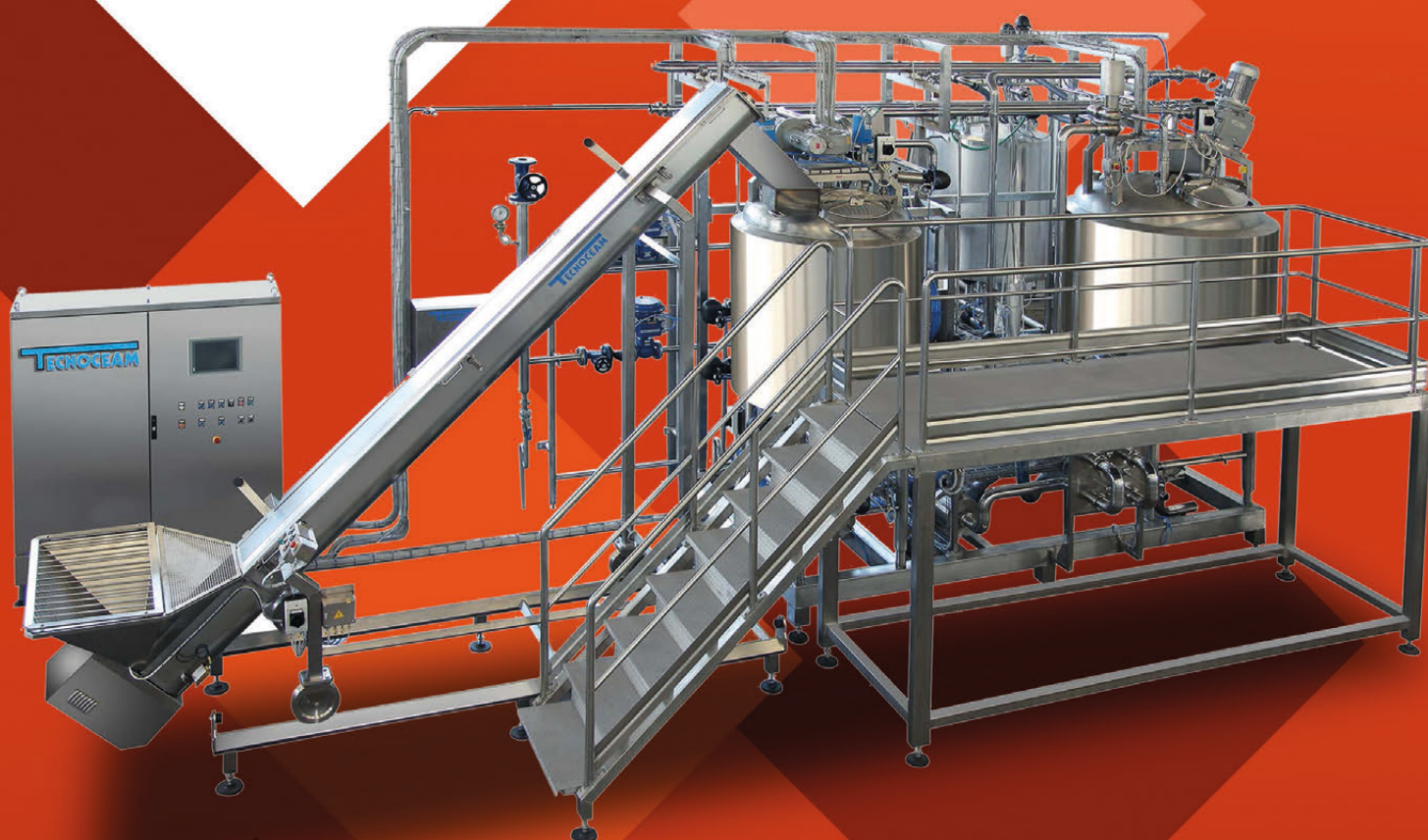


# IMPIANTO PREPARAZIONE ZUPPE

Impianto completamente automatico per la preparazione di zuppe fresche con vegetali in pezzi/legumi e passati per pronto consumo (V gamma).



RANGE DI PRODUZIONE  
INDICATIVO:  
500 – 3.000 kg/ora

IMPIANTO C.I.P





# IMPIANTO PREPARAZIONE ZUPPE

## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea è composta essenzialmente dai seguenti macchinari e componenti:

- Coclea di carico protetta da carter a canale, completa di tramoggia di ricevimento prodotto e tramoggia di scarico;
- Gruppo cottura costituito da:
  - serbatoio di cottura con pareti coibentate e camicia riscaldata mediante iniezione di vapore, dotato di agitatore e sistema di raschiatura pareti e fondo;
  - pompa a pistone rotativo di trasferimento prodotto;
  - serbatoio polmone-sostatore con pareti coibentate e intercapedine riscaldata mediante circolazione di acqua calda, dotato di agitatore-mescolatore, sistema di controllo della temperatura, pompa di estrazione;
- Impianto C.I.P. con serbatoi, pompa, centralina di alta pressione;
- Piattaforme e scale in acciaio inox fornite di piano antiscivolo;
- Armadio sede dei dispositivi elettrici-elettronici del quadro comandi operatore;
- Armadio sede dell'impianto pneumatico;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE (tutte le componenti sottoposte ad elevate temperature sono adeguatamente protette mediante coibentazione e carterizzazione).

