



www.uzermak.com

ССМ-60

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сжатое время готовки • Многофункциональность
- Долговечность • Эффективное измельчение и гомогенизация
- Все в одном • Легок в очистке • Полное опорожнение продукта
- Автоматический контроль ПЛК • Подходит для широкого списка продуктов • Легко интегрируется в производственные линии

ПРОДУКЦИЯ

- Плавленный сыр • Сливочный сыр • Подливы • Соусы
- Пюре • Кетчуп • Майонез • Хумус • Ганаш • Пралине
- Кондитерские наполнители • Миндальная паста
- Кремовые десерты • Подготовка сливочного масла

ФУНКЦИИ

- Два ножа с оборотами от 300 до 3,000 об/мин • Два скребка
- Впрыск (острого) пара • Паровая рубашка (нагрев/охлаждение)
- Торцевой уплотнитель с водяным охлаждением • Вакуумный насос
- Поршень для слива продукта • Автоматический наклон чаши
- Станция сепарации, фильтрации и регулирования давления пара

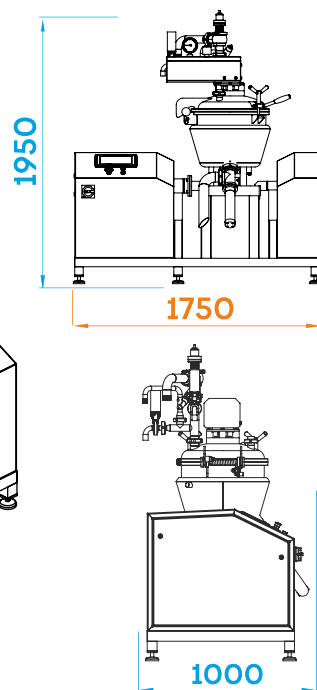
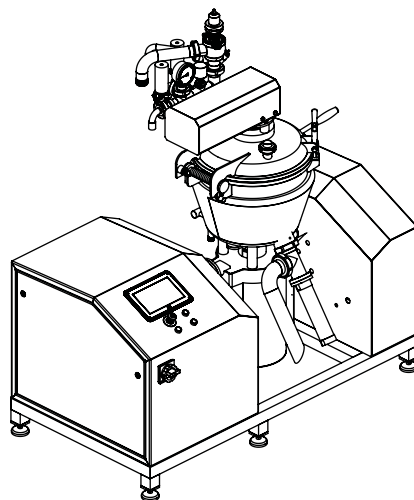


ВОЗМОЖНОСТИ



CCM-60

РАЗМЕРЫ



Технические данные:

Объем котла	(л) при бл.	60
Рабочий объем	(л) макс.	15-40
Потребление пара	кг/час	60
Рабочая температура	°C макс.	95

Энергопотребление:

Общее эл. мощность	кВт/А	10/21.7
Электричество	В	310-415
	Гц.	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