



www.uzermak.com

# CCM-90

## 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

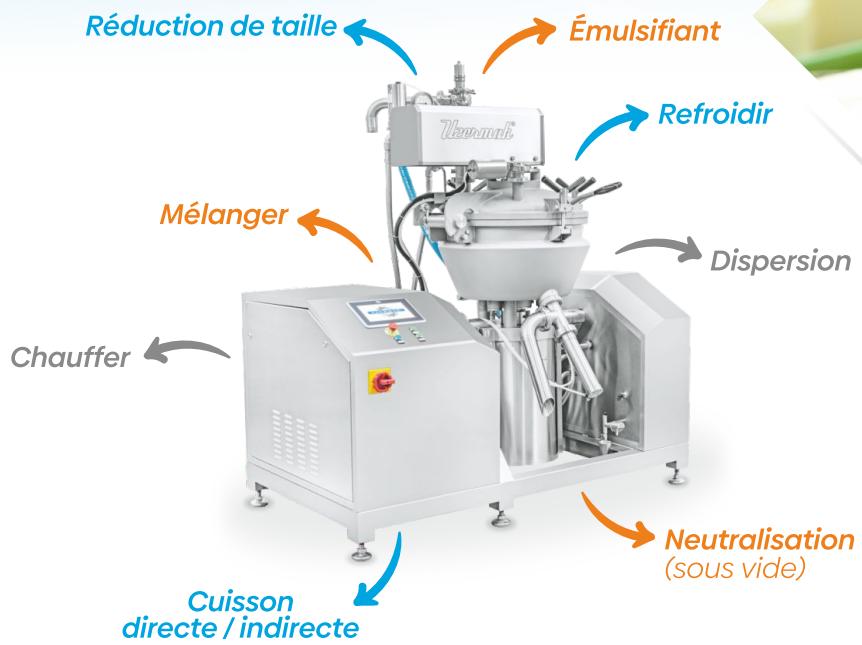
- **Fromage fondu** • Fromage à tartiner • Vinaigrettes • Sauces
- **Aliments en purée** • Ketchup • **Mayonnaise** • Hummus
- Ganache • Praline • **Garnitures de confiserie** • Pâte d'amande
- Massepain • Desserts crémeux • **Préparations à base de beurre**

### CARACTÉRISTIQUES

- Moteur principal à fréquence contrôlée : 2 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

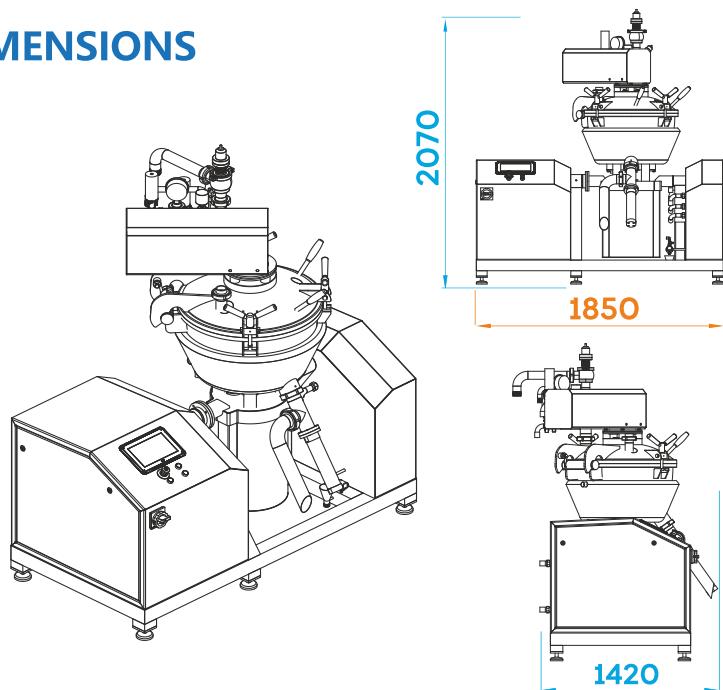


## MOYENS



**CCM-90**

## DIMENSIONS



### Données de la machine:

Contenu de la cuve	(I) env. 90
Quantité du batch	(II) min-max 20-60
Alimentation de vapeur	90 Kg/h
Température de fonctionnement	°C max 95

### Besoins énergétiques:

Consommation électrique totale	kW/A 18.75/40
Puissance	V 310-415 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