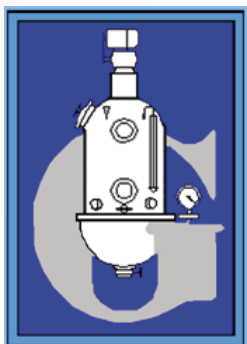


CUOCITORE CONTINUO A TRUOGOLO E A COCLEA



Ghizzoni Ettore & Figli snc

Via Podemontana, 79 - 43010 Panocchia (PR)

Tel. 0521 635330/635340 - Fax 0521 635322

E-mail ufficio tecnico: tecnico.ghizzoni@libero.it

E-mail ufficio commerciale: commerciale.ghizzoni@libero.it

Per la cottura in continuo dei vegetali e della frutta si realizzano cuocitori a truogolo dove il mezzo riscaldante può essere acqua calda, intercapedine di vapore o vapore diretto.

Tali macchine sono nate dall'esigenza di cuocere l'harissa e effettuare la scottature e deamarizzazione del mango. Vista la flessibilità della macchina la si utilizza anche per cuocere o preriscaldare infinite varietà di prodotti alimentari. Il modello più diffuso consiste in una vasca a forma di truogolo piuttosto allungata in cui il fondo viene riscaldato a vapore o mediante l'iniezione diretta.

Il prodotto è mantenuto in agitazione con pale o con una coclea.

Il carico del prodotto avviene in prossimità di una testata della macchina mentre lo scarico avviene sul lato opposto. Per mantenere coperta di prodotto la parte riscaldata del fondo, il prodotto fuoriesce dalla macchina per tracimazione. La macchina viene realizzata di diverse dimensioni in funzione della produzione da ottenere. Nel caso del cuocitore per verdure lo si realizza inclinato e la cottura avviene in acqua calda, mentre l'avanzamento del prodotto avviene tramite una coclea.

Tutta la parte strutturale della macchina è realizzata in acciaio inox e la parte a contatto con il prodotto la si può realizzare in aisi316L. Si parte dalla versione completamente manuale o automatizzata in funzione delle esigenze del cliente.



GHIZZONI Ettore e figli s.n.c IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Tel. 0521/635330 / 635340 FAX 0521/635322

E-mail: commerciale.ghizzoni@libero.it tecnico.ghizzoni@libero.it

PANOCCHIA - PARMA - ITALY