



TECNOCARMEC®

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Carrelli di Spezzatura e Carrello Termico



P.I.P. Taurana Lotto n. 20
Sant' Egidio del Monte Albino (SA)
84010 - ITALY

Tel. 081 9371031
Fax 081 9371017

www.tecnocarmec.com
info@tecnocarmec.it
ufficiocommerciale@tecnocarmec.it

Hardening and thermic trolleys

TECNOCARMEC®

Carrello di spezzatura di tipo rettangolare su struttura in tubolari.

Idoneo alla raccolta della mozzarella dopo la spezzatura manuale.

Munito di:

- N. 04 ruote (2 fisse e 2 piroettanti);
- Pareti in lamiera d'acciaio inox AISI 304, satinata esternamente ed internamente;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare;
- Bordo superiore ricavato per stampaggio di un unico corpo di lamiera, spazzolato e satinato;
- Leggera inclinatura della vasca sul fondo per facilitare la fuoriuscita dei liquidi verso lo scarico di fondo;
- Scarico di fondo D.1" con valvola a sfera inox AISI 316.

Carrello termostatico di tipo rettangolare su struttura in tubolari.

Idoneo alla regolazione della temperatura dell'acqua di governo durante la sosta del prodotto nel punto vendita e raccolta della mozzarella dopo la spezzatura manuale o dalla macchina formatrice.

Munito di:

- N. 04 ruote (2 fisse e 2 piroettanti);
- Pareti in lamiera d'acciaio inox AISI 304, fioretata esternamente e satinata internamente;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare;
- Bordo superiore ricavato per stampaggio di un unico corpo di lamiera, spazzolato e satinato;
- Il riscaldamento del fluido avviene tramite resistenze elettriche inserite in un intercapedine ricavata sul fondo del carrello;
- La temperatura è controllata tramite il quadro di comando fissato sulla stessa struttura.

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

Rectangular hardening trolley on tubular structure.

Suitable for mozzarella cheese collection after manual hardening:

Equipped with:

- Nr. 04 wheels (2 fixed and 2 pirouetting);
- AISI 304 stainless steel walls; externally and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for alimentary use;
- Top edge and slope obtained from a single sheet of sheet metal metal, brushed and satin-finished;
- Light tilt of the bottom tank to facilitate the escape of the fluids towards the bottom drain;
- Bottom drain DN40 with AISI 304 butterfly valve.

Rectangular thermic trolley on tubular structure.

Suitable for water temperature's adjustment during the product pause in the sales point and mozzarella cheese collection after manual hardening or moulding machine.

Equipped with:

- Nr. 04 wheels (2 fixed and 2 pirouetting);
- AISI 304 stainless steel walls externally satin-finished and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rounded parts, suitable to alimentary use,
- Superior edge obtained by unique body of sheet, sheet, brushed and glazed.
- Fluids heating happens through electrical resistances incorporated in an interspace on trolley's bottom;
- Temperature is controlled through control panel which is on the structure.

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

Codice Code	Dimensioni - Sizes				Scarico	Ruote	Potenza inst.
	La. / W. (mm)	Lu. / L. (mm)	Prof. / Depth (mm)	H. / H. (mm)	Drain (")	Wheels (mm)	Rated power (Watt)
CARRFI10050400A	500	1000	400	900	1"	100	
CARRFI15050400A	500	1500	400	900	1"	100	
CARRFI10060380A	600	1000	380	560	1"	100	
VASCA2010382M0A	830	2060	270	600	1"	125	
CARRTER1000500A	500	1000	400	900	1"	100	2400W
CARRTER1000500B	500	1000	400	900	1"	100	2400W
CARRTER2000500B	500	2000	400	900	1"	125	2400W

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