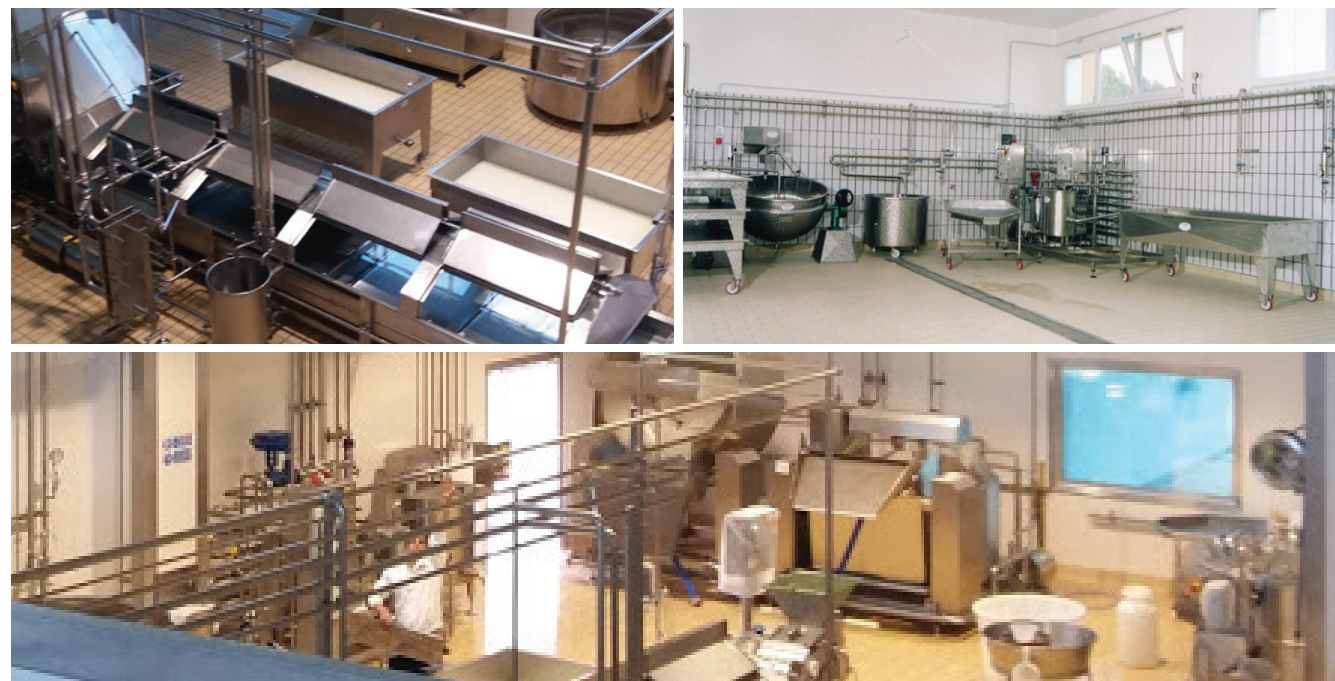




Dinamica, flessibile e con elevata professionalità: questa è la TECNO CAD srl

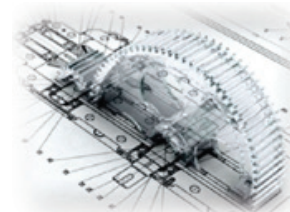


Progettazione

Progettiamo impianti facili da gestire ed altamente sanificabili, sempre rispondenti ai criteri di una veloce, facile ed economica manutenzione.

Realizzazione

Realizziamo impianti completi, con l'impiego delle più avanzate tecnologie presenti sul mercato e con l'utilizzo di materiale ampiamente collaudato.



Installazione

Installiamo macchine ed attrezzature dando forma alla vostra idea di impresa.

Assistenza

Vi assistiamo in modo capillare e veloce per qualsiasi problema tecnico, costruendo un rapporto di fiducia costante.



LINEA MINI IMPIANTI



In una realtà imprenditoriale come quella della trasformazione del latte, la produzione di formaggi e paste filate può essere meno complicata di quanto possa sembrare. Grazie all'utilizzo di attrezzature semplici e compatte si può allestire un mini caseificio in pochissimo spazio, soddisfacendo le più svariate richieste della clientela.

Per andare incontro a questa esigenza abbiamo realizzato una **Linea Mini Impianti** alla pari di un caseificio industriale. Con questo tipo di impianto, una volta stabilito il tipo di prodotto da ottenere, si potranno raggiungere in breve tempo i risultati e gli obiettivi desiderati.





