



TECNOCARMEC[®]

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

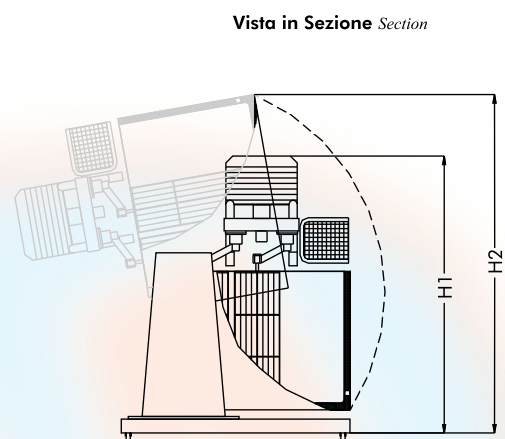
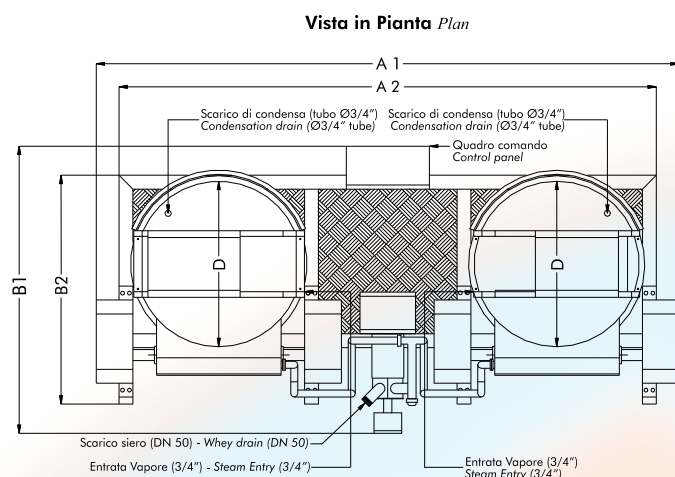
**MACHINES AND PLANTS FOR THE FOOD INDUSTRY
TECHNOLOGY AND MANUFACTURING**



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

Coppia di Vasche Polivalenti Circolari Ribaltabili
Multi-Purpose ouverturing double circular vats



Coppia di Vasche Circolari Polivalenti Circolari Ribaltabili

Coppia di vasche polivalenti cilindriche ribaltabili montata su pedana in acciaio inossidabile AISI 304 con piedini di regolazione. Particolarmente idonea per la produzione di formaggi a pasta filata.

Per la loro modularità sono adattabili a diverse condizioni d'impiego, con capacità di trattamento di: 1000+1000, 1500+1500 e 2000+2000 Litri/Ciclo. Completa di:

- Vasca cilindrica verticali in acciaio inossidabile AISI 304 con fondo piatto riscaldato tramite vapore o acqua calda e coibentazione sulle pareti laterali;
- Ribaltamento delle vasche con centralina e pistoni oleodinamici regolati da elettrovalvole a 24V. La fase di ribaltamento si può bloccare in qualsiasi posizione della vasca;
- Sistema d'estrazione parziale o totale del siero durante la fase di ribaltamento con filtro grigliato sullo scivolo di scarico della vasca. Il circuito siero è dotato di una elettropompa centrifuga sanitaria, filtro a cartuccia estraibile e attacco indipendente con valvola a farfalla che consente l'aspirazione del siero dalle vasche di raccolta cagliata o dalle polivalenti in posizione di riposo;
- Scivolo in acciaio inossidabile per lo scarico delicato della cagliata;
- Singolo sistema planetario epicicloidale di agitazione e taglio cagliata su ogni vasca montato su struttura in tubolare;
- Variazione continua della velocità di 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 o due lire per il taglio;
- Quadro elettrico di comando e potenza in acciaio inossidabile per la gestione del ribaltamento e dei sistemi di taglio e agitazione;

Su richiesta:

- Indicazione elettronica della velocità di agitazione e taglio sul quadro di comando;
- Indicazione elettronica della temperatura sul quadro di comando;
- Copertura di lavaggio in CIP;

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 Ouverturing bouble Circular Vats

Pair of multi-purpose cylindrical tip-up vats mounted on an AISI 304 stainless steel platform with adjustable feet. Particularly suitable for manufacturing plastic curd cheeses.

Because of their modular nature, they are suitable for different conditions of use, with a treatment capacity of: 1000+1000, 1500+1500 and 2000+2000 litres/cycle. Complete with:

- Vertical cylindrical vats in AISI 304 stainless steel with flat base heated by steam or hot water, and insulated lateral walls;
- Vat tip-up system with junction box and hydraulic pistons controlled by 24V solenoid valves. The tip-up phase can be blocked in any position;
- Partial or total whey extraction system during the tip-up phase, with filter grating on the vat drainage chute. The whey circuit is fitted with a sanitary centrifugal electric pump, a filter with an extractable cartridge and an independent attachment with butterfly valve which makes it possible to suck the whey from the curd collection vats or from the multi-purpose vats in the rest position;
- Stainless steel chute for delicate curd out-feed;
- Single epicyclic motion agitation and curd cutting system for each vat mounted on the tubular structure;
- 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;
- Electric control and power panel in stainless steel for controlling the tip-up, cutting and agitation systems;

Upon request:

- Electronic indication of agitation and cutting speed on the control panel;
- Electronic indication of temperature on the control panel;
- CIP washing cover;

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	A 1 (mm)	A 2 (mm)	B 1 (mm)	B 2 (mm)	H 1 (mm)	H 2 (mm)	D (mm)	Capacità - Capacity		Massa - Mass (kg)
								Nom. (l)	Max (l)	
P10R2	3.880	4.220	1.650	2.080	2.000	2.440	1.194	1.000+1.000	1.063+1.063	1.600
P15R2	4.320	4.660	1.950	2.380	2.000	2.740	1.494	1.500+1.500	1.665+1.665	1.900
P20R2	4.580	4.920	2.150	2.580	2.000	2.940	1.694	2.000+2.000	2.141+2.141	2.200

Modello - Model	Potenza inst. - Installed capacity (Kw)	Tensione - Voltage (V)	Frequenza - Frequency (Hz)	Strumentazione - Instrumentation
P10R2	3,00	380	50	electronic
P15R2	3,00	380	50	electronic
P20R2	3,20	380	50	electronic