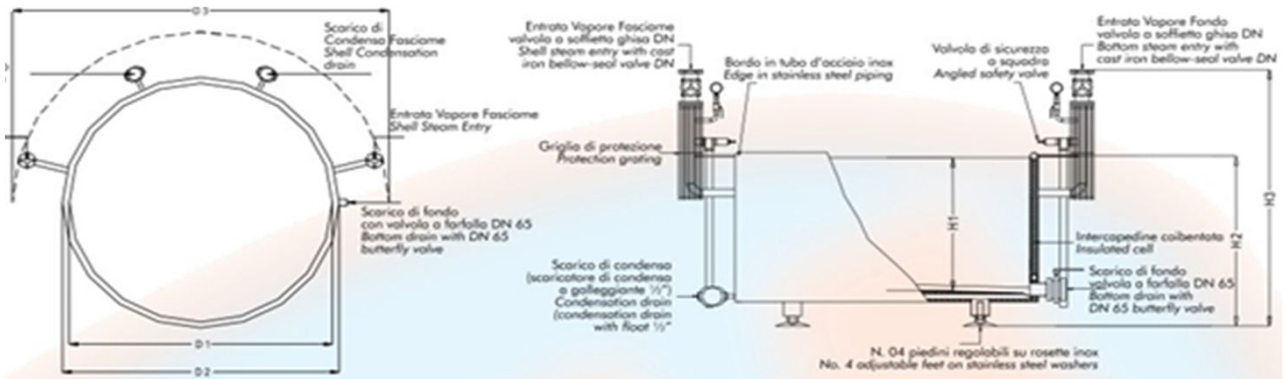


## CALDAIA DI COTTURA A DOPPIO FONDO FISSA E RIBALTABILE



## FIXED AND OVERTURNING FIXED 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**

### **Caldia di cottura a doppio fondo fisso e ribaltabile**

Caldia a doppio fondo del tipo cilindricoverticale su piedi  
Particolarmente idonea alla produzione di: Ricotta, Formaggi,  
Marmellate e cotture in genere.

L'intercapedine, costruito a doppio circuito, per consentire il riscaldamento separato sia del fondo che del fasciame è esonerato dall'obbligo del collaudo I.S.P.E.S.L. (Intercapedine riscaldante di una capacità totale non superiore a 25 litri e per tanto, visto il R.D. 12/05/1927 n° 824 art. 4 non soggetta ad omologazione da parte del I.P.E.S.L.). Per la sua particolare costruzione è possibile l'esercizio ad alta pressione per il riscaldamento con vapore (1 a 4 bar) consentendo uno scambio termico ad ALTO RENDIMENTO evitando così la necessità del riscaldamento a vapore diretto sul prodotto, con il conseguente calo di produzione e di qualità del prodotto.

La separazione dei circuiti consente di completare l'ultima fase di produzione riscaldata solo con il fondo della caldaia. Ottenendo così una maggiore velocità di raffreddamento e una migliore qualità della ricotta prodotta.

Munita di:

- Parete in lamiera d'acciaio inox AISI 304 satinata interna ed esternamente.
- saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, idonee ad uso sanitaria;
- Bordo superiore in tubo tondo d'acciaio inox AISI 304 satinato;
- Coibentazione dell'intercapedine con inserimento di materiale termoisolante di alto potere coibentate;
- N° 04 piedi di sostegno inox con piedini di regolazione del livello e rossette di base;

Scarico totale posizionato su un lato della caldaia con acqua di raffreddamento sui singoli circuiti costruita in acciaio inox AISI 304

Completo di: Attacco flagiato, valvola d'intercettazione e regolazione, valvola di sicurezza, riccio, manometro e scaricatore di condensa.

### **Jacketed Vot-Stationary and ouverturing**

Vertical, free-standing boiler with double base. Particularly suitable for manufacturing: Ricotta, cheese, Jams and for general Cooking. The cell has a double circuit in order to enable separate heating from the bottom or from the shell and is exonerated from requirements for I.S.P.E.S.L. testing (Heating cell with a total capacity of below 25 litres and therefore, given R.D. 12/15/1997 No 824 art. 4, not subject to approval by the I.S.P.E.S.L.). Because of its particular construction, the boiler can be used at high pressure for steam heating (1 to 4 bar), enabling HIGH PERFORMANCE heat exchange and thereby avoiding the need to heat the product directly with steam, which would lead to a consequent fall in production and product quality.

The separate circuits means that the final production phase can be completed by heating using the circuit at the bottom of the boiler only. This leads to a faster production speed and better quality ricotta.

Fitted with:

- AISI 304 stainless steel wall with internal and external satin finish;
- State of the art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable for sanitary use;
- Upper edge in rounded, satin-finish AISI 304 stainless steel piping
- Cell insulation with insertion of high insulating power heat insulation material;
- No 4 stainless steel feet with level adjustment supports and washers as standard;
- Total drain positioned on one side of the boiler with a fully sanitizable, DN65 butterfly valve;
- Power drop and steam or cooling water regulation on the individual circuits in AISI 304 stainless steel.

Complete with: Flanged attachment, intercipation and regulation valve, safety valve, loop and manometer condensation drain.

#### **CARATTERISTICHE TECNICHE - Specifications**

<b>MODELLO</b>	<b>H 1</b>	<b>H 2</b>	<b>H 3</b>	<b>D 1</b>	<b>D 2</b>	<b>D 3</b>	<b>CAPACITA' Norm.</b>	<b>CAPACITA' Max</b>	<b>DN</b>	<b>MASSA</b>
DF 200	605	840	1.330	696	778	1.200	200	230	25	200
DF 300	605	840	1.330	800	882	1.400	300	304	25	300
DF 500	680	915	1.410	980	1.062	1.600	500	513	25	350
DF 800	680	915	1.410	1.270	1.352	1.800	800	861	25	400
DF 1000	680	915	1.410	1.400	1.482	1.950	1.000	1.047	32	450
DF 1200	675	915	1.410	1.494	1.576	2.050	1.200	1.192	32	550
DF 1500	675	915	1.410	1.694	1.776	2.200	1.500	1.521	32	550