

Vasca Rassodamento e Salamoia



Hardening and drining 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

Vasca di rassodamento di tipo rettangolare su piedi interamente in acciaio inox AISI 304.

Idonea al rassodamento dei formaggi a pasta filata e prodotti alimentari in genere con fluido di rassodamento di tipo acqua gelida.

Munita di:

- n° 04 piedi di sostegno di tipo a piramide
- pareti in lamiera di acciaio inox AISI 304, satinata esternamente ed internamente
- saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare
- bordo superiore e pendenza ricavato per stampaggio di un unico corpo di lamiera, spazzolato e satinato
- leggera inclinazione della vasca sul fondo per facilitare la fuoriuscita dei liquidi verso lo scarico di fondo
- scarico di fondo DN40 con valvola a farfalla AISI 304

Vasca di salamoia di tipo rettangolare su piedi interamente in acciaio inox AISI 316.

Idonea al rassodamento dei formaggi a pasta filata e prodotti alimentari in genere con fluido ad alto contenuto di sale.

Munita di:

- n° 04 piedi di sostegno di tipo a piramide
- pareti in lamiera di acciaio inox AISI 316, satinata esternamente ed internamente
- saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso sanitario alimentare
- scarico di fondo D. 1" con valvola a sfera inox AISI 316

- serpentino di tipo tubolare con gruppo valvole predisposto per l'allacciamento sia sul fluido riscaldante (acqua calda o vapore) che sul fluido refrigerante (acqua di rete o acqua gelida)

Idoneo alla termoregolazione (riscaldamento-raffreddamento) di: salamoia, acqua di governo, acqua di rassodamento.

Dimensione- Size

Hardening vat of rectangular type on feet entirely made of AISI 304 stainless steel

Suitable for the spun chesses and food hardening with an hardening fluid of "icy water" type

Equipped with:

- Nr. 4 support feet of pyramidal type;
- AISI 304 stainless steel wall, externally and internally satin-finished;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts rounded parts, suitable for alimentary use;
- Top edge and slope obtained from a single sheet of sheet metal, brushed and satin-finished;
- Light tilt of the bottom tank to facilitate the escape of the fluids towards the bottom drain;
- Bottom drain DN40 with AISI 304 butterfly valve.

Brining vat of rectangular type on feet entirely made of AISI 316 stainless steel

Suitable for the spun chesses and food hardening with an hardening fluid with an higher quantity of salt.

Equipped with:

- Nr. 4 support feet of pyramidal type;
- AISI 304 stainless steel wall, externally and internally satin-finished
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for alimentary use;
- Bottom drain D.1" with AISI 316 stainless steel ball valve

Serpentine of tubular type with valve group prepared for the connection on the heating fluid (hot water or steam) and on the cooling fluid (net water or icy water).

Suitable for the thermo-adjustment (heating/cooling) of: Brine, Water and hardening water.

Code	Lunghezza	Larghezza	Profondità	H totale	Scarico	Materiale	Ruote
VRC15	1500	1000	450	850	DN40	AISI 304	125
VRC20	2000	1000	450	850	DN40	AISI 304	150
VRC25	2500	1000	450	850	DN50	AISI 304	150
VRC30	3000	1000	450	850	DN50	AISI 304	200
VSC15	1500	1000	300	850	1"	AISI 316	125
VSC20	2000	1000	300	850	1"	AISI 316	125
VSC20	2060	830	270	850	1"	AISI 316	125
VSC25	2500	1000	300	850	1"	AISI 316	150
VSC30	3000	1000	300	850	1"	AISI 316	150
VSC35	3500	1000	300	850	1"	AISI 316	200
VSC40	4000	1000	300	850	1"	AISI 316	200