



www.uzermak.com

CCM-60

CUISEUR & REFROIDISSEUR & MÉLANGEUR



AVANTAGES

- Délais de traitement courts • Nettoyage facile • Machines durables
- Mélange homogène et coupe efficace • Tout-en-un
- Vidange complète du produit • Processus contrôlé par PLC
- Configurable pour de nombreuses applications différentes
- Facile à intégrer dans une ligne de production



APPLICATIONS

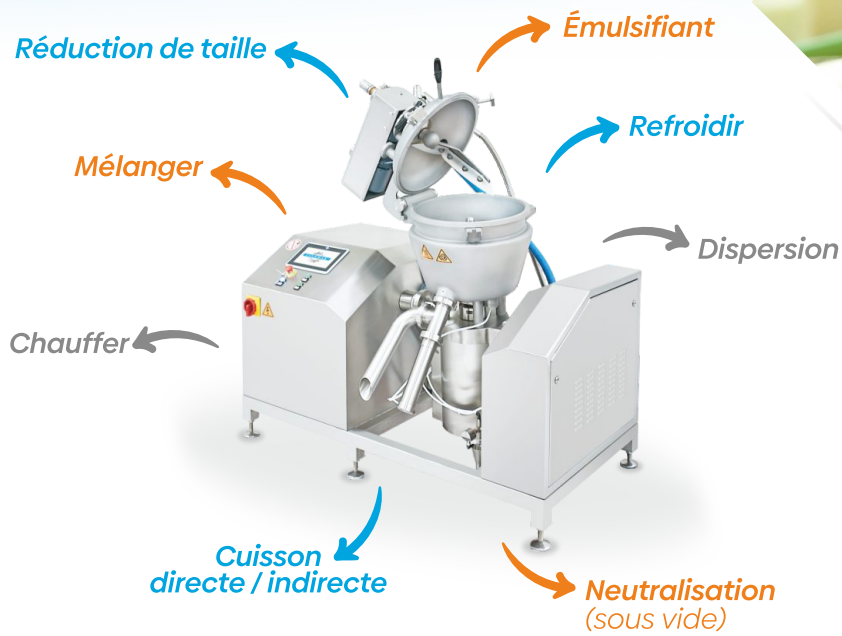
- **Fromage fondu** • Fromage à tartiner • **Vinaigrettes** • Sauces
- **Aliments en purée** • Ketchup • **Mayonnaise** • Hummus
- **Ganache** • Praline • **Garnitures de confiserie** • **Pâte d'amande**
- Maspain • Desserts crémeux • **Préparations à base de beurre**



CARACTERISTIQUES

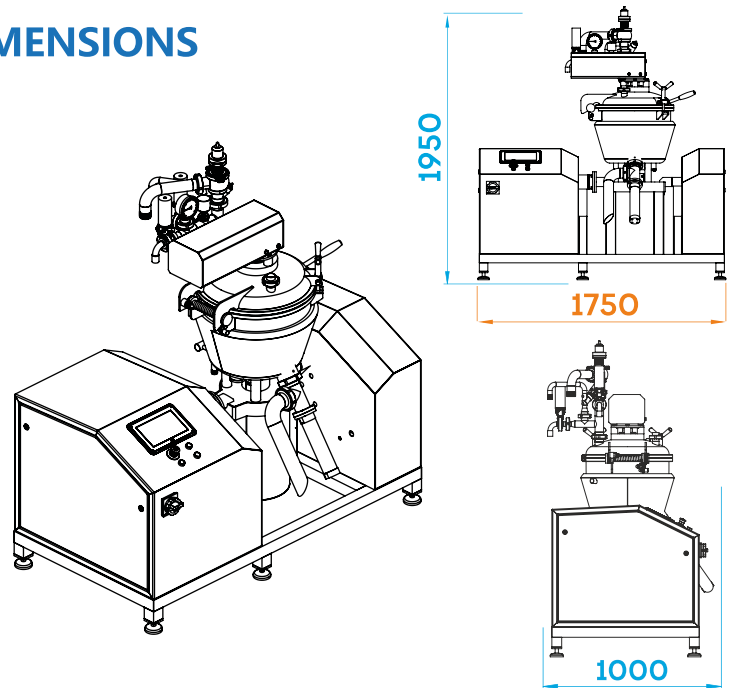
- Moteur principal à fréquence contrôlée : 2 couteaux avec 300-3000 rpm • Moteur et engrenages pour bras racleur
- Injection directe de vapeur • Double paroi (chauffage / refroidissement)
- Joint mécanique refroidi à l'eau • Pompe à vide • Vanne de décharge
- Séparation de vapeur, filtration et pression • Dispositifs de régulation
- Cuve inclinable automatiquement

MOYENS



CCM-60

DIMENSIONS



Données de la machine:

Contenu de la cuve	(l) env.	60
Quantité du batch	(l) min-max	15-40
Alimentation de vapeur	Kg/h	60
Température de fonctionnement	°C max	95

Besoins énergétiques:

Consommation électrique totale	kW/A	10/21.7
Puissance	V	310-415
	Hz.	50/60



Yazibasi Mah. Fatma Tonkus Cad. No:15/1
35875 Torbali-Izmir/TURKEY



+90 232 853 73 59/60/61



+90 232 853 70 77



info@uzermak.com