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

NOTA: il basamento di ogni macchina è realizzato in robusta carpenteria metallica in acciaio inox, tutti i componenti esposti alla corrosione sono in acciaio inox e tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in materiale idoneo secondo quanto richiesto dalla normativa UE in vigore.





## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Le verdure pretagliate sono alimentate in quantità prestabilita all'interno del serbatoio di cottura mediante la coclea di carico.

Nel serbatoio di cottura viene quindi immesso il volume d'acqua - misurato da un contalitri - necessario per produrre il batch ricetta.

L'operatore seleziona da pannello il profilo di cottura desiderato.

Una volta eseguito il riscaldamento del batch il prodotto viene trasferito, tramite pompa, nel serbatoio polmone-sostatore.

Il prodotto cotto è infine inviato, mediante pompa di estrazione, alla Riempitrice in linea per il confezionamento a caldo e l'immediato raffreddamento in tunnel ad abbattimento rapido.

L'intero impianto è sanificabile in automatico con ciclo di lavaggio effettuato dal sistema C.I.P. Il serbatoio del C.I.P. funge, durante la produzione, da riscaldatore dell'acqua utilizzata nella camicia del serbatoio polmone-sostatore e nella camicia del tubo di trasferimento del prodotto da quest'ultimo alla tramoggia della Riempitrice in linea. Durante il ciclo di sanificazione tale serbatoio è utilizzato invece per la preparazione automatica della soluzione di lavaggio, che viene fatta circolare, tramite pompa, all'interno delle varie unità dell'impianto.

VANTAGGI dell'impianto rispetto ai sistemi tradizionali con bacinelle di cottura:

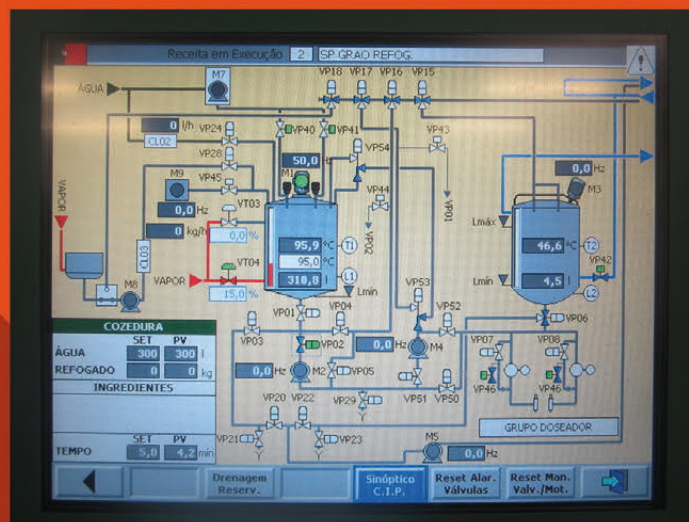
- Gestione completamente automatica del ciclo di lavorazione con grazie alla possibilità di impostare, da pannello operatore, un'ampia varietà di ricette per le differenti tipologie di prodotti ottenibili con conseguente riduzione dei costi di esercizio e di manodopera;
- Uniformità di qualità dell'intero batch di produzione grazie all'eliminazione dei rischi d'inquinamento del prodotto altrimenti derivati da trasferimenti e operazioni manuali necessari per altri sistemi di lavorazione;
- Shelf life prolungata con preservazione delle proprietà organolettiche dei prodotti finali, che non richiedono la pastorizzazione dopo il confezionamento;
- Possibilità di dimensionamento e configurazione dell'impianto secondo le specifiche esigenze produttive;
- Automatismo del ciclo di pulizia con possibilità di gestire tempi, concentrazioni, velocità e temperature. Il ciclo è impostabile ed effettuabile anche nelle ore notturne;
- Completa garanzia di sicurezza per gli operatori.

OPTIONAL disponibili su richiesta:

- Vasca soffritto ribaltabile in acciaio inox con coperchio a doppia parete, sistema di sicurezza, pannello elettronico con display LCD e LED;
- Vasca di reidratazione legumi;
- Trituratore-passatore per passati e creme;
- Generatore di vapore.

MACCHINE CORRELATE:

Lavatrici per vegetali, Taglierine per vegetali,  
Piston Filler, Dosatore per vaschette.



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](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)

