

CASSONE DI STUFATURA



STEW VAT

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

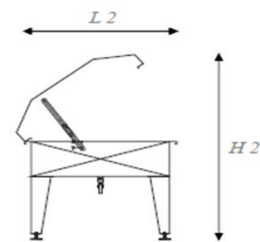
commerciale@cmfoodsrl.com

100%

MADE IN ITALY



Vista in Sezione - Section



Vista in Sezione - Section

Cassone di stufatura del tipo rettangolare su piedi o su ruote.
Idoneo all'asciugatura del formaggio dopo la formatura

Stew vat of the type rectangular on feet or wheels.
Suitable to stew the cheese after the moulding operation

Munito di:

- N° 02 coperchi apribili con aste di sostegno;
- Riscaldamento tramite iniezione di vapore sul fondo;
- Termometro a quadrante per rilievo manuale della temperatura;
- Scarico di fondo D.1" con valvola in acciaio inox;
- Ripiani in lamiera d'acciaio inox AISI 304 forata;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare;
- Bordo superiore ricavato per stampaggio di un unico corpo di lamiera, spazzolato e satinato.

Fitted with:

- Setting vat half-open lid with brace shafts;
- Heating through steam water injection on the bottom;
- Thermometer dial for manual record of temperature;
- Total drain diam. 1" with stainless steel valve;
- AISI 304 stainless steel shelves grade hollow-sheet ;
- Weldings executed to state of art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable to alimentary sanitary use;
- Superior edge obtained by unique body of sheet, brushed and glazed.

Kit automazione Cassone Stufatura

Composto da:

- Controllo temperatura tramite il quadro di comando fissato sulla struttura del cassone;
- Valvola elettropneumatica sul vapore;
- Sonda di temperatura;
- Indicazione temperatura su display digitale

Automatization kit for Stew vat

Composed by:

- Temperature control through comand panel fixed on the vat structure;
- Electropneumatic valve on steam water;
- Temperature probe;
- Temperature indication on digital display.

Kit composto da tramoggia stampiera per la formatura in fucelle dei formaggi a pasta dura.

Kit composed by moulding hopper-shaped for the mould preparation in small-baskets of hard-paste cheeses.

Modello	Dimensioni		Prof./Deep	H1	H2	Peso	Potenza inst.
Model	L1	L2					
	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Watt
CCS 1250	1250	800	500	950	1560	140	500
CCS 1560	1560	800	500	950	1560	150	500
CCS 2000	2000	1000	500	970	1780	170	500
CCS 2500	2500	1000	400	970	1780	190	500
CCS 3000	3000	1000	400	970	1780	210	500