

LABORATORIO DIDATTICO – PRODUZIONE DI CONFETTURE

SPECIFICHE TECNICHE

DESCRIZIONE VOCE	Q.TÀ
<u>LABORATORIO CON CAPACITÀ PRODUTTIVA DI MASSIMO 100 KG GIORNO, INCLUDE:</u> LAVELLO A UN VASCONO Idoneo per il lavaggio di frutta e ortaggi, dimensioni mm 1000x700 con miscelatore a pedale e bocca di erogazione montati 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. PASSATRICE RAFFINATRICE DA PAVIMENTO Per ottenere crema di frutta, costruita in acciaio inox AISI 304 e composta da: • 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; Alimentazione elettrica 400V-50Hz-trifase. Velocità: 1500 giri/min. Dimensioni indicative: 860x490x870h mm 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. 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. Presenti PLC e sensori che controllano la pressione e la temperatura, per programmare in modo automatico il ciclo di pastorizzazione e raffreddamento. Dati costruttivi: Interamente costruito in acciaio inox Dotato di 4 piedi regolabili (a richiesta con ruote) Potenza installata: 6 KW (Low Speed) oppure 10 KW (High Speed) Alimentazione: 380V – 50Hz- Trifase Dimensioni: 1050x 940x950h mm Consumo acqua: 100 lt/h (15 minuti) per il raffreddamento dei vasi oltre all'acqua necessaria per il lavaggio. UNITÀ DI DOSAGGIO DA TAVOLO Costituita da un cono da circa 30 litri di capacità realizzato in acciaio inox, Completa di: • Gruppo agitatore da montare nel dosatore per facilitare il dosaggio di prodotti densi o	1

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. COMPRESSORE PER ARIA COMPRESSA di tipo bicilindrico, potenza 2,2 KW. Alimentazione 400V- 50 Hz con serbatoio da 200 litri, compreso tubo di distribuzione in uscita. Include: linea di collegamento dell'aria compressa alle varie macchine.	
Servizi compresi: • 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