



TINI DI COTTURA SU RUOTE



WHEELS SETTING 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

Tino di cottura per il processo di lavorazione del
 Tipo di cottura a parete semplice del tipo
 cilindrico verticale, su tre ruote di cui due fisse
 ed una piroettante o su fascia d'appoggio.

Munito di:

- Crociera di rinforzo sul fondo in acciaio inox;
- Parete in lamiera d'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 in tubolare d'acciaio inox AISI 304 spazzolato e satinato;

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 (91/368/CE).

Setting vat for milk processing. latte.

Simple wall vertical cylindrical setting vat, on three wheels: two fixed and one pirouetting or on bearing band.

Fitted with:

- Stainless steel reinforcement on the bottom;
- AISI 304 externally and internally satin-finished wall;
- Weldings executed to state of art joints, rabbets, cuts, rounded parts, suitable to alimentary sanitary use;
- AISI 304 superior board obtained by unique body of sheet, brushed and glazed.

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 for by EC Directive 89/392/EEC and further integrations (91/368/CE).

Codice			Dimensioni	Sizes		Scarico
Code						Drain
	H	D	Capacità	Spessore	Ruote Diam.	(")
			(Litri)	lam. (mm)	(mm)	
	(mm)	(mm)				
TINOR1000A	500	550	100	15/10	100	Val.sfera inox 1"
TINOR2000A	700	600	200	15/10	100	Val.sfera inox 1"
TINOR3000A	600	800	300	15/10	100	Val.sfera inox 1"
TINOR4000A	750	840	400	15/10	100	Val.sfera inox 1"
TINOR5000A	750	940	500	15/10	125	Val.sfera inox 1"
TINOR6000A	750	1030	600	15/10	125	Val.sfera inox 1"
TINOR7000A	750	1120	700	15/10	125	Val.sfera inox 1"
TINOR8000A	750	1190	800	15/10	125	Val.sfera inox 1"
TINOR9000A	750	1290	900	15/10	125	Val.sfera inox 1"
TINOR10000A	750	1330	1.000	15/10	150	Val.sfera inox 1"
TINOR11000A	750	1400	1.100	15/10	150	Val.sfera inox 1"
TINOR12000A	750	1460	1.200	15/10	150	Val.sfera inox 1"
TINOR13000A	750	1500	1.300	15/10	150	Val.sfera inox 1"
TINOR14000A	750	1560	1.400	15/10	150	Val.sfera inox 1"
TINOR15000A	750	1600	1.500	15/10	150	Val.sfera inox 1"