



TECNOCARMEC[®]

**MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE**

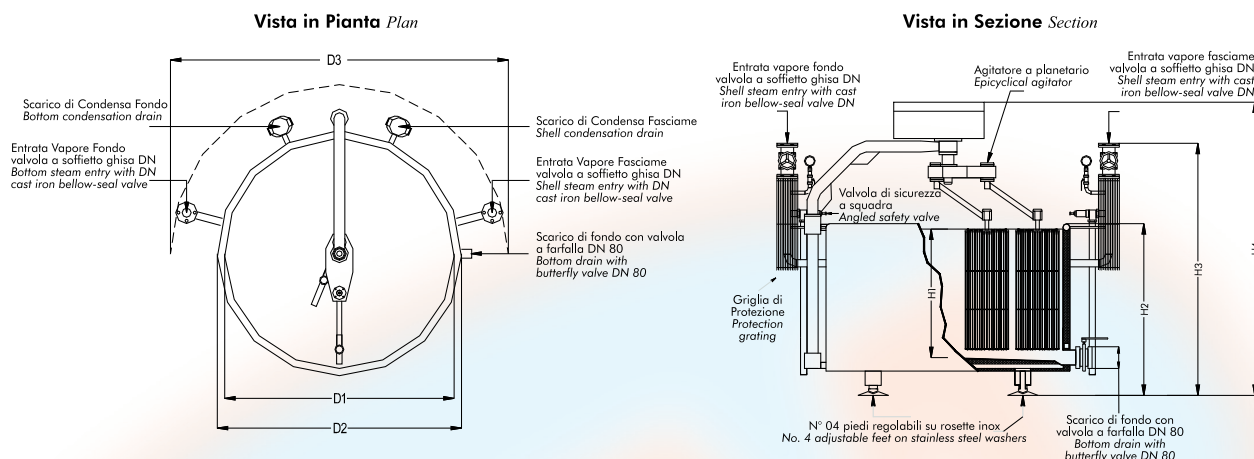
**MACHINES AND PLANTS FOR THE FOOD INDUSTRY
TECHNOLOGY AND MANUFACTURING**



Via Provinciale Nocera, 54
84010 S. Valentino Torio (Sa)
ITALY
Tel. 081.9371031 r.a.
Fax 081.9371017

www.tecnocarmec.it
e-mail: info@tecnocarmec.it

Minicaldaia Polivalente Circolare
Multi-Purpose Circular Mini-Vat



Minicaldaia Polivalente Circolare

Minicaldaia polivalente a doppio fondo del tipo cilindrico verticale su piedi. Capacità 200/300/500/800 litri lavorabili (totale 237/314/540/840 litri). Particolarmente idonea alla produzione di: Formaggi in genere e ricotta. Con funzioni di:

- Pastorizzatore/refrigeratore latte;
- Coagulatore latte;
- Produttore ricotta.

L'intercapedine, costruita a doppio circuito, per consentire il riscaldamento o raffreddamento separato sia del fondo che del fasciame è esonerato dall'obbligo del collaudo I.S.P.E.S.L. (Intercapedine riscaldante di una capacità totale non superiore a 25 litri e per tanto, visto il R.D. 12/05/1927 N° 824 art. 4 non soggetta ad omologazione da parte del I.S.P.E.S.L.). Per la sua particolare costruzione è possibile l'esercizio ad alte pressioni sia per il riscaldamento con vapore (1 a 4 bar) che per il raffreddamento mediante circolazione d'acqua forzata consentendo uno scambio termico ad ALTO RENDIMENTO evitando così la necessità del riscaldamento a vapore diretto sul prodotto, con il conseguente calo di produzione e di qualità del prodotto.

La separazione dei circuiti consente di completare l'ultima fase di produzione riscaldando solo con il circuito del fondo della caldaia. Ottenendo così una maggiore velocità di affioramento e una migliore qualità della ricotta prodotta.

Munita di:

SEZIONE: SCAMBIO TERMICO:

- Parete in lamiera d'acciaio inox AISI 304 satinata interna ed esternamente;
- Saldature eseguite a regole d'arte, battute, molate, arrotondate, idonee ad uso sanitario;
- Bordo superiore in tubo fondo d'acciaio inox AISI 304 satinato;
- Coibentazione dell'intercapedine con inserimento di materiale termoisolante di alto potere coibente;
- N° 04 Piedi di sostegno inox con piedini di regolazione del livello e rossette di base;
- Scarico totale posizionato su un lato della caldaia con valvola a farfalla DN80, totalmente sanificabile;
- Calata d'alimentazione e regolazione vapore o acqua di raffreddamento sui singoli circuiti costruita in acciaio inox AISI 304.

Completo di:

- Attacco flangiato;
- Valvola d'intercettazione e regolazione sia sul acqua che sul vapore;
- Valvola di sicurezza;
- Riccio e manometro;
- Scaricatore di condensa;

SEZIONE: AGITAZIONE E TAGLIO CAGLIATA:

- Sistema planetario epicicloidale di agitazione latte e taglio cagliata montato su struttura di sostegno in tubolare d'acciaio inox AISI 304. La struttura di sostegno gira in torno ad una piccola colonna montata dietro alla caldaia in modo di rendere possibile lo spostamento dell'agitatore durante la produzione della ricotta;
- Variazione continua della velocità d'agitazione e taglio nei due sensi, tramite inverter posto nel pannello di comando;
- Sistema di agitazione e taglio dotato di aggancio a baionetta per l'applicazione di due pale per l'agitazione e due lire per il taglio;

SEZIONE: QUADRO DI COMANDO E CONTROLLO:

- Pannello in acciaio inox, grado di protezione IP55;
- Interruttore generale;
- Comando per agitazione e taglio;
- Comando elettropompa trasferimento cagliata;
- Termoregolatore con display digitale per l'indicazione della temperatura del prodotto;

SEZIONE: TRATTAMENTO TERMICO DEL LATTE:

- Registratore della temperatura di pastorizzazione della caldaia;
- Kit di coperchi asportabile da applicare sulla caldaia;

SEZIONE: TRASFERIMENTO CAGLIATA E SIERO:

- Elettropompa centrifuga in acciaio inox AISI 304 per trasferimento cagliata. Munita di:
- Carenatura inox lucidata;
- Motore trifase 380V/50Hz IP55, della potenza di 1,5 HP;
- Girante aperta in acciaio inox del tipo a codea;
- Velocità girante: 900/1400 rpm;
- Base d'appoggio;
- Valvole d'intercettazione a farfalla DN80;
- Raccordi portagomma e tubi flessibili in gomma alimentare;

La macchina è stata progettata e costruita secondo le normative UNI e CEI dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Comunitaria 89/392/CEE e successive integrazioni (91/368/CEE).

Multi-Purpose Circular Mini-Vat

Vertical, free-standing multi-purpose mini-boiler with double base. Capacity 200/300/500/800 working litres (total 237/314/540/840 litres). Particularly suitable for manufacturing: Cheese in general and ricotta. Equipped with the following functions:

- Milk pasteurizer/refrigerator;
- Milk coagulator;
- Ricotta maker.

The cell has a double circuit in order to enable separate heating or cooling from the bottom or from the shell, and is exonerated from requirements for I.S.P.E.S.L. testing (Heating cell with a total capacity of below 25 litres and therefore, given R.D. 12/05/1927 No. 824 art. 4, not subject to approval by the I.S.P.E.S.L.). Because of its particular construction, the boiler can be used at high pressure for steam heating (1 to 4 bar) and for cooling by means of forced water circulation, enabling HIGH PERFORMANCE heat exchange and thereby avoiding the need to heat the product directly with steam, which would lead to a consequent fall in production and product quality.

The separate circuits means that the final production phase can be completed by heating using the circuit at the bottom of the boiler only. This leads to a faster production speed and better quality ricotta.

Fitted with:

SECTION: HEAT EXCHANGE:

- AISI 304 stainless steel wall with internal and external satin-finish;
- State of the art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for sanitary use;
- Upper edge in rounded, satin-finish AISI 304 stainless steel piping;
- Cell insulation with insertion of high insulating power heat insulation material;
- No. 4 stainless steel feet with level adjustment supports and washers as standard;
- Total drain positioned on one side of the boiler with a fully sanitizable, DN80 butterfly valve;
- Power drop and steam or cooling water regulation on the individual circuits in AISI 304 stainless steel.

Complete with:

- Flanged attachment;
- Water and steam interception and regulation valve;
- Safety valve;
- Loop and manometer;
- Condensation drain;

SECTION: AGITATION AND CURD CUTTING:

- Epicyclic motion milk agitation and curd cutting system mounted on a support structure in AISI 304 stainless steel piping. The support structure revolves around a small column mounted behind the boiler so as to make it possible to remove the agitator during ricotta production;
- Continuous agitation and cutting speed variation in both directions, by means of an inverter located on the control panel;
- Agitation and cutting system equipped with a bayonet coupling for the application of two agitation paddles and two curd cutters;

SECTION: CONTROL PANEL:

- Stainless steel panel, IP55 level of protection;
- Mains switch;
- Agitation and cutting control;
- Curd transferal electric pump control;
- Heat regulator with digital display for indicating the product temperature;

SECTION: MILK HEAT TREATMENT:

- Milk pasteurization temperature recorder;
- Removable cover kit for application on the boiler;

SECTION: CURD AND WHEY TRANSFERRAL:

- AISI 304 stainless steel centrifugal electric pump for curd transferal. Fitted with:
- Polished stainless steel streamlining;
- 380V/50Hz IP55 three-phase motor, 1.5 HP;
- Auger-type open rotor in stainless steel;
- Rotor speed: 900/1400 rpm;
- Support base;
- DN80 butterfly interception valves;
- Hose screw attachments and flexible food-safe rubber tubes;

The machine has been designed and manufactured in compliance with UNI and CEI standards from a mechanical and electrical point of view. It complies with the main safety requirements provided for by EC Directive 89/392/EEC and subsequent amendments (91/368/EEC).

Caratteristiche Tecniche - Specifications

Modello - Model	H 1 (mm)	H 2 (mm)	H 3 (mm)	H 4 (mm)	D 1 (mm)	D 2 (mm)	D 3 (mm)
MCP 200	605	840	1.330	1.510	696	778	1.200
MCP 300	605	840	1.330	1.510	800	882	1.400
MCP 500	680	915	1.410	1.585	980	1.062	1.600
MCP 800	680	915	1.410	1.585	1.270	1.352	1.800

Modello-Model	Capacità - Capacity		DN	Massa - Mass (kg)	Potenza inst. - Installed capacity (Kw)	Tensione - Voltage (V)	Frequenza - Frequency (Hz)
	Nom. (l)	Max (l)					
MCP 200	200	230	25	250	1,75	380	50
MCP 300	300	304	25	350	1,75	380	50
MCP 500	500	513	25	350	1,75	380	50
MCP 800	800	861	25	450	1,75	380	50

Illustrazioni e dati tecnici non vincolanti, soggetti a variazione senza preavviso
The illustrations and technical data are not binding and may be subject to variations without notice