



www.uzermak.com

CCM-5

COOKER & COOLER & MIXER



AVANTAJLARI

- Laboratuvar kullanımına uygun • Kısa işlem süresi • 220 V çalışabilme voltajı • Uzun süreli dayanıklılık • Homojen karışımlar ve etkili kesme • Birçok farklı işlev tek makine • Kolay temizleme
- Ürünü tamamen boşaltma • PLC kontrollü dokunmatik ekran kolaylığı
- Birçok farklı uygulama için kullanım • Üretim hattına kolay entegre



KULLANIM ALANLARI

- **Proses peynir** • Eritme peynir • **Salata sosları** • Soslar • **Püre**
- Ketçap • **Mayonnaise** • Humus • **Ganaj** • Şekerleme dolguları
- Badem ezmesi, marzipan • **Tereyağı ön hazırlama**

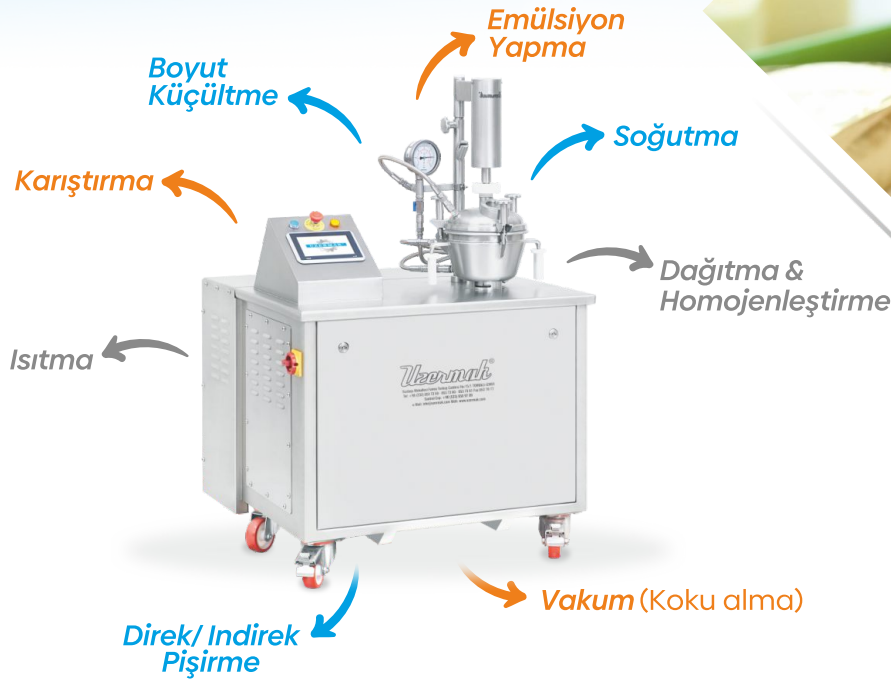


ÖZELLİKLERİ

- İnvertör ile hız kontrollü ana motor: 2 kesici bıçak, 300-3000 devir
- Sıyırıcı için redüktörlü motor • Direk buhar enjeksiyonu • İndirek ısıtma ve soğutma için çift cidar • Vakum pompası • Manuel olarak çıkarıp takılabilen kazan ve kapak • Buhar arıtma, filtreleme ve basınç düzenleme istasyonu

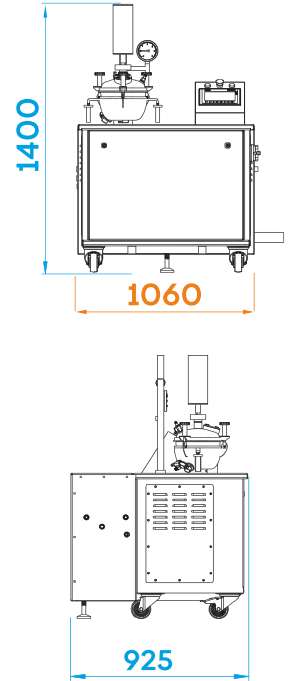
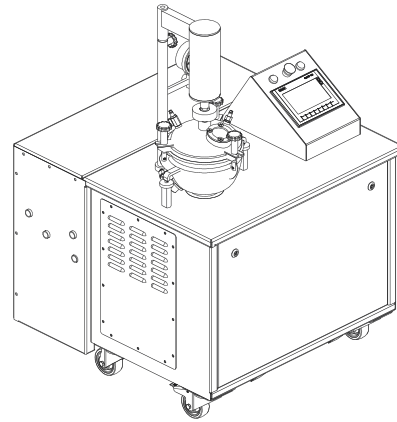


İŞLEMLER



CCM-5

BOYUTLAR



Makine Teknik Özellikleri:

Kazan hacmi	(l) approx.	5
Çalışma miktarı	(l) min-max	2.5
Buhar sarfiyatı	Kg/h	10
Çalışma sıcaklığı	°C max	110

Enerji Gereksinimleri:

Toplam enerji tüketimi	kW/A	1,62 / 7,71
Voltaj	V	220/380/410
	Hz.	50/60



Yazıbaşı Mahallesi, Fatma Tonkuş Cd.
No:15/1, 35875 Torbalı/İzmir/Türkiye



+90 (232) 853 73 59



+90 (232) 853 70 77



info@uzermak.com