



TECNOCARMEC®

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Cuocitore multifunzionale

modello: FUS-50



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

MULTIFUNCTION COOKER

FUS-50 model

TECNOCARMEC®



Il Cuocitore multifunzionale è una macchina universale per la preparazione di miscele alimentari.

Le funzioni del cuocitore sono:

- Carico prodotto manuale;
- Mescolamento, sminuzzamento, taglio, trinciaggio, emulsionamento ed impastamento;
- Riscaldamento del prodotto con vapore diretto con ugelli;
- Disaerazione con impianto del vuoto;
- Scarico del prodotto tramite valvola pneumatica e pompa monovite per rilancio prodotto;
- Lavaggio tramite divosfera di lavaggio sul coperchio.

Interamente costruita in acciaio INOX AISI 304.

Munito di:

- Basamento con piedi snodati M20 L=100;
- Serbatoio capacità 50 Lt.;
- Coperchio in acciaio INOX con chiusura ermetica pressione max 3 bar ed apertura pneumatica tramite molle a gas inox;
- Agitatore in acciaio INOX smontabile;
- Motoriduttore agitatore;
- Mixer disintegratore di fondo a doppia velocità e lama doppio taglio;
- Pompa monovite portata 0,9m³/h;
- Pompa del vuoto portata 25m³/h;
- Valvola anticavitazione a sfera in ottone;
- Valvola sede inclinata per vapore in AISI 316;
- Valvola a farfalla pneumatica scarico prodotto DN50 AISI 316;
- Elettrovalvola 24Vac per comando ingresso acqua nel mixer e nella pompa;
- Manovuotometro quadrante D.100 scala 0-1bar;
- Sonda PT100 a filo per il controllo della temperatura;
- Dispositivo di sicurezza su apertura e chiusura coperchio serbatoio con arresto macchina;
- Quadro di comando fissato sulla struttura è dotato di pulsante di emergenza per il blocco immediato del fusore;
- Carter di protezione sui motoriduttori e pompe;
- Griglia di protezione intorno al serbatoio.

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

The multifunction cooker is a universal machine for preparation food mixture.

The functions of the cooker are:

- Product manual load;
- Mixing, chopping, cutting, emulsification and kneading;
- Heating the product with direct steam nozzle;
- Venting system with vacuum plant;
- Discharge of the product through the air valve and pump single screw to relaunch the product;
- Dry cleaning by divosfera on the lid.

Entirely made of AISI 304 stainless steel.

Equipped with:

- Stand with articulated feet M20 L=100;
- Tank capacity 50 Litres;
- Stainless steel lid with airtight pressure max 3 bar and open air through stainless steel gas springs;
- Removable stainless steel shaker;
- Geared agitator;
- Disintegrator bottom mixer double speed and double edged blade;
- Single screw pump flow 0,9m³/h;
- Vacuum pump flow 25m³/h;
- Angle seat valve for steam in AISI 316;
- Pneumatic butterfly valve product discharge DN50 AISI 316;
- 24 Vac solenoid for control of water in the mixer and in the pump;
- Vacuum pressure gauge D.100 scale 0-1 bar;
- Wire PT100 probe for temperature control;
- Safety device on opening and closing tank lid with machine stop;
- Panel fixed to the structure is equipped with an emergency button to immediately stop the fuser;
- Carters protection on motors and pumps;
- Grid security around the tank.

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 urther integrations (91/368/CE).

Modello	Dimensioni - Sizes			Peso	Tensione	Pot. Install.	Capacità Prod.
Model	L 1 (mm)	L 2 (mm)	H (mm)	Mass (kg)	Voltage (Volt)	Rated Power (kW)	Rated Prod. (kg/ciclo)
FUS-50	1800	1080	1565	420	380	10	50
FUS-100	2000	1100	1565	600	380	10	100

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