

## CUOCITORE-FUSORE MOD. CFUS



## COOKER MOD. CFUS

**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**

### Cuocitore - fusore mod. CFUS

Il cuocitore - fusore è ideale per la preparazione di miscele alimentari. Con il cuocitore-fusore si può:

- effettuare il carico manuale del prodotto;
- mescolare, sminuzzare, tagliare, trinciare, emulsionare e impastare;
- riscaldare il prodotto con vapore diretto con ugelli;
- scaricare il prodotto tramite valvola pneumatica e pompa monovite per il rilancio del prodotto;
- lavare la macchina tramite la divosfera di lavaggio sul coperchio.

Il cuocitore-fusore è munito di:

- basamento con piedi snodati;
- serbatoio capacità 50 oppure 100 Lt;
- coperchio in acciaio inox con chiusura ermetica pressione max 3 bar ed apertura pneumatica tramite molle a gas inox;
- agitatore in acciaio inox smontabile;
- motoriduttore agitatore;
- mixer disintegratore di fondo a doppia velocità e lama a doppio taglio;
- pompa monovite portata 0,9m<sup>3</sup>/h;
- pompa del vuoto portata 25m<sup>3</sup>/h;
- valvola anticavitazione a sfera in ottone;
- valvola sede inclinata per vapore in AISI 316;
- valvola a farfalla pneumatica scarico prodotto DN50 AISI 316;
- elettrovalvola 24Vac per comando ingresso acqua nel mixer e nella pompa;
- manovuotometro quadrante D.100 scala 0-1 bar;
- sonda PT100 a filo per il controllo della temperatura;
- dispositivo di sicurezza su apertura e chiusura coperchio serbatoio con arresto macchina;
- quadro di comando fissato sulla struttura dotato di pulsante di emergenza per il blocco immediato del fusore;
- carter di protezione sui motoriduttori e pompe;
- griglia di protezione intorno al serbatoio.

*La macchina è stata progettata e costruita in linea con le norme UNI e CEI dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Comunitaria 89/392CE e successive integrazioni*

### Cooker mod. CFUS

The cooker is suitable for preparation of food mixture. With this cooker you can:

- load the product manually;
- mix, chop, cut, emulsificate and knead;
- heat the product with direct steam nozzle;
- vent system with vacuum plant;
- discharge the product through the air valve and pump single screw to relaunch the product;
- dry cleaning by divosfera on the lid;

The cooker is equipped with:

- stand with articulated feet;
- tank capacity 50 or 100 liters;
- stainless steel lid with airtight pressure max 3 bar and open air through stainless steel gas springs;
- removable stainless steel shaker;
- geared agitator;
- disintegrator bottom mixer double speed and double edged blade;
- single screw pump flow 0,9m<sup>3</sup>/h;
- vacuum pump flow 25m<sup>3</sup>/h;
- angle seat valve for steam in AISI316;
- pneumatic butterfly valve product discharge DN 50 AISI 316;
- 24 Vac solenoid for control of water in the mixer and in the pump;
- vacuum pressure gauge D.100 scale 0-1 bar;
- wire PT100 probe for temperature control;
- safety device on opening and closing tank lid with machine stop;
- panel fixed to the structure is equipped with an emergency button to immediately stop the cooker;
- carter's protection on motors and pumps;
- grid security around the tank.

*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 89/392/EEC and further integrations.*

Modello	Dimensioni / Sizes			Peso	Tensione	Pot.inst.	Capacità
	Model	L1	L2				
CFUS50	1800	1080	1565	420	380	10	50
CFUS100	2000	1100	1565	600	380	10	100