

**MINIPOLIVALENTE SOLLEVABILE**

**MINIPOLIVALENTE FISSA**



**LIFTING MULTIPURPOSE MINIVAT**

**MULTIPURPOSE MINIVAT**

**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](http://www.cmfoodsrl.com)

[info@cmfoodsrl.com](mailto:info@cmfoodsrl.com)

[commerciale@cmfoodsrl.com](mailto:commerciale@cmfoodsrl.com)

**100%**  
  
**MADE IN ITALY**

*La minipolivalente sollevabile consente*

la lavorazione del latte ed i seguenti processi:

- Pastorizzazione/Termizzazione latte
- Produzione formaggi
- Produzione ricotta

La polivalente è composta da:

- Vasca in acciaio inox AISI 304 coibentata su fondo e fasciame;
- Struttura di sollevamento della polivalente con motore elettrico e catena di trasmissione;
- Quadro di controllo completo di termometro con display digitale per l'indicazione della temperatura del prodotto;
- Sistema planetario di taglio cagliata con inversione del senso di rotazione e motovariatore meccanico;
- La fase di sollevamento si può bloccare in qualsiasi posizione della vasca;

*La minipolivalente fissa è particolarmente idonea alla produzione di formaggi in genere e ricotta. Con funzioni di:*

- Pastorizzazione/refrigeratore latte
- Coagulatore latte;
- Produttore ricotta.

La minipolivalente fissa è munita di:

- Sezione scambio termico con doppio circuito a funzionamento separato (fondo e fasciame) per la circolazione di vapore o acqua fredda;
- Sezione agitazione e taglio cagliata tramite sistema planetario epicicloidale montato su struttura in tubolare d'acciaio inox AISI 304.
- Sezione quadro comando e controllo con registratore della temperatura di pastorizzazione del latte;
- Sezione trattamento termico del latte con registratore della temperatura di pastorizzazione del latte;
- Sezione trasferimento cagliata e siero tramite elettropompa centrifuga.

*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 97/23/CE P.E.D. e relativo decreto legislativo n. 93 del 25 Febbraio 2000 in materia di attrezzature a pressione.*

*The lifting multipurpose minivat allows*

the milk processing and the following processes:

- Milk pasteurization / Thermization
- Cheese production
- Ricotta cheese production

The plant includes the following parts:

- Multi purpose mini vat in AISI 304 stainless steel insulated on the bottom and walls
- Lifting multi purpose structure by electric engine and drive chain
- Control and comand panel with thermometer with digital display for the indication of product temperature
- Planetary system to cut curd with reversal of the direction of rotation and mechanical speed variator;
- Lifting phase can be blocked in any position of the vat;

*The multipurpose vat is suitable to produce cheeses and ricotta cheese with processes of:*

- Milk pasteurization / milk cooling;
- Milk coagulation;
- Ricotta cheese production

The plant includes the following parts:

- Section heat exchange with double circuit with separate operation (walls and bottom) for cold water circulation;
- Section agitation and curd cutting through epicyclical planetary system on stainless steel AISI 304 structure;
- Section control panel with milk pasteurization temperature recorder;
- Section milk heat treatment with milk pasteurization temperature recorder;
- Section curd and whey transfer through centrifugal electrical pump.

*The machine has been designed and manufactured in compliance with UNI and CEI standards from the mechanical and electrical point of view. It complies with main safety requirements provided by EC Directive 89/3928/EEC and further integrations n. 93 on 25 February 2000 in matter of pressure equipment*

Modello	Capacità/ Capacity		Dimensioni/Sizes			Scarico DN	Peso Kg	Pot.Install.
Model	Nom.	Real	Lun/Leng	Lar/Width	Alt/Height	Drain	Mass	Rated pow
300 Soll.	300 Lt	314 Lt	900 mm	900 mm	2000 mm	100	350	1,5 Kw
600 Soll.	600 Lt	614 Lt	1200 mm	1200 mm	2000 mm	100	700	1,5 Kw
300 Fissa	300 Lt	304 Lt	1400	1400	1510	100	250	1,75
600 Fissa	600 Lt	613 Lt	1650	1650	1585	100	350	1,75
800 Fissa	800 Lt	861 Lt	1800	1800	1585	100	450	1,75