

CUOCITORE per AMIDI e KETCHUP
COOKING MACHINE for STARCH and KETCHUP
MACHINE A CUIRE les AMIDONS et le KETCHUP



Capacità: 1000 Litri
Capacity: 1000 Litres
Capacité: 1000 Litres



CUOCITORE da 1000 LT. per AMIDI e KETCHUP

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Dimensioni interne: Ø 1290 mm.
- Fascia: 1000 mm.
- Fondo conico con attacco per pompa
- Costruito in acciaio AISI 316 per parte interna
- Intercapedine di vapore in acciaio AISI 304 con canalina interna per circolazione vapore a 3 bar
- Gruppo vapore composto da valvola elettromagnetica 24 V., scaricatore di condensa
- Mescolatore raschiatore verticale a pale inox con spatole in teflon, azionato da motoriduttore kW. 1.5
- Regolazione vapore ON - OFF con PT 100 con timer per raggiunta temperatura
- Gruppo miscelatore acqua / vapore
- n° 2 divosfere di lavaggio
- n° 2 attacchi prodotto DN 25
- Tubazione di riciclo prodotto
- Appoggio su tre piedi inox
- Coibentazione e rivestimento con lamierino inox
- n° 01 Pompa monovite con tramoggia, coclea, motovariatore kW. 2.2 - n° 100/500
- Quadro di comando in cassa inox per avviamento, comando ed arresto dei motori.
- Protezione IP55 - circuiti ausiliari 24V ca
- Costruito secondo norme C.E.I. I.E.C.
- Rispondente alle norme C.E.
- Impianto elettrico bordo macchina

COOKING MACHINE 1000 L. for STARCH and KETCHUP

TECHNICAL FEATURES :

- Internal dimension: Ø 1290 mm.
- Width: 1000 mm.
- Conic bottom with connection for pump
- Internal part executed in stainless steel AISI 316
- Steam interstice made of stainless steel AISI 304 with internal channel for steam circulation at 3 bar
- Steam group composed by: electromagnetic valve 24 V., discharger of condensate air
- Vertical scraper/mixer with blades made of teflon, operated by a motor-reducer kW. 1.5
- Steam regulation ON - OFF with PT 100, with timer of reached temperature
- Mixing group water/steam
- Washing system by n° 2 peculiar spheres
- n° 2 product connections DN 25
- Tubes for product recycling
- Machine installed on a stainless steel support
- Insulation and covering by stainless steel sheet
- n° 01 Mono-screw pump with hopper, screw, speed-drive unit kW. 2.2 - n° 100/500
- Control board assembled in a stainless steel box, for starting, operating and stopping the motors.
- Protection IP55 - auxiliary circuits 24V ca
- Machine realised according to C.E.I. I.E.C. rules
- Built according to C.E. rules
- Electric installation on side of the machine

MACHINE A CUIRE, cap. 1000 L. pour AMIDONS et KETCHUP

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Dimension int.: Ø 1290 mm.
- Bande: 1000 mm.
- Fond conique avec attaque pour pompe
- Partie intérieur construite en acier inox AISI 316
- Interstice pour vapeur en acier inox AISI 304 avec petit canal intérieur pour la circulation du vapeur à 3 bar
- Group vapeur composé par vanne électromagnétique 24 V., déchargeur de buée
- Mélangeur/racleur vertical à palettes en acier inox avec spatules en téflon, actionné par moteur-réducteur kW. 1.5
- Régulation du vapeur ON-OFF avec PT 100 et temporisateur de température atteinte
- Group mélangeur eau/vapeur
- n° 2 dispositifs de lavage avec sphères
- n° 2 connections DN 25
- Tuyauterie pour recyclage du produit
- Support appuyant sur trois pieds en acier inox
- Calorifugeage et revêtement avec tôle en acier inox
- n° 01 Pompe monovis avec trémie, vis, moteur variateur de vitesse kW. 2.2 - n° 100/500
- Panneau de contrôle avec boîte en acier inox pour les commandes de START et ARRET moteurs.
- Protection IP55 - circuits auxiliaires 24V ca
- Réalisé selon les règles C.E.I. I.E.C.
- En conformité avec les règles C.E.
- Installation électrique à côté de la machine



G.S. ITALIA S.r.l. - Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italy

Tel. ☎ (+39) 0331 389142 - Fax 📠 (+39) 0331 389143 - E-mail: info@gsitalia.com - Http://www.gsitalia.com/