



TECNOCARMEC[®]

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Cassone di Stufatura

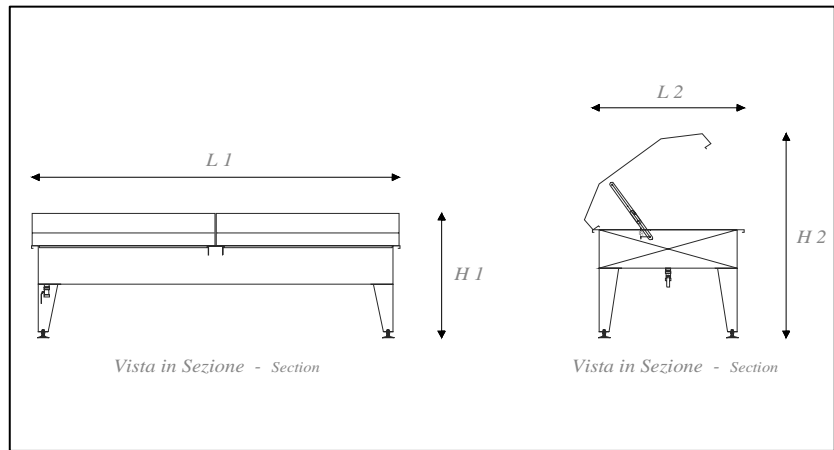
*Cassone di stufatura
ad immissione diretta di vapore*



Stew vat
by direct steam inlet

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

TECNOCARMEC[®]



Cassone di Stufatura Manuale del tipo "rettangolare su piedi di tipo a piramide".

Manual stew vat of the type "rectangular on feet of pyramidal type".

Idoneo all'asciugatura del formaggio dopo la formatura.

Suitable to stew the cheese after the moulding operation.

Munito di:

Fitted with:

- Coperchio apribile a metà con aste di sostegno;
- Riscaldamento tramite iniezione di vapore sul fondo;
- Termometro a quadrante per rilievo manuale della temperatura;
- Scarico di fondo D.1" con valvola in acciaio inox;
- Ripiani in lamiera d'acciaio inox AISI 304 forata;
- 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.

- Setting vat half-open lid with brace shafts;
- Heating through steam water injection on the bottom;
- Thermometer dial for manual record of temperature;
- Total drain diam. 1" with stainless steel valve;
- AISI 304 stainless steel shelves grade hollow-sheet ;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rounded parts, suitable to alimentary sanitary use;
- Superior edge obtained by unique body of sheet, brushed and glazed.

Kit automazione Cassone Stufatura

Automatization kit for Stew vat

Composto da:

Composed by:

- Controllo temperatura tramite il quadro di comando fissato sulla struttura del cassone;
- Valvola elettropneumatica sul vapore;
- Sonda di temperatura;
- Indicazione temperatura su display digitale.

- Temperature control through comand panel fixed on the vat structure;
- Electropneumatic valve on steam water;
- Temperature probe;
- Temperature indication on digital display.

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).

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					Peso	Pot. Install.
	L 1 (mm)	L 2 (mm)	Prof./ Deep (mm)	H 1 (mm)	H 2 (mm)	Mass (kg)	Rated Power (Watt)
CASTV1208502F0A	1250	800	500	950	1560	140	500
CASTV1508402F0A	1560	800	500	950	1560	150	500
CASTV2010502F0A	2000	1000	500	970	1780	170	500
CASTV2510402F0A	2500	1000	400	970	1780	190	500
CASTV3010402F0A	3000	1000	400	970	1780	210	500

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