



GRUPPO SMAIC[®]
Macchinari Industriali S.r.L.



CM 165
CUOCITORE MISCELATORE/COOKER MIXER

S
C
M

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

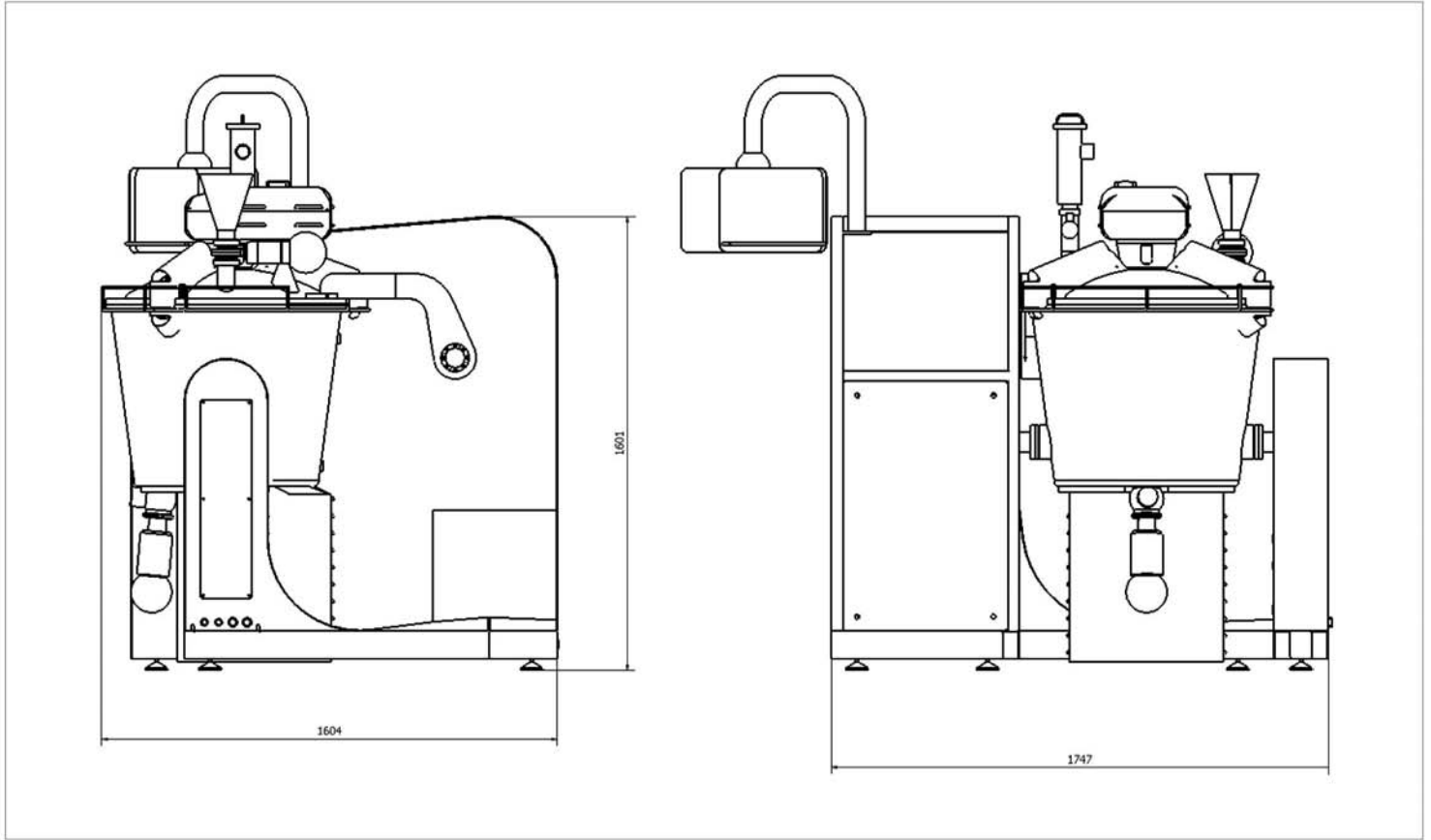
- Il processo effettuato dalla fonditrice durante il ciclo di lavorazione è il seguente: riduzione delle dimensioni dell'impasto, miscelazione, cottura, pastorizzazione, processo di sottovuoto e deodorizzazione del prodotto, emulsione, raffreddamento o riscaldamento indiretto del prodotto (tramite il doppio fondo), cremificazione.
- 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.

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

- Sollevamento coperchio e ribaltamento vasca automatici
- Chiusura ermetica del coperchio pneumatica
- Riscaldamento diretto e indiretto
- Tripla camicia
- Dosaggio acqua automatico
- Imbuto per correzione materie prime
- Pompa per processo di sottovuoto
- Valvola di scarico sanitaria
- Inverter per regolare la velocità dei coltelli
- Monitor a colori touch screen
- PLC per controllare il processo di produzione

DATI TECNICI

Volume pentola	lt.	165
Capacità pentola	Kg.	130
Produzione	Kg./h	130-650
Velocità coltelli	Giri/min.	0-3.000
Velocità pala raschiante	Giri/min.	25
Potenza elettrica	Kw	33
Peso netto	kg.	1.550
Dimensioni di ingombro	mm.	1.800 x 1.500 x 1.700 h



GRUPPO SMAIC[®]
Macchinari Industriali S.r.L.

Via Magistri Comacini, 12
22078 Turate (CO) Italy
Tel. +39 02 96750075 Fax +39 02 96751134
www. grupposmaic.it e-mail: info@grupposmaic.it

© Copyright 2005
All rights reserved
Technical modifications are reserved
Printed in Turate June 2005