



www.uzermak.com

ССМ-400

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сжатое время готовки • Многофункциональность
- Долговечность • Эффективное измельчение и гомогенизация
- Все в одном • Легок в очистке • Полное опорожнение продукта
- Автоматический контроль ПЛК • Подходит для широкого списка продуктов • Легко интегрируется в производственные линии



ПРОДУКЦИЯ

- **Плавленный сыр** • Сливочный сыр • Подливы • Соусы
- **Пюре** • Кетчуп • **Майонез** • Хумус • Ганаш • Пралине
- **Кондитерские наполнители** • Миндальная паста
- Кремовые десерты • **Подготовка сливочного масла**

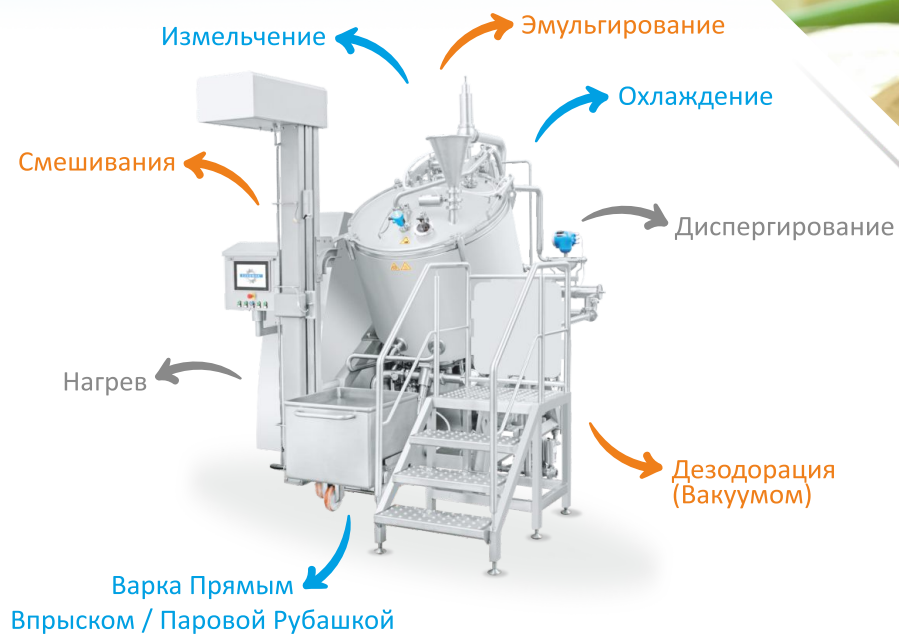


ФУНКЦИИ

- Два ножа с оборотами от 300 до 3,000 об/мин • Три скребка
- Впрыск (острого) пара • Паровая рубашка (нагрев/охлаждение)
- Торцевой уплотнитель с водяным охлаждением • Вакуумный насос
- Поршень для слива продукта • Автоматическое открывание и запираение крышки • Станция сепарации, фильтрации и регулирования давления пара • Автоматический загрузчик

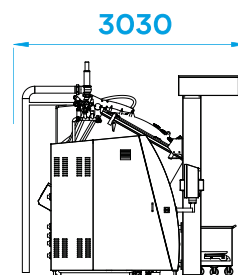
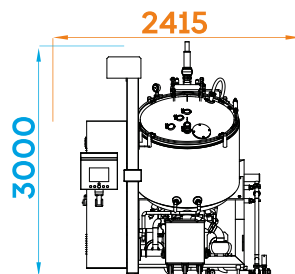
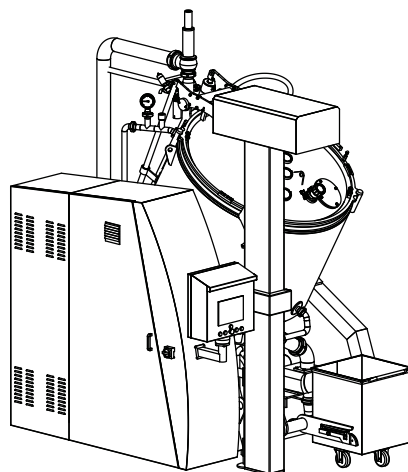


ВОЗМОЖНОСТИ



CCM-400

РАЗМЕРЫ



Технические данные:

| | | |
|---------------------|------------|---------------|
| Объем котла | (л) прикл. | 910 |
| Рабочий объем | (л) макс. | 150-400 |
| Потребление пара | кг/час | 600 |
| Рабочая температура | °С макс. | 95 (125/опт.) |

Энергопотребление:

| | | |
|--------------------|-------|----------|
| Общее эл. мощность | кВт/А | 51.4/107 |
| Электричество | В | 310-415 |
| | Гц, | 50/60 |



Yazibasi Mah. Fatma Tonkus Cad. No:15/1
35875 Torbali-Izmir/TURKEY



+90 232 853 73 59/60/61



+90 232 853 70 77



info@uzermak.com