

**VASCHE POLIVALENTI CIRCOLARI-RIBALTABILI-FISSE-  
SU PALCO**



**MULTI PURPOSE OUVERTURING - ON STAGE**  
**FIXED CIRCULAR VATS**

**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**

Le vasche polivalenti sono particolarmente adatte per la produzione di formaggi a pasta filata. Per la loro modularità sono adattabili a diverse condizioni d'impiego. Le vasche polivalenti sono complete di:

- Vasche cilindriche verticali in acciaio inox AISI 304 con fondo piatto riscaldato tramite vapore o acqua calda e coibentazione sulle pareti laterali.
- Ribaltamento delle vasche con centralina e pistoni oleodinamici. La fase di ribaltamento si può bloccare in qualsiasi posizione della vasca.
- Sistema d'estrazione parziale o totale del siero durante la fase di ribaltamento con filtro grigliato sullo scivolo di scarico della vasca.
- Scivolo in acciaio inox per lo scarico della cagliata
- Singolo sistema planetario epicicloidale di agitazione e taglio cagliata su ogni vasca montato su struttura in tubolare
- Variazione continua della velocità di agitazione e taglio nei due sensi, tramite inverter posto nel pannello comandi
- Sistema di agitazione e taglio dotato di aggancio a baionetta per l'applicazione di due pale per l'agitazione o due lire per il taglio
- Quadro elettrico di comando e potenza in acciaio inox per la gestione del ribaltamento e dei sistemi di taglio e agitazione

Su richiesta:

- Indicazione elettronica della velocità di agitazione e taglio sul quadro comando
- Indicazione elettronica della temperatura sul quadro di comando
- Copertura di lavaggio in CIP

La macchina è stata progettata e costruita secondo le normative UNI e CEI dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Comunitaria 89/392/CEE e successive integrazioni.

Multipurpose cylindrical vats are suitable to produce curd cheeses. For their modular nature they are suitable for different conditions of use. Vats are complete with:

- Vertical cylindrical vats in AISI 304 stainless steel with flat base heated by steam or hot water and insulated lateral walls
- Vats tip up system with junction box and hydraulic pistons. The tip up phase can be blocked in any position
- Partial or total whey extraction system during the tip up phase with filter grating on the vat drainage chute.
- Stainless steel chute for curd out feed
- Single epicyclical motion agitation and curd cutting system
- Continuous agitation and cutting speed variation in both directions, by an inverter located on the control panel
- Agitation and cutting system equipped with a bayonet coupling for the application of two agitation paddles and two curd cutters
- Electric control and power panel in stainless steel for controlling the tip up, cutting and agitation system

On request:

- Electronic indication of agitation and cutting speed on the control panel
- Electronic indication of temperature on the control panel
- CIP washing cover

The machine has been designed and manufactured in compliance with UNI and CEI standards from mechanical and electrical point of view. It complies with the main safety requirements provided by EC directive 89/392/CEE and subsequent amendments