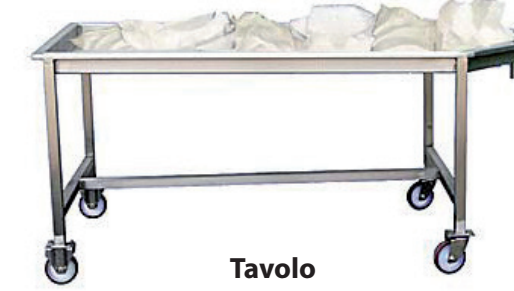
Pastorizzatore



Tino



Tagliapasta



Tavolo
spersore



Vasca di salamoia



Preparatore di
acqua calda



Filatrice discontinua
a bracci tuffanti



Filatrice discontinua a
bracci tuffanti rotativa



Filatrice discontinua
ad aspi



Mini Polivalente
su palco



Cassone di drenaggio
con stampiera



Mastello



Cassone di drenaggio
e stufatura



Formatrice



Filatrice
discontinua
a bracci tuffanti

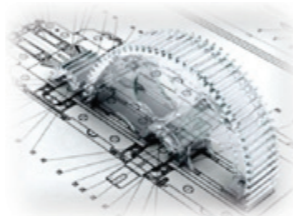


Progettazione

Progettiamo impianti facili da gestire ed altamente sanificabili, sempre rispondenti ai criteri di una veloce, facile ed economica manutenzione.

Realizzazione

Realizziamo impianti completi, con l'impiego delle più avanzate tecnologie presenti sul mercato e con l'utilizzo di materiale ampiamente collaudato.



Installazione

Installiamo macchine ed attrezzature dando forma alla vostra idea di impresa.

Assistenza

Vi assistiamo in modo capillare e veloce per qualsiasi problema tecnico, costruendo un rapporto di fiducia costante.



AFFUMICATORE - AROMATIZZATORE





L'affumicatore-aromatizzatore è completamente costruito in acciaio inox AISI304 ed è realizzato in tre corpi:

- Il preparatore di fumi;
- La cabina di affumicatura;
- Il quadro elettrico.

Il preparatore di fumi è costituito da:

1. La *camera di combustione* è costruita in ferro 100/10 e coibentata in acciaio inox AISI304. La camera interna è realizzata in ferro, in quanto all'interno della stessa si sviluppano temperature non elevate, ma tali da arrecare danni alla lamiera se fosse costruita in acciaio;
2. Il *cassetto raccolta cenere* è costruito interamente in acciaio inox AISI304. È provvisto di una maniglia che ne permette l'estrazione, e di 2 pomelli di serraggio che impediscono la fuoriuscita del fumo;
3. La *ventola*, alimentata a 220V, serve ad immettere aria e permettere l'inizio della combustione dei trucioli all'interno della camera;
4. Il *coperchio*, costruito interamente in acciaio inox AISI304, è dotato di una maniglia per il sollevamento di due pomelli per il serraggio;
5. L'*agitatore*, costruito interamente in acciaio inox AISI304, viene usato per smuovere i trucioli all'interno della camera di combustione.

La camera di affumicatura è costruita interamente in acciaio inox, ed è costituita da:

1. La *camera di affumicatura*, costruita in acciaio inox AISI304, è riscaldata e coibentata in modo da mantenere la temperatura costante. All'interno della camera non vengono mai superate temperature tali da causare un significativo calo di peso del prodotto;
2. Le *ceste*, costruite interamente in acciaio inox AISI304. Il ripiano di appoggio è fatto di maglia tech in acciaio inox AISI304;
3. La *porta*, costruita in acciaio inox AISI304, è dotata di un sistema di chiusura tale da non

permettere la fuoriuscita del fumo. Inoltre, la porta è coibentata in modo da mantenere costante la temperatura all'interno della camera di affumicatura;

4. L'*aspiratore*, alimentato a 220V, è posto all'esterno della camera di affumicatura. La sua funzione è di aspirare il fumo all'interno dell'affumicatore, prima che la porta venga aperta per prelevare il prodotto;
5. La *trap cold* ha il compito di riscaldare la camera e mantenere costante la temperatura al suo interno.

Il quadro elettrico di comando è costituito da una cassa con tenuta stagna e permette una facile gestione della macchina.

Costruito in vetroresina (optional in acciaio inox), è necessario sia per l'immissione del fumo che per l'avviamento della ventola per l'aspirazione del fumo e la regolazione della temperatura.



Optional richiesti:

- Sistema di riscaldamento camera mediante serpentina a vapore;
- Lavaggio automatico camera affumicatura.

Caratteristiche Tecniche e dimensioni

MODELLO	Dim. Cabina in mm	Dim. Preparatore Fumi in mm	Ingombro	Produzione	Kw
AF01	900 x 900 x 2300 H	700 x 450 x 900 H	2000 x 900 x 2300 H	÷ 400 Kg/h	1 Kw 220 V
AF02	600 x 600 x 2000 H		1700 x 600 x 2000 H	÷ 120 Kg/h	