



TECNOCARMEC[®]

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Vasca Rassodamento e Salamoia



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 brining vats

TECNOCARMEC[®]



Vasca di rassodamento di tipo rettangolare su piedi interamente in acciaio inox AISI 304.

Idonea al rassodamento di formaggi a pasta filata e prodotti alimentari in genere con fluido rassodante di tipo acqua gelida.

Munita di:

- N. 4 piedi di sostegno di tipo a piramide,
- 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 e pendenza 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 DN40 con valvola a farfalla AISI 304.

Vasca di salamoia di tipo rettangolare su piedi interamente in acciaio inox AISI 316.

Idonea al rassodamento di formaggi a pasta filata e prodotti alimentari in genere con fluido rassodante ad alto contenuto di sale.

Munita di:

- N. 4 piedi di sostegno di tipo a piramide,
- Pareti in lamiera d'acciaio inox AISI 316, satinata esternamente ed internamente;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare;
- Scarico di fondo D. 1" con valvola a sfera inox AISI 316.

Serpentino tipo tubolare con gruppo valvole predisposto per l'allacciamento sia sul fluido riscaldante (acqua calda o vapore) che sul fluido refrigerante (acqua di rete, acqua gelida).
Idoneo alla termoregolazione (riscaldamento/raffreddamento) di: Salamoia, Acqua di governo, Acqua di rassodamento.

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).

Hardening vat of rectangular type on feet entirely made of AISI 304 stainless steel.

Suitable for the spun chesses and food hardening with an hardening fluid of "icy water" type.

Equipped with:

- Nr. 4 support feet of pyramidal type;
- AISI 304 stainless steel wall, externally and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for alimentary use;
- Top edge and slope obtained from a single sheet of sheet 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.

Brining vat of rectangular type on feet entirely made of AISI 316 stainless steel.

Suitable for the spun chesses and food hardening with an hardening fluid with an higher quantity of salt.

Equipped with:

- Nr. 4 support feet of pyramidal type;
- AISI 304 stainless steel wall, externally and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for alimentary use;
- Bottom drain D.1" with AISI 316 stainless steel ball valve.

Serpentine of tubular type with valve group prepared for the connection on the heating fluid (hot water or steam) and on the cooling fluid (net water or icy water).
Suitable for the thermo-adjustment (heating/cooling) of: Brine, Water and hardening water.

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 - Size					Materiale Material	Ruote Wheels
	Lunghezza Length	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza totale Total height	Scarico Drain		
	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(DN) - (")		
VASCA1510382M0A - F0A	1500	1000	450	850	DN 40	AISI 304	125
VASCA2010382M0A - F0A	2000	1000	450	850	DN 40	AISI 304	150
VASCA2510382M0A - F0A	2500	1000	450	850	DN 50	AISI 304	150
VASCA3010382M0A - F0A	3000	1000	450	850	DN 50	AISI 304	200
VASCA1510382M0B - F0B	1500	1000	300	850	1"	AISI 316	125
VASCA2010382M0B - F0B	2000	1000	300	850	1"	AISI 316	125
VASCA2008382M0B - F0B	2060	830	270	850	1"	AISI 316	125
VASCA2510382M0B - F0B	2500	1000	300	850	1"	AISI 316	150
VASCA3010382M0B - F0B	3000	1000	300	850	1"	AISI 316	150
VASCA3510382M0B - F0B	3500	1000	300	850	1"	AISI 316	200
VASCA4010382M0B - F0B	4000	1000	300	850	1"	AISI 316	200

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