

VASCA DI RASSODAMENTO MOD. CVR



HARDENING VAT MOD. CVR

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



La vasca di rassodamento CVR è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e permette di rassodare il prodotto dopo la fase di formatura. L'avanzamento del prodotto può essere sia meccanico, con sistema oscillante azionato da un motore a due velocità oppure a spinta con getti d'acqua.

La vasca è dotata di un gruppo filtro elettropompa e di un nastro di estrazione del prodotto.

La vasca di rassodamento CVR può essere inoltre dotata di copertura CIP per il lavaggio automatico della vasca con pannelli apribili.

Senza copertura CIP la vasca è costruita totalmente aperta.

A richiesta la vasca può essere dotata di un impianto per il mantenimento della temperatura dell'acqua di rassodamento con scambiatore di calore a piastre o a fascio tubiero.

Hardening vat CVR is entirely made in AISI 304 stainless steel and allows to harden the product after moulding phase. The advancement of the product can be both mechanical, with oscillating system operated by two-speed motor or to thrust with water jets.

The vat is equipped with pump filter group and with product extraction belt.

The hardening vat CVR can have also a CIP system for the automatic washing of the vat with openable lid.

Without CIP system the vat is build totally opened.

On request the vat can also have a system for maintaining of the temperature of hardening water with heat plate or tube heat exchanger.

Modello <i>Model</i>	Potenza installata <i>Inst. Power</i>	Dimensioni vasca int. <i>Internal vat dimensions</i>	Profondità vasca <i>Vat depth</i>	Dimens. Ingombro <i>Total dimensions</i>
CVR5	1,5 Kw	5000x1300 mm	370 mm	5200x1500 mm
CVR7	1,5 Kw	7000x1300 mm	370 mm	7200x1500 mm
CVR9	1,75 Kw	9000x1300 mm	370 mm	9200x1500 mm
CVR13	1,75 Kw	13000x1300 mm	370 mm	13200x1500 mm