

Cuocitore Blancher

Continuo



Continuous Blancher-Cooker

Mod. H50

 **boema**
MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Cuocitore Blancher Continuo Mod. H50

La macchina serve alla scottatura o alla cottura a ciclo continuo di una vasta gamma di prodotti.

CARATTERISTICHE GENERALI

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, sarà composto da:

- contenitore del prodotto a tamburo in lamiera forata, con spirale interna per l'avanzamento, passo 250 mm.;
- coperchio superiore in un unico pezzo apribile con cerniera su lato maggiore a mezzo cilindro idraulico;
- riscaldamento a vapore diretto con iniettore di miscelazione vapore-acqua e valvola di regolazione manuale;
- riscaldamento indiretto a mezzo serpentino con valvola termoregolatrice pneumatica, filtro a y, scaricatore di condensa, termoregolatore e sonda;
- motorizzazione del tamburo a mezzo motovariatore di velocità per la regolazione del tempo di permanenza del prodotto;
- tramoggia di carico con scivolo;
- tramoggia di scarico con scivolo;
- pompa e collettore per lavaggio automatico;
- vaschetta con troppo pieno e valvola solenoide per regolazione livello acqua.

OPTIONAL

- Telaio per il posizionamento ad altezza utile realizzato in tubolari di acciaio inox provvisto di scaletta di accesso e passerella con corrimano.
- Carico con canale ad acqua e pompa di ricircolo.
- Scarico con nastro estraibile in rete inox provvisto di canalette per il recupero dell'acqua di sgrondatura.
- Quadro elettrico di controllo e comando, montato a bordo macchina. Grado di protezione IP55.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Disponibile in diversi modelli a seconda della portata oraria richiesta. Produzione: variabile da 1 a 25 ton./h. (a seconda del prodotto e del trattamento termico - scottatura o cottura)

Consumo vapore: variabile a seconda del prodotto e del trattamento termico.

Consumo acqua: variabile a seconda del prodotto e del trattamento termico.

Continuous Blancher-Cooker Mod. H50

This machine can be used to parboil and cook a vast range of products in continuous cycle.

GENERAL FEATURES

Fully made of AISI 304 stainless steel, it is formed by:

- product drum made of perforated plate, with a 250 mm pitch internal feed spiral;
- hinged top cover on larger side operated by hydraulic cylinder;
- direct steam heating with steam-water mixing injector and manual adjustment valve;
- indirect heating by coil with pneumatic thermoregulation valve, Y-shaped filter, condensate drainer, thermoregulator and probe;
- adjustable speed drum drive to control product holding time;
- loading hopper with chute;
- discharge hopper with chute;
- pump and manifold for automatic washing;
- tank with overflow and solenoid valve for controlling the water level.

OPTIONALS

- Framework for positioning at working height, made of stainless tubular steel and supplied with access ladder and walkway with handrail.
- Loading with water channel and recirculation pump.
- Discharge with removable belt made of stainless steel wire mesh, provided with drainage water recovery ducts.
- Electrical control panel fitted to the machine. IP55 standard protection rate.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Several models available depending on the hourly output required.

Output: variable between 1 and 25 tons/hr. (depending on the product and the heat treatment-parboiling or cooking)

Steam consumption: variable depending on the product and the heat treatment.

Water consumption: depending on the product and the heat treatment.

Boema S.p.A. C.so Scagliola 197-12052 Neive (Cn) Italy Tel. +39/ 0173 67 87 11
Fax +39/ 0173 67 626 e-mail: boema@boema.com - Internet: www.boema.com

Boema Ce Sp. zo.o. Ul. Łucka 2/4/6 lok.20 00845 Warszawa Polska
Tel.+48/22 65 45 884 Fax +48/22 65 46 586 e-mail: boema@zigzag.pl

