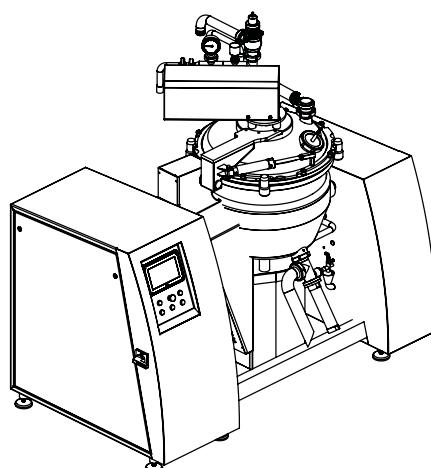
CARACTÉRISTIQUES

- Moteur principal à fréquence contrôlée : 3 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 • Fermeture automatique de l'ouverture du couvercle

MOYENS



DIMENSIONS



Données de la machine:

Contenu de la cuve	200
Quantité du batch	(I) env. 60-170
Alimentation de vapeur	250
Température de fonctionnement	95 (125/opt.) °C max

Besoins énergétiques:

Consommation électrique totale	kW/A	51/99
Puissance	V Hz.	310-415 50/60



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



+90 232 853 73 59/60/61



+90 232 853 70 77



info@uzermak.com