

MASINA-CAZAN DUPLICAT MULTIFUNCTIONAL- MOBIL **Model: COO-50 sau COO- 100**

Produs de ultima generatie



Ideal pentru activitati industriale, comerciale si sociale care prepara hrana conservata sau/si pentru consum imediat in stare proaspata. (Mica Industrie, activitati de catering, cantine, restaurante de tip fast food)

Masina-cazan se executa in trei marimi de capacitate:

50 /100 l/sarja

Durata ciclu orientativ de prelucrare pe sarja, de exemplu (produs etalon dulceata de caise) – **1h**

Cazanele se executa in doua variante de **alimentare cu energie termica:**

- **Varianta 1** cu GPL sau Gaz Metan, 12.000 kcal/h;
- **Varianta 2** cu energie electrica, 7-14 kw/h.
- **Varianta 1 - Pret -13.780,00 € (17.000,00 €)**
- **Varianta 2 - Pret –14.780,00 € (18.000,00 €)**
- **Preturile din paranteza se refera la cazanul de 100 l/sarja.**

Rezistentele electrice si arzatorul pe gaz, garanteaza o incalzire si o fierbere-coacere rapida a produselor si pota fi controlate continuu in mod automat cu ajutorul unor sonde termometru cu care este prevazuta cuva. Se asigura o fierbere sub presiune corespunzator unei temperaturi de 20-140°C.

Are o putere instalata relativ mare pentru a putea ajunge in timp scurt la temperatura de regim. Dupa atingerea temperaturii de regim consumul energetic se reduce cu 80-90%.

Procesul de **fierbere, concentrare, coacere si sterilizare** a produselor **lichide, semidense și dense** are loc la flacără indirectă sau cu rezistente tubulare speciale inglobate, atunci cand cazanul este alimentat cu energie electrica (Varianta2), astfel încât să se evite lipirea produsului prelucrat pe fundul și pereții vasului.

Căldura este distribuită atât pe fund cât și pe pereții vasului astfel încât să existe o coacere uniformă a produsului.

Masina-cazan este alcătuita dintr-un singur vas în care se poate efectua:

- **FIERBERE PÂNĂ LA O TEMPERATURĂ de 140°C**
- **FRIGERE**
- **PASTEURIZARE PRODUS AMBALAT PÂNĂ LA 100°C**

Sistemul cu interspațiu de lichid tehnic permite controlarea precisă a temperaturii de la 0°C până la 140 °C.

Instalația dispune de:

VAS din oțel inox AISI 304 în totalitate

- Vas de prelucrarea din oțel inox lucios oglindă , grosime 30/10 (fund și lateral)
- Inveliș extern din oțel inox AISI 304 grosime 20/10
- Interspațiu intern pentru circularea lichidului de încălzire din oțel inox AISI 304
- Descărcare totală a vasului cu ajutorul valvei cu sferă plină sanificabilă
- Camera de combustie studiată pentru o un randament termic mai bun și scăderea consumului de energie
- Capac inox

- Sonda pentru indicarea temperaturii produsului din vas , cu marjă de eroare de $\pm 1^{\circ}\text{C}$ – interval $0^{\circ}\text{C}/180^{\circ}\text{C}$

TABLOU DE COMANDĂ CU ECRAN TOUCH SCREEN conform normelor CE cu:

- Automatizare prin intermediul PLC SIEMENS și software de administrare pentru controlarea completă a procesului de prelucrare;
 - Interfața operator cu ecran grafic în culori de 7” și touch screen rezistiv;
 - Vizualizare digitală a tuturor parametrilor de prelucrare cum ar fi temperatura produsului , temperatura vasului, temperatura ciclului de sterilizare prin intermediul unei sonde scufundate în produs, faze de prelucrare, perioade, grafice etc.;
 - Dispozitiv de reumplere automată a vasului
 - Semnalizare de terminarea a prelucrării
 - Vizualizarea pe ecran a graficului evoluției temperaturilor în timp real
- Calcul și vizualizare în timp real al valorii F100 și F71 privind sterilizarea;
 - Memorarea ciclurilor de lucru prin intermediul DATA LOGGER integrat și transferul pe PEN-DRIVE a datelor înregistrate prin intermediul interfeței USB;
 - Memorarea ciclurilor de lucru efectuate, până la 7 zile;
 - Software FJLOGGER pentru PC pentru citirea datelor de prelucrarea, calcularea funcției F100 și F71, generarea graficului temperaturilor și tipărirea raportului de prelucrare;
 - Interfața rețelei Ethernet pentru comanda la distanță a echipamentului prin intermediul rețelei LAN și WAN cu software-ul respectiv.

Varianta 1 - ARZĂTOR inox cu mai multe doze cu randament ridicat încorporat pentru a cărei funcționalitate este suficient un dispozitiv cu gaze (butelie, cilindru sau dispozitiv cu gaz metan) cu putere calorică de aproximativ 12.000 Kcal (fără controale ISPESEL):

- Aprinderea și gestionarea arzătorului prin intermediul centralei electronice cu sistemul de siguranță integrat;

- SISTEM automat economizor consum cu aprindere și închidere a arzătorului, în momentul atingerii temperaturii stabilite, dotat cu electrovalve pentru întreaga gestionare
- Alimentare cu energie electrica racord 7 kw, 400 V

Varianta 2 – racord electric trifazat **minim 7kw** (14 kw/100 l)

SISTEM DE AGITARE

- Lamă din inox de răzuire pe perete și pe fund, cu sistem rapid de îndepărtare
- Mișcarea lamei cu viteză variabilă
- Motoreductor configurat pentru a lucra în medii dificile (laboratoare alimentare, prezența substanțelor acide etc.) cu arbore și șuruburi din inox , structura din aluminiu cu vopsea epoxidică, etanșări duble din Viton, adecvate temperaturilor ridicate
- Suport inox rabatabil pentru carcasa motoreductorului
- 2 capace din tablă de inox complet detașabile și 2 grătare fixe pentru a putea lucra cu capacele deschise în absolută siguranță

COȘ PENTRU PASTEURIZARE

Realizat din tablă găurită de inox AISI 304 cu:

- Bază armată adecvată conținutului de sarcini grele
- Armuri laterale
- Tijă centrală cu fusuri pentru o eventuală agățare de lanț electropalan
- Perforare studiată pentru a permite un deflux rapid al apei în timpul evacuării
- Piciorușe din inox pe fund
- Capacitate maximă pentru o utilizare totală a vasului instalației

DATE TEHNICE

Temperaturi max. de coacere 140°C

Alimentare G.P.L. sau gaz metan.

Alimentare electrica 400 V

Capacitate vas 50 lt.

Construire conform normelor CEE (Marca CE).

Dimensiuni 90*90*150

