



TECNOCARMEC[®]

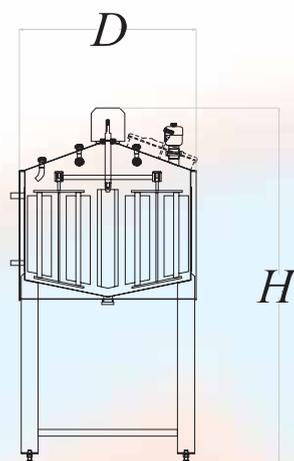
**MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE**



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

Serbatoi Maturatori - Fermentiere
Fermenting-Maturing Tanks



Serbatoi Maturatori - Fermentiere

I **Serbatoi Maturatori - Fermentiere** sono del tipo «cilindrico verticale su piedi interamente coibentato».

Composti da circuito intercapedine sul fondo e fasciame per l'immissione indiretta di vapore/acqua.

Sono particolarmente adatti al processo di pastorizzazione e di maturazione nella produzione dello yogurt, della panna e del siero innesto.

Le pareti dei serbatoi sono in lamiera d'acciaio inossidabile grado AISI 304, satinata esternamente ed internamente e le saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare.

I **Serbatoi Maturatori - Fermentiere** sono muniti di:

- Coperchio a passo d'uomo ovale sulla parte superiore;
- Attacco sul coperchio per immissione fermenti con girella cieca;
- Coibentazione dell'intercapedine con inserimento di materiale termoisolante di alto potere coibente per limitare la dispersione termica;
- Fondo conico convogliato nell'attacco di scarico con valvola a farfalla;
- Pozzetto per sonda di temperatura;
- Elettro-aggitatore a basso numero di giri con organo di tenuta per limitare i fenomeni di affioramento senza alterare le caratteristiche del prodotto e con agitazione tramite pale raschianti estraibili per il lavaggio;
- Intercapedine idonea al funzionamento con acqua o vapore fino ad una pressione di 3-4 Bar;
- Divosfera di lavaggio;
- Sfiato antinsetto;
- Piedini di regolazione in acciaio inossidabile;
- Spessore lamiera del fasciame e del fondo di 2,5mm, spessore lamiera del rivestimento di 1,5mm;
- Interruttore di sicurezza sul passo d'uomo per blocco agitatore in conformità ai requisiti di sicurezza vigenti.

Su richiesta:

- Pareti dei serbatoi in acciaio inossidabile grado AISI 316;
- Impianto elettrico per il funzionamento in automatico del serbatoio maturatore/fermentiera corredato di:
 - sonda di temperatura PT100;
 - valvole elettro-pneumatiche ON/OFF sia sull'entrata/uscita dell'acqua che del vapore;
 - impianto pneumatico;
 - impianto elettrico;
 - preparatore/circolatore d'acqua calda interamente in acciaio inossidabile del tipo diretto con elettro-pompa di circolazione acqua e resistenza di mantenimento temperatura;
 - quadro di comando e controllo IP65 in acciaio inossidabile con termoregolatore Set Point programmabile.

La progettazione e realizzazione della macchina viene effettuata in conformità 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 97/23/CE P.E.D. e relativo decreto legislativo nr. 93 del 25 Febbraio 2000 in materia di attrezzature a pressione.

Fermenting or Maturing Tanks

The **Fermenting - Maturing tanks** are of type «cylindrical vertical on feet entirely jacketed».

Composed by an independent circuit on the bottom and on the wall working by the indirect breaking-in of the vapor.

They are particularly adapted for the pasteurization and fermentation during the production of yogurt, cream and whey grafting.

The walls of the tanks are in AISI 304 stainless steel grade sheet, externally and internally glazed and the weldings executed to state of art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable to alimentary sanitary use.

The **Fermenting - Maturing tanks** are fitted with:

- Upper oval manwaydoor;
- Inlet drain for ferments breaking-in;
- Insulation on the inter-space with high thermo-insulated material insertion in order to limit the thermic dispersion;
- Drain unload with butterfly valve;
- Temperature sensor case;
- Electro-agitator to low number of turns with un-steady bearing in order to limit the outcrop phenomena without altering the characteristics of the product and agitation system by scraping blade extrable for washing operation;
- The cell circuit enable to work with water or vapor up a 3-4 Bar pression;
- Washing ball;
- Insect-proof vent;
- Stainless steel feet with level adjustment supports;
- AISI 304 stainless steel shell and bottom of 2,5mm thickness, AISI 304 stainless steel wall covering 1,5 mm thickness;
- Safety relay button on man-waydoor for agitator block in compliance with enforced requirement of emergency.

Upon request:

- Walls of the tanks in AISI 316 stainless steel grade;
- Electric plant for the automatic program of the fermenting/maturing tank complete of:
 - PT100 temperature sensor;
 - ON/OFF electro-pneumatic valve on inlet/outlet flow of water or vapor;
 - pneumatic plant;
 - electrical plant;
 - boiler/recirculator of hot water entirely in stainless steel of type Direct complete of pump for water circulation and upkeep temperature resistance;
 - IP65 comand and control panel in stainless steel fitted with thermoregulator and programmable Set Point.

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 subsequent amendament nr. 93 on 25 February 2006 in matter of pressure equipment.

Caratteristiche Tecniche - Specifications

Modello - Model	Capacita' Vasca Vat Capacity (Lt)	Diametro Basket	H (mm)	Potenza Agitatore Air Blowing (kW)	Tensione Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Massa Mass (kg)
SERBVCOMA00100A	100	900	1.200	0,33	380	50	120
SERBVCOMA00300A	300	900	1.800	0,33	380	50	180
SERBVCOMA00500A	500	1015	2.120	0,33	380	50	200
SERBVCOMA00650A	650	1100	2.300	0,55	380	50	250
SERBVCOMA01000A	1.000	1400	2.300	1,10	380	50	280