



TECNOCARMEC[®]

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Tavoli Spersori e Tavoli Portaricotta



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

***Maturing and ricotta cheese
tables***

TECNOCARMEC[®]

Tavolo spersoio di tipo rettangolare su struttura in tubolare in acciaio inox AISI 304.

Munito di:

- N. 4 ruote (di cui 2 fisse e 2 piroettanti);
- Ripiani in lamiera d'acciaio inox AISI 304, satinati esternamente ed internamente;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare;
- Bordo superiore ricavato per stampaggio di un unico corpo di lamiera, spazzolato e satinato.

Tavolo porta-ricotta idoneo allo sgrondo del siero prodotto durante l'asciugatura della ricotta. Lo scarico del siero avviene tramite un tubo predisposto in ogni ripiano e che si collega automaticamente con quello del piano inferiore.

Munito di:

- Ripiani in lamiera d'acciaio inox AISI 304, satinati esternamente ed internamente;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare;
- Bordo superiore ricavato per stampaggio di un unico corpo di lamiera, spazzolato e satinato.

Composto da:

- **Ripiano mobile:**
su N. 4 ruote (di cui 2 fisse e 2 piroettanti);
- **Ripiano fisso.**

L'attrezzatura è stata progettata e costruita secondo le normative previste dalla Direttiva Comunitaria 89/109 CEE in materia di attrezzature ed oggetti destinati al contatto dei prodotti alimentari

Maturing table of rectangular type on a tubular AISI 304 stainless steel structure.

Equipped with:

- Nr. 4 wheels (2 fixed and 2 pirouetting);
- AISI 304 stainless steel shelves, externally and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rounded, parts, suitable for alimentary use;
- Top edge and slope obtained from a single sheet of sheet metal, brushed and satin-finished;

Ricotta cheese table suitable for the drain of the whey during the drying of the ricotta cheese. The whey draining happens through a pipe prepared in each shelf. This pipe automatically connects with the lower shelf.

Equipped with:

- AISI 304 stainless steel shelves, externally and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for alimentary use;
- Top edge and slope obtained from a single sheet of sheet metal, brushed and satin-finished.

Composed by:

- **Moving shelf:**
on 4 wheels (2 fixed and 2 pirouetting);
- **Fixed shelf.**

Equipment has been designed and manufactured in compliance with EC Directive 89/109 about equipments and items which are in contact with food.

Codice Code	Dimensioni - Sizes				Ruote	Materiale	Scarico
	Lu/Length (mm)	La/Width (mm)	H/Height (mm)	Prof./Depth (mm)	Wheels (Diam.)	Material AISI	Drain (Diam.)
TARIC1100600F0A + TARIC1100600M0A	1100	600	260 / 350	40	125 - 150	AISI 304	D.28
TARIC1100850F0A + TARIC1100850M0A	1100	850	260 / 350	40	125 - 150	AISI 304	D.28
TARIC1400650F0A + TARIC1400650M0A	1400	650	260/350	40	125 - 150	AISI 304	D.28
TARIC1850850F0A + TARIC1850850M0A	1850	850	260 / 350	40	125 - 150	AISI 304	D.28
TARIC2350850F0A + TARIC2350850M0A	2350	850	260/350	40	125 - 150	AISI 304	D.28
TAVSPER1406500A	1400	650	900	40	125	AISI 304	D.28
TAVSPER2009500A	2000	950	900	40	125	AISI 304	D.28
TAVSPER2509500A	2500	950	900	40	125	AISI 304	D.28
TAVSPER2809500A	2800	950	900	40	125	AISI 304	D.28

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