

CS-10 COOKER & STRETCHER



ПРЕИМУЩЕСТВА



- Однородное и эффективное перемешивание
- Сжатое время готовки • Рабочее напряжение в 220V
- Контроль процесса по средств. ПЛК
- Независимое направление движения шнеков (*в одну и ту же сторону или же в противоположную друг к другу*), регулирование времени и скорости вращения шнеков.

ПРОДУКЦИЯ



- **Моцарелла** • Кашкавал • **Сыр для пиццы** • Аналоговые и имитационные сыры

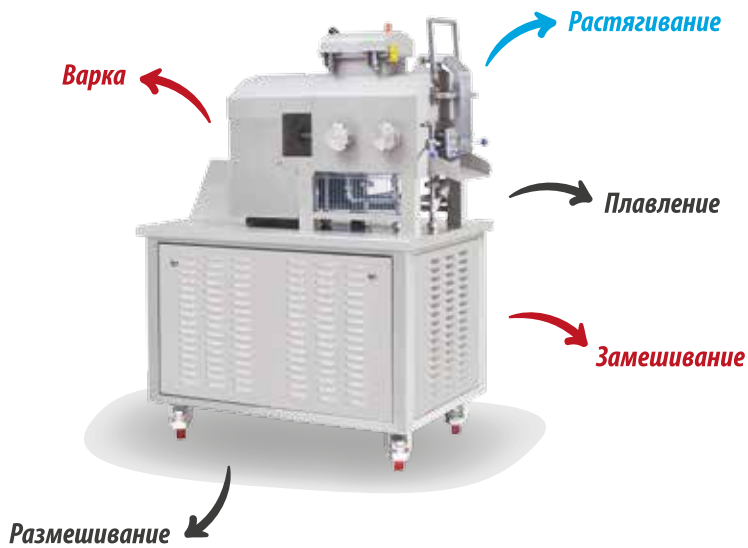
ФУНКЦИИ



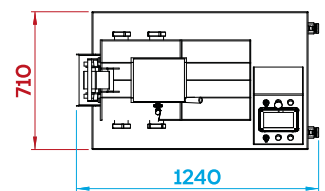
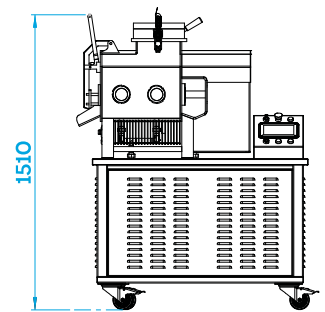
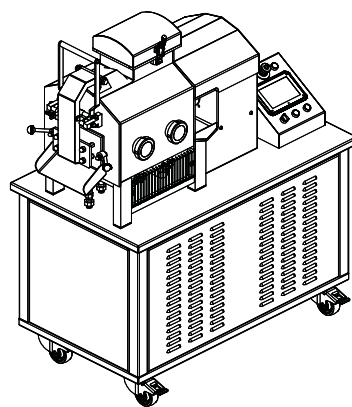
- Два независимых друг от друга шнеков со своими эл. двигателями и редукторами • Прямой впрыск пара из форсунок
- Шнеки с макс. скоростью вращения в 160 об/мин
- Автоматическое опорожнение выталкиванием продукции шнеками • Нагрев через паровую рубашку
- Пульсирующая подача пара задаваемая через ПЛК
- Оборудование для сушки, очистки и регулирования давления пара



ВОЗМОЖНОСТИ



РАЗМЕРЫ



Тех. Параметры:

Общий объем котла
Рабочий объем котла

кг. 20
кг. 8-12



Yazibaşı Mahallesi, Fatma Tonkuş Cd.
No:15/1, 35875 Torbalı/Izmir/Türkiye



+90 (232) 853 73 59



+90 (232) 853 70 77



info@uzermak.com