

LABORATORIO DIDATTICO – PRODUZIONE DI CONFETTURE

SPECIFICHE TECNICHE

DESCRIZIONE VOCE	Q.TÀ
<p>LABORATORIO CON CAPACITÀ PRODUTTIVA DI MASSIMO 100 KG GIORNO, INCLUDE:</p> <p>LAVELLO A UN VASCONE Idoneo per il lavaggio di frutta e ortaggi, dimensioni mm 1000x700 con miscelatore a pedale e bocca di erogazione montati</p> <p>N.2 TAVOLI DI LAVORO IN ACCIAIO INOX <i>Caratteristiche Tecniche:</i> Dimensioni mm 1900x900 per operazioni manuali di selezione della frutta e delle verdure; altezza di lavoro 900 mm circa, completo di quattro gambe con piedini ad altezza regolabile, sponde e griglia di scolo.</p> <p>PASSATRICE RAFFINATRICE DA PAVIMENTO Per ottenere crema di frutta, costruita in acciaio inox AISI 304 e composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una tramoggia di carico • Setaccio con fori da 1,5 mm con dimensioni mm 220x200 • Una serie di battitori in gomma • Pulsante marcia e arresto • Un motore da 0,8 KW; <p>Alimentazione elettrica 400V-50Hz-trifase.</p> <p>Velocità: 1500 giri/min.</p> <p>Dimensioni indicative: 860x490x870h mm</p> <p>UNITÀ DI COTTURA MULTIFUNZIONALE Unità di cottura multifunzionale con volume totale di circa 30 litri e volume operativo di 20 litri ideale per la preparazione di piccole quantità (15-20 kg) di marmellate, confetture, salse, succhi od altri prodotti alimentari. Composto da una unità polivalente di cottura/concentrazione (in atmosfera e sottovuoto) e di trattamento termico e conseguente raffreddamento del prodotto confezionato.</p> <p>Unità di cottura di 30 litri dotata di intercapedine in cui è presente un fluido termico riscaldato per mezzo di un gruppo di resistenze elettriche.</p> <p>Presenti PLC e sensori che controllano la pressione e la temperatura, per programmare in modo automatico il ciclo di pastorizzazione e raffreddamento.</p>	<p>1</p>

<p>Dati costruttivi:</p> <p>Interamente costruito in acciaio inox</p> <p>Dotato di 4 piedi regolabili (a richiesta con ruote)</p> <p>Potenza installata: 6 KW (Low Speed) oppure 10 KW (High Speed)</p> <p>Alimentazione: 380V – 50Hz- Trifase</p> <p>Dimensioni: 1050x 940x950h mm</p> <p>Consumo acqua: 100 lt/h (15 minuti) per il raffreddamento dei vasi oltre all'acqua necessaria per il lavaggio.</p> <p>UNITÀ DI DOSAGGIO DA TAVOLO</p> <p>Costituita da un cono da circa 30 litri di capacità realizzato in acciaio inox,</p> <p>Completa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppo agitatore da montare nel dosatore per facilitare il dosaggio di prodotti densi o contenenti pezzi • Coperchio apribile in due metà • Struttura di supporto realizzata in acciaio inox • Valvola di spillatura di tipo manuale • Bilancia per il controllo del peso. <p>COMPRESSORE PER ARIA COMPRESSA</p> <p>di tipo bicilindrico, potenza 2,2 KW. Alimentazione 400V- 50 Hz con serbatoio da 200 litri, compreso tubo di distribuzione in uscita.</p> <p>Include:</p> <p>linea di collegamento dell'aria compressa alle varie macchine.</p>	2
<p>Servizi compresi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installazione, primo avvio e la contestuale formazione dedicata ai docenti per garantire un utilizzo efficace. 	

REQUISITI MINIMI RICHIESTI PER IL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA:

- Collegamento elettrico – alimentazione trifase – potenza 15kW
- Collegamento idrico
- Requisiti elettrici ed idrici soddisfatti (kW e portata di acqua).
- Canaline di drenaggio acqua di scarico
- Pavimenti e muro a norma seguendo normative sanitarie

SHARP

SMART

EPSON
EXCEED YOUR VISION

KYOCERA

Lenovo

**Fornitecnica Srl**

Via A. Volta, 30 – 31021 Mogliano Veneto (Tv)

Tel. 041 5904770

info@fornitecnica.com

P.Iva/C.F. 00295900260

Reg. Impr. n° 6637 REA n° 111524 di TV

Cap Soc. € 100.000 I.V.

www.fornitecnica.com

SHARP

SMART

EPSON
EXCEED YOUR VISION

 **KYOCERA**

Lenovo