



www.uzermak.com

CCM-5

CUISEUR & REFROIDISSEUR & MÉLANGEUR



AVANTAGES

- Idéal pour une utilisation en laboratoire • Délais de traitement courts
- Tension de fonctionnement 220 V • Machines durables
- Mélange homogène et coupe efficace • Tout-en-un • Nettoyage facile
- Vidange complète du produit • Processus contrôlé par PLC
- Configurable pour de nombreuses applications différentes



APPLICATIONS

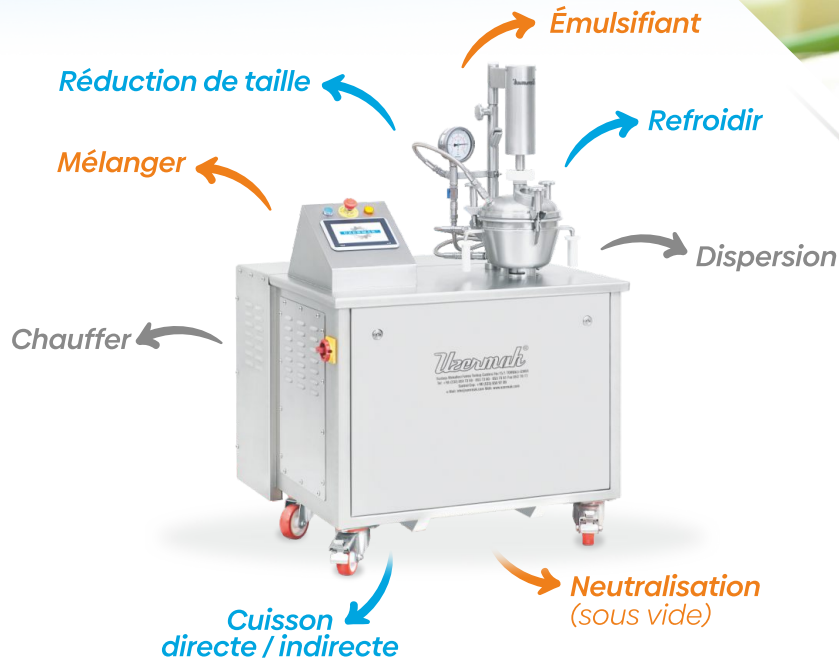
- **Fromage fondu** • Fromage à tartiner • **Vinaigrettes** • Sauces
- **Aliments en purée** • Ketchup • **Mayonnaise** • Hummus
- **Ganache** • Praline • **Garnitures de confiserie** • **Pâte d'amande**
- Maspain • Desserts crémeux • **Préparations à base de beurre**



CARACTERISTIQUES

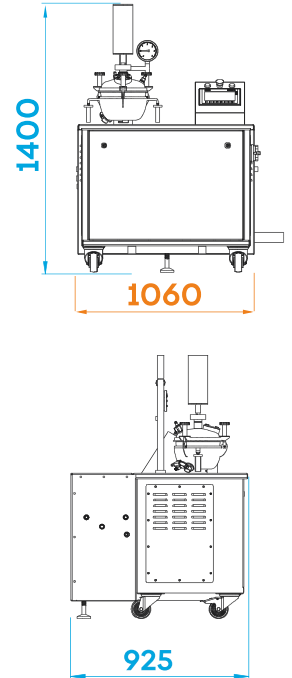
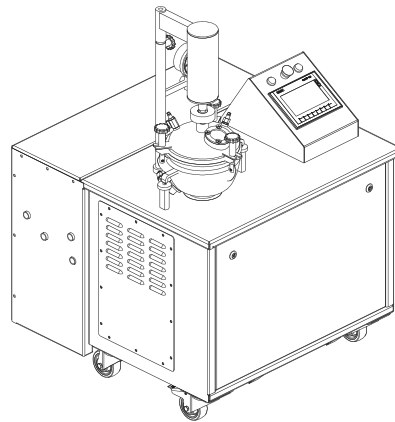
- Moteur principal à fréquence contrôlée : 2 couteaux avec 300-3000 rpm • Injection directe de vapeur • Double paroi (chauffage / refroidissement) • Pompe à vide • Couvercle et cuve amovible manuellement • Séparation de vapeur, filtration et pression
- dispositifs de régulation

MOYENS



CCM-5

DIMENSIONS



Données de la machine:

Contenu de la cuve	(l) env.	5
Quantité du batch	(l) min-max	2.5
Alimentation de vapeur	Kg/h	10
Température de fonctionnement	°C max	110

Besoins énergétiques:

Consommation électrique totale	kW/A	1,62 / 7,71
Puissance	V	220/380/410
	Hz.	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