

BACINELLA DI COTTURA

Mod. BL/EV

INTRODUZIONE

L'unità permette di preparare la frutta e gli agrumi per la produzione di confetture e marmellate. La cottura a 50°C consente di allontanare parte dell'acqua di costituzione e nel frattempo di ottenere i seguenti risultati: ammorbidimento dei tessuti, dissoluzione dello zucchero e parziale trasformazione del saccarosio in glucosio e fruttosio.

SPECIFICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Alimentazione max.: 20 Kg di frutta denocciolata o agrumi per ciclo di lavorazione
- Bacinella di cottura rovesciabile, esecuzione acciaio inox AISI 304, capacità 40 l
- Motoriduttore per agitatore
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori in PTFE
- Camicia di riscaldamento a vapore
- Valvola per vapore
- Scaricatore di condensa
- Manometro, scala 0÷10 bar
- Termometro, scala 0÷100°C
- Quadro elettrico a norme CE, grado di protezione IP 55

Dimensioni: 800 × 800 × 1100 mm

Peso: 170 kg



ADATTO PER LA LAVORAZIONE DI:

LATTE (Linea da tavolo)	LATTE (Linea carrellata)	FRUTTA	POMODORO	AGRUMI	OLIVE	SEMI OLEAGINOSI	UVA	BIRRA	PRODOTTI ITTICI	LIQUORI
		•		•						

INDISPENSABILE

SERVIZI (PREDISPOSIZIONE A CURA DEL CLIENTE)

- Alimentazione elettrica: 400 Vca 50 Hz trifase - 0,5 kVA (Altra tensione e frequenza su richiesta)
- Vapore: 20 Kg/h a 4 bar

ACCESSORI (NON INCLUSI)

- Generatore di vapore, mod. SCT04/EV (se l'impianto non fa parte di una linea) oppure mod. SCT03/EV

INCLUSO

MANUALE D'USO

