

SERBATOI DI STOCCAGGIO



STORAGE TANKS

CM FOOD SRL

LINES AND MACHINES FOR FOOD PROCESSING INDUSTRY DAIRY AND TOMATO

VIA CROCINOLA, 84083 CASTEL SAN GIORGIO (SA)

USCITA AUTOSTRADA A30

Tel/Fax 081952685

www.cmfoodsrl.com

info@cmfoodsrl.com

commerciale@cmfoodsrl.com

100%

MADE IN ITALY

Serbatoi coibentati e refrigerati

I serbatoi di stoccaggio sono a forma cilindrica verticale su piedi. Le pareti dei serbatoi sono in acciaio inox AISI 304.

I serbatoi sono costruiti con:

- Passo d'uomo frontale
- Coibentazione dell'intercapedine
- Attacco di scarico
- Indicatore digitale della temperatura
- Elettroagitatore con organo di tenuta per limitare i fenomeni di affioramento senza alterare le caratteristiche del prodotto
- Divosfera di lavaggio
- Sfiato antinsetto
- Rubinetto prelievo campione
- Interruttore di sicurezza sul passo d'uomo per blocco agitatore in conformità ai requisiti di sicurezza vigenti

I serbatoi termostatici sono dotati di sistema di refrigerazione composto da due circuiti indipendenti (fondo e fasciame) funzionanti sia con gas refrigerante R404 che ad acqua gelida.

Sono particolarmente adatti allo stoccaggio di fluidi termosensibili nell'industria alimentare.

Su richiesta:

- Pareti in acciaio inox AISI 316

La macchina è costruita secondo le norme europee dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalla direttiva europea 89/392 e successive integrazioni.

Termostatically and cooling tanks

Storage tanks are of the type "cylindrical vertical on feet entirely jacketed" in AISI 304 stainless steel.

The tanks are built with:

- Frontal manwaydoor
- Cell insulation
- Drain to unload
- Digital indicator of temperature
- Electro agitator with un steady bearing in order to limit the outcrop phenomena without alter the characteristics of the product
- Washing ball
- Insect -proof vent
- Sampling drain
- Safety relay button on man-waydoor for agitator block in compliance with enforced requirement of emergency

The tanks provide a cooling system composed by two independent circuits (bottom and walls) working with cooling gas R404 or icy water.

They are particulary adapted for the storage of thermo-sensible fluids in the food industry.

On request:

- Walls of the tanks in AISI 316 stainless steel.

The machine is manufactured in compliance with european rules from the mechanical and electrical point of view and it complies with safety requirements provided by european directive 89/392 and further integrations.

Dati tecnici - Technical data

Capacità Litri <i>Capacity Liters</i>	D. mm <i>D. mm</i>	H.mm <i>Height mm</i>	Pot. Agitatore kW <i>Rated power kW</i>	ensione Vc <i>voltage Vol</i>	requen.H <i>frequency F.</i>	Massa Kg <i>Mass Kg</i>
1000	1050	2300	0,33	380	50	280
1500	1050	2800	0,33	380	50	400
2000	1400	2800	0,33	380	50	450
3000	1400	3300	0,33	380	50	550
5000	1900	3300	0,75	380	50	800
7000	2070	4300	0,75	380	50	900
10000	2400	4800	1,1	380	50	1000
15000	2400	4800	1,1	380	50	1400
20000	2400	6800	1,1	380	50	1600
30000	2400	8800	1,1	380	50	2200