



TECNOCARMEC[®]

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Omogeneizzatrice-Fonditrice

per ricotta, ricotta zuccherata e formaggi spalmabili



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

***Homogenizer - casting machine
for "ricotta" cheese, sweet "ricotta" cheese and cream cheese.***

TECNOCARMEC[®]

Macchina Omogeneizzatrice-Fonditrice

Macchina omogeneizzatrice-fonditrice particolarmente idonea per ricotta, ricotta zuccherata e formaggi spalmabili.

Interamente costruita in acciaio INOX AISI 304.

Parete isolata e fondo conico con riscaldamento "a bagno maria" per il mantenimento della temperatura. Capacità totale 55 Lt./ciclo.

Munita di:

- Telaio portante in profiltubo in acciaio INOX AISI 304 montato su ruote pneumatiche di cui due con freno;
- Pannellatura di protezione e chiusura totale della macchina;
- Contenitore di raccolta del prodotto con parete isolata e fondo conico con riscaldamento "a bagno maria" per il mantenimento della temperatura del prodotto, satinato per la riduzione al minimo dell'adesione delle materie grasse e facilitare al massimo il lavaggio;
- Nr. 2 semi coperchi bombati in lamiera in acciaio INOX AISI 304 per facilitare il carico del prodotto, dotati di sensori di sicurezza;
- Attacchi DN 25 per il ritorno del prodotto e della soluzione di lavaggio;
- Controllo della temperatura con termoregolatore elettronico;
- Gruppo riscaldamento prodotto tramite vapore, composto da: valvola pneumatica di intercettazione vapore e sonda di temperatura;
- Agitatore del prodotto con pale raschianti azionato da motore elettrico da 0,22 kW e motovariatore da 2 a 11 giri al minuto;
- Pompa a lobi azionata da motore elettrico da 4 kW con motoriduttore e motovariatore da 95 a 500 giri al minuto in grado di sviluppare una pressione di 10 bar con portata media di 900kg/h di prodotto;
- Valvola di omogeneizzazione con regolazione della pressione fino a 10 bar;
- Manometro a membrana per il controllo della pressione di omogeneizzazione;
- Serie di tubazioni per il trasferimento del prodotto trattato ed i ritorni per il lavaggio a circuito chiuso;
- Scarico totale contenitore con valvola a farfalla DN 50;
- Predisposizione sulla tubazione di mandata per eventuale collegamento a confezionatrice;
- Quadro elettrico di comando e potenza in acciaio INOX AISI 304 con grado di protezione IP 55, composto da:
 -) Interruttore generale;
 -) Comando pompa prodotto;
 -) Comando agitatore prodotto;
 -) Termoregolatore elettronico per la visualizzazione istantanea e controllo della temperatura di riscaldamento del prodotto;
 -) Spie luminose;
 -) Pulsante di emergenza;

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).

Homogenizer - casting machine

Homogenizer - casting machine suitable for ricotta cheese, sweetened ricotta cheese and spreadable cheese.

Entirely of stainless steel. Insulated wall and conical bottom with bain marie heating to keep the temperature.

Total capacity 55 lt/cycle.

Equipped with:

- Frame in stainless steel shaped tube aisi 304 mounted on swivel wheels, two of which with brake;
- Protective panel and total closure of the machine;
- Container harvesting product with insulated wall and conical bottom with bain marie heating to keep the product temperature, satin-finished to reduce to minimize the adhesion of the fat and facilitate cleaning.
- Nr. 2 half curved cover in stainless steel to facilitate the product load, equipped with sensors security;
- DN 25 connections for the product and washing solution return;
- Temperature control with electronic thermoregulator;
- Product heating group through steam, composed of: pneumatic steam and temperature probe;
- Stirrer product with blade wipers actioned by electric engine of 0,22 kW and temperature probe and engine reducer from 2 to 11 round per minute;
- Lobe pump actioned by electric engine of 4 kW with engine reducer and motovariabile from 95 to 500 rounds per minute that can develop a pressure of 10 bar with average of 900kg/h of product;
- Homogenization valve with pressure regulation until 10 bar;
- Manometer for the homogenization pressure control;
- Pipeline for the product transfer and returns of the washing cycle;
- Total drain with butterfly valve DN 50;
- Preparation on the pipeline for a possible connection to the packaging machine;
- Control panel in stainless steel AISI 304 with protective degree IP 55, composed of:
 -) General switch;
 -) Product control pump;
 -) Shaker control product;
 -) Electronic thermoregulator to flash display and to control the product heating temperature;
 -) Lights;
 -) Emergency button.

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).

Modello	Dimensioni - Dimension					Peso	Pot. Install.
	L lunghezza Length (mm)	Larghezza Width (mm)	Altezza totale Total height (mm)	H piano macch. Machine height (mm)	H bordo carico Edge load H (mm)	Mass (kg)	Rated Power (Watt)
LIC_TCM mod. 50/10	1800	880	1850	900	1250	270	4,5kW

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