

# CUOCITORE A TAMBURO-CT



**TECNOCEAM** S.R.L.  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea alla cottura - in acqua riscaldata mediante immissione di vapore - di frutta e ortaggi freschi (interi o a pezzi), legumi e pasta. Il Cuocitore è utilizzabile, inoltre, per il "blanching" (scottatura) di patate per la surgelazione, la modifica del PH dei sottaceti e per accelerare la reidratazione di prodotti secchi (pomodori, ceci, ecc.).

## SPECIFICHE TECNICHE

**Range di produzione indicativo:**  
(variabile secondo le dimensioni della macchina, il prodotto e le impostazioni di lavorazione)  
2.000 - 5.000 kg/ora





# CUOCITORE A TAMBURO-CT

## 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;
- Tramoggia di carico per l'immissione del prodotto nel cuocitore;
- Impianto di immissione vapore – gestita in automatico mediante valvola modulante - per il riscaldamento dell'acqua;
- Vasca di contenimento/cottura prodotto dotata di sportelli sollevabili per ispezione/pulizia, sonda di livello acqua per monitorarne e garantirne in automatico il livello operativo; sonda di temperatura PT100 per la gestione costante della temperatura dell'acqua e valvola di scarico totale;
- Coclea a vite di trasporto prodotto all'interno della vasca, racchiusa in un tamburo di contenimento in lamiera forata;
- Vaschetta con scarico di troppo pieno e valvola automatica di riempimento e reintegro dell'acqua di cottura in vasca principale (mediante sonda di livello e valvola automatica con attuatore);
- Collettore di lavaggio costituito da valvola manuale e tubazione forata per immissione a spruzzo di acqua;
- 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 parti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.





## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Successivamente al riempimento della vasca con acqua, il prodotto viene immesso nel cuocitore attraverso una tramoggia di carico e attraversa la macchina avanzando all'interno di una coclea a vite dalla velocità variabile.

Nella vasca viene quindi immesso automaticamente vapore per riscaldare l'acqua e raggiungere-mantenere la temperatura preimpostata da pannello di controllo. Il prodotto viene quindi cotto nell'acqua riscaldata e infine trasportato dalla coclea fino alla tramoggia di scarico per essere avviato alla successiva fase di lavorazione.

A fine ciclo, è possibile effettuare il lavaggio interno della macchina e la pulizia della tramoggia di scarico mediante l'apposito collettore.

## VANTAGGI:

- Cuocitura uniforme e rispettosa del prodotto;
- Possibilità di regolare, da pannello operatore, le impostazioni di cottura: temperatura dell'acqua, velocità della coclea a vite, quindi anche il tempo di permanenza del prodotto nella vasca e, di conseguenza, il tempo di cottura;
- Costruzione compatta;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di dimensionamento della macchina secondo le specifiche esigenze produttive.



OPTIONAL disponibili su richiesta:  
nastro elevatore a facchini per alimentazione  
automatica prodotto, pannello di controllo con  
PLC e touch screen in alternativa al quadro di  
controllo elettromeccanico.

MACCHINE CORRELATE:  
Nastro/Tunnel di raffreddamento  
ad aria/acqua.



Modello per cuocitura pasta



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

