



CUOCITORE A NASTRO - CN

Macchina automatica idonea alla cottura di verdure fresche (in foglia, a pezzetti, cubetti e rondelle) e frutta - sia intera che a pezzi.



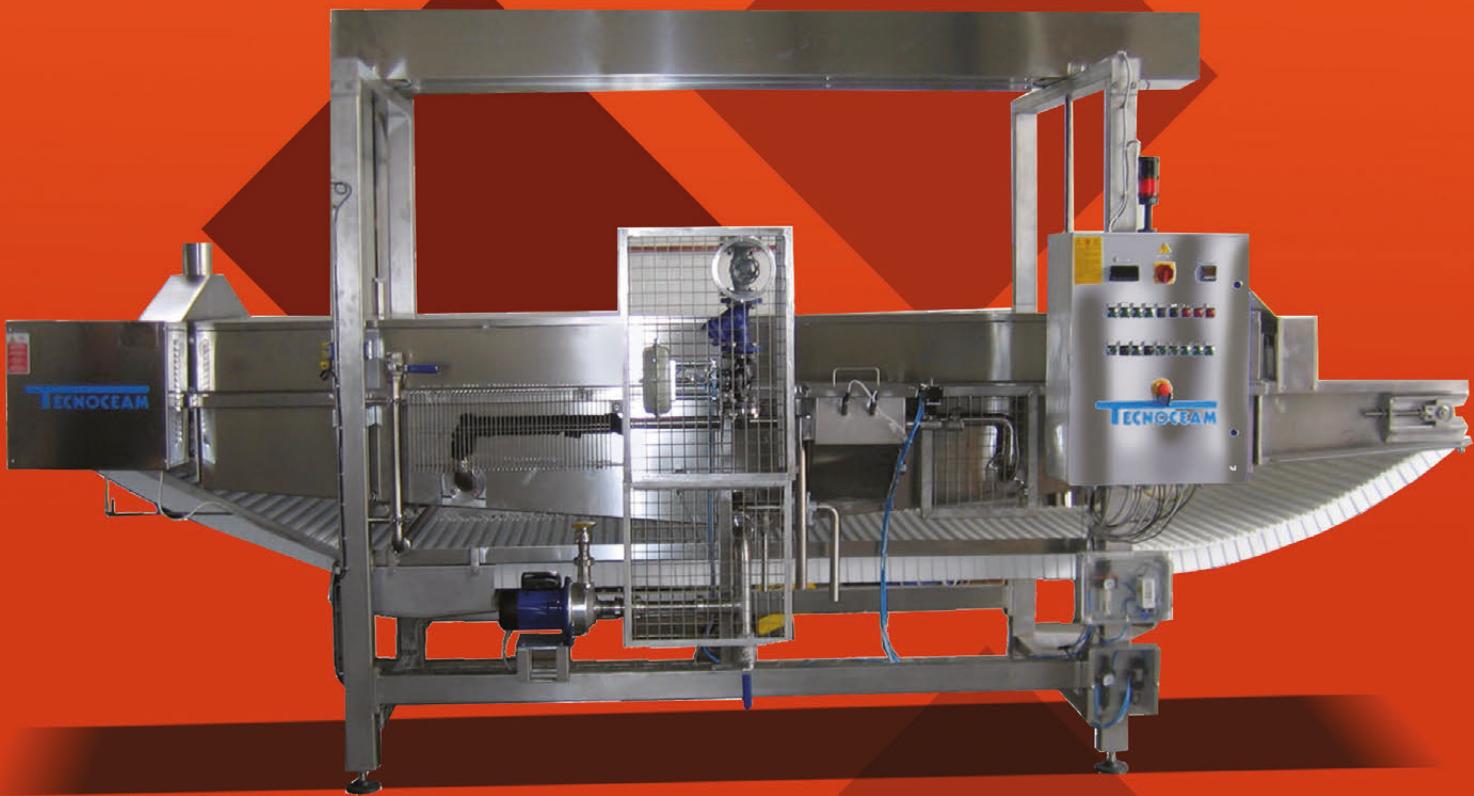
SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo:
(variabile secondo le dimensioni
della macchina, il prodotto e le
impostazioni di lavorazione)
100 – 2.000 kg/ora



CUOCITORE A NASTRO - CN

Versione con coperchi sollevabili



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita nelle sue parti essenziali da:

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Vasca di cottura in acciaio Aisi 316 coibentata e alloggiante una serpentina per il riscaldamento dell'acqua di cottura mediante vapore immesso;
- Nastro trasportatore a facchini in polipropilene atossico - resistente alle alte temperature - per il trasporto del prodotto all'interno della macchina;
- Serie di coperchi superiori sollevabili;
- Unità di ingresso e gestione vapore;
- Vaschetta laterale con valvola di riempimento vasca e scarico di troppo pieno in continuo;
- Cappa superiore di uscita fumi di cottura;
- Boccaporto di ispezione e pulizia interno vasca;
- Sonda di monitoraggio temperatura dell'acqua di cottura che comanda l'ingresso automatico di vapore nella serpentina;
- Valvola manuale di scarico totale vasca;
- Sonda di livello acqua per monitorarne e garantirne in automatico il livello operativo;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le componenti sottoposte ad elevate temperature sono opportunamente coibentate o protette con carterizzazioni.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante impianto pneumatico e motorizzazioni elettriche.

NOTA: tutte le componenti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.



Versione con coperchi fissi

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Successivamente al riempimento della vasca con acqua avviene l'immissione di vapore - gestita in automatico dalla sonda di temperatura - nella serpentina sommersa di riscaldamento acqua per il raggiungimento e mantenimento della temperatura di cottura preimpostata.
La cottura è ottenuta mediante immersione in acqua del prodotto convogliato all'interno della vasca da un apposito nastro trasportatore.
La velocità di avanzamento del nastro (regolabile da pannello di controllo) determinerà il tempo di cottura.

VANTAGGI:

- Cuocitura uniforme e rispettosa del prodotto;
- Possibilità di regolare, da pannello operatore, le impostazioni di cottura: temperatura dell'acqua, velocità di avanzamento del nastro trasportatore, quindi, anche il tempo di permanenza del prodotto nella vasca e, di conseguenza, il tempo di cottura;
- Ridotto consumo d'acqua attraverso sistema di ricircolo con docce superiori (disponibile come optional);
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di dimensionamento e configurazione costruttiva secondo la produzione richiesta e le specifiche caratteristiche del prodotto da trattare.

OPTIONAL disponibili su richiesta:

- Nastro elevatore a facchini per alimentazione automatica prodotto;
- Coperchi superiori a sollevamento automatico motorizzato;
- Sistema di docce poste sopra il nastro trasportatore, che spruzzano sul prodotto l'acqua di cottura fatta ricircolare dal fondo vasca mediante una pompa centrifuga (la cottura viene così perfezionata - specialmente nel caso di prodotti galleggianti e in foglia - e accelerata);
- Elettrosoffiente per asciugatura e pulizia del nastro trasportatore in zona estrazione prodotto (ne facilita il distacco dal tappeto e la ricaduta sul successivo macchinario di raccolta);
- Pannello di controllo con PLC e touch screen in alternativa al quadro di controllo eletromeccanico.

MACCHINE CORRELATE:

Nastro di monda, Lavatrice per vegetali,
Nastro/Tunnel di raffreddamento ad aria/acqua,
Sgrondatore (Dewatering).



NOTA: le immagini delle macchine riportate nella
presente brochure sono ad uso indicativo e
potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.
Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio (PR)
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com