



www.uzermak.com

CCM-400

طباخ و براد و خلاط



المزايا

- أوقات قصيرة للدفعة • سهل التنظيف • آلة مقاومة
- الاختلاط الداخلي والتقليص الفعال • الكل في واحد • تفريغ كامل للمنتج
- PLC عملية تحكم • قابل للتهيئة للعديد من التطبيقات المختلفة
- سهولة الدمج في خط الإنتاج

التطبيقات

- الجبن المطبوخ • الجبن القابل للدهن • الصلصات • الطعام المهرس
- الكتشب • المايونيز • حمص • كريمة الشوكولاته • البرالين
- حشوات الحلويات • معجون الوز • حلوى اللوز • حلوى كريمة • إعدادات الزبدة

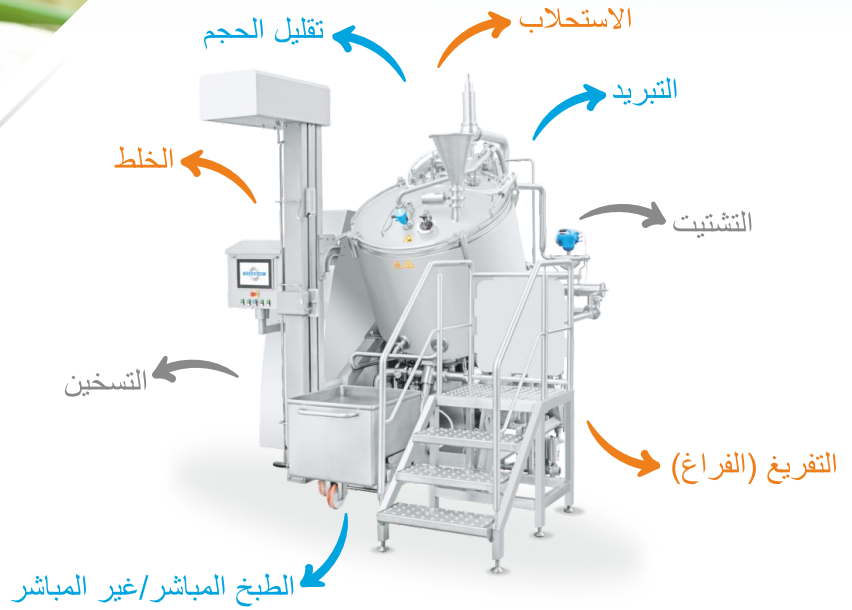
الخصائص

- تصميم الميل • المحرك الرئيسي المتحكم بالترددات: سكاكين 2 مع 300-3000 rpm
- المحرك والعتاد لذراع الكاشطة • الحقن بالبخر المباشر
- (السترة المزدوجة) (التدفئة/التبريد • ختم ميكانيكي مبرد بالماء
- مضخة الفراغ • صمام التفريغ • فصل البخار والترشيح والضغط
- أجهزة التنظيم • فتح/إغلاق الغطاء أوتوماتيكي • رافع • مضخة التفريغ
- CIP مضخة

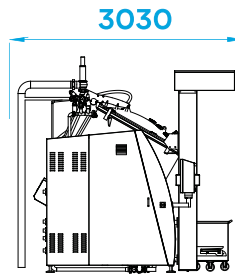
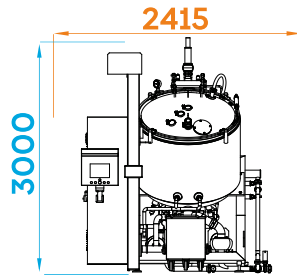
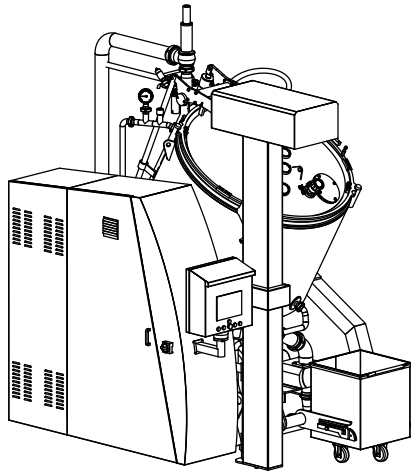
القدرات



CCM-400



الأبعاد



احتياج الطاقة

51.4/107	كيلووات	إجمالي الاستهلاك الكهربائي
310-415	الفلطية	الطاقة
50/60	هرتز	

بيانات الآلة

910	لتر تقريبا	محتوى الوعاء
150-400	لتر ادنى-أقصى	كمية الدفعة
600	كيلو غرام/ساعة	إمدادات البخار
95 (اختياري/125)	أقصى درجة	درجة الحرارة



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