



CUOCITORE MISCELATORE CM 80

Per la produzione di formaggio fuso da spacco e spalmabile e tutti i prodotti che devono subire un'emulsione per il settore alimentare.

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Vasca a tripla parete, nella camicia interna può circolare acqua calda e vapore, ad una temperatura non superiore ai 110°C, la camicia esterna coibentata è idonea all'isolamento termico onde evitare condense di vapore sulle superfici e proteggere l'operatore da eventuali scottature. Pressione massima ammissibile all'interno della camicia e all'interno della pentola 0,49 bar oltre la pressione atmosferica normale (1.013 mbar).
- Collaudo meccanico in officina della camicia e dell'interno pentola: 4 bar.
- Chiusura ermetica del coperchio assicurata da sistema pneumatico composto da 3 pistoni disposti a 120° sull'asse longitudinale che si agganciano sul bordo della pentola una volta che il medesimo è chiuso.
- Sollevamento coperchio e ribaltamento vasca automatici, entrambe le movimentazioni sono effettuate con attuatori elettromeccanici lineari a ricircolo di sfere, questo assicura una lunga vita agli organi meccanici e in più permette di non avere olio all'interno macchina e relativa centralina idraulica.
- L'immissione del vapore può avvenire direttamente a contatto con il prodotto, tramite iniettori di vapore direttamente montanti sul fondo della pentola comandati da elettrovalvola apertura e chiusura dotati inoltre di sistema a scomparsa oppure tramite immissione indiretta utilizzando la camicia.
- Velocità coltelli: da 0 a 3.000 giri variabile con inverter vettoriale in grado di fornire coppia costante già a partire da un giro.
- Motore movimentazione coltelli 30 Kw, servoventilato tangenzialmente. Un sistema di gancio e sgancio ne facilita l'eventuale sostituzione in caso di rottura evitando così di smontare il gruppo coltelli.
- Velocità pala raschiante: 47 giri/minuto
- Motore movimentazione pala: 1,5 Kw
- Volume interno della pentola: 80 litri
- Capacità di produzione: 60 kg / batch max
- Produzione oraria: 60/325 Kg a seconda del prodotto
- Le materie prime non dovranno essere congelate e le particelle dovranno avere dimensioni massime di 2 cm di diametro.
- Tempo di cottura: 10 minuti a seconda del prodotto.
- Completa di equipaggiamento di cottura e controllo; imbuto per emissione di polveri anche durante la fase di lavorazione con valvola pneumatica a farfalla comandata dal pannello operatore; filtro angolare vapore e pompa vuoto ad anelli liquidi.



COSTRUZIONE

- Macchina costruita in acciaio INOX AISI 304.
- Pentola costruita in acciaio INOX AISI 316.
- Il grado di finitura della macchina sarà: lucidatura a specchio all'interno della pentola, pallinatura con microsfere su telaio ed esterno pentola e pannellatura satinata fine scotch brait.
- Quadro elettrico di potenza montato all'interno della macchina, interamente in AISI 304, con ventilazione forzata.
- Valvola sanitaria (3") per una facile estrazione del prodotto, direttamente montata sul fondo della pentola. L'estrazione del prodotto potrà essere anche effettuata con il ribaltamento della pentola.
- Valvola di sicurezza montata sul coperchio tarata e certificata a 0,49 bar.

COSTRUZIONE

- Pannello di controllo montato su braccio girevole.
- Tutto il ciclo della macchina potrà essere controllato tramite PLC marca Telemecanique, moduli di controllo temperatura e di arresto di emergenza, con terminale Magelis grafico 5,7", 256 colori, 320x240, touch screen, alimentazione 24 Vdc.
- Immissione automatica acqua con contalitri magnetico.
- Possibilità di immettere 4 tipi di ricette diverse con immissione acqua differenziata modificabile a piacere.

PULIZIA

- Si procede alla pulizia batch della pentola effettuando un ciclo di lavorazione con tempi ridotti e al posto di caricare materie prime, si caricheranno acqua e detersivi di vs. uso consueto.
- Tutti i piani esterni della macchina sono inclinati a normativa alimentare per consentire una facile e rapida pulizia e mantenimento dell'igiene.

MANUTENZIONE

- Controllo visivo di tutte le tenute meccaniche una volta al mese.
- Tutti i cuscinetti montati sulla macchina sono a tenuta stagna con lubrificazione a vita.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

- La macchina è fabbricata in conformità alle vigenti disposizioni legislative della Comunità Europea contemplate dalla Direttiva 2006/42/CE (Direttiva Macchine) come prerequisito per la marcatura CE richiesto.

CICLO DI PRODUZIONE

• Il processo effettuato dalla fonditrice durante il ciclo di lavorazione è il seguente: riduzione delle dimensioni dell'impasto, miscelazione, cottura, pastorizzazione, processo di sottovuoto e deodorizzazione del prodotto (optional), emulsione, raffreddamento o riscaldamento indiretto del prodotto (tramite il doppio fondo). La macchina è dotata di un sistema di coltelli disposti sul fondo della pentola; questi coltelli ruotano alla stessa velocità del motore, provocando un vortice all'interno della pentola che permette al prodotto contenuto di essere perfettamente sminuzzato e miscelato.

La pala raschiante completa l'azione di miscelazione staccando il materiale residuo dalle pareti della pentola dirigendolo verso il centro.

Dopo aver completato il processo, il prodotto caldo è scaricato dalla pentola attraverso una valvola pneumatica sanitaria.

DATI TECNICI

- Potenza elettrica: 15 Kw.
- Tensione elettrica: 380 V – 50/60 Hz.
- Attacco acqua: 3/4"
- Attacco vapore: 1" 1/4
- Pressione max di allaccio vapore: 0,49 bar
- Portata max vapore di allaccio: 100 kg/h
- Aria compressa: 10 Nl/min.
- Peso netto: 800 kg
- Dimensioni di ingombro: mm. 1.200 x 950 x 1500 h

COMPONENTISTICA ELETTRICO-MECCANICA STANDARD

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| • Plc: | Telemecanique |
| • Visualizzatori: | Telemecanique Magelis |
| • Pulsantiera: | Telemecanique |
| • Contatori: | Siemens |
| • Interruttori Magnetotermici: | Siemens |
| • Moduli Sicurezza: | Preventa |
| • Motori: | Abb - Oemer |
| • Elettrovalvole: | Univer – Pneumax - Bardiani |
| • Inverter: | Telemecanique |
| • Cuscinetti: | SKF |
| • Guide lineari: | Star |
| • Termoregolatore: | Omron – PT 100 |
| • Attuatori lineari: | Servomech |

CONDIZIONI AMBIENTALI

- Temperatura dei locali: circa 20°C
- Relativa umidità dell'aria: circa 50%

DOCUMENTAZIONE FORNITA

- N. 1 copia del manuale d'uso e manutenzione in italiano
- N. 1 copia degli schemi elettrici in italiano
- N. 1 certificato CE di conformità.