

Mod. 146
CUBETTATRICE
DICER



Mod. 147
RONDELLATRICE
TRANSLICER



TECNOCEAM

SRL
VEGETABLES PROCESSING PLANTS



IMPIANTO AUTOMATICO PER ZUPPE



AUTOMATIC FRESH SOUP PLANT

Le Verdure pretagliate sono dosate con una coclea di alimentazione nel serbatoio di cottura nel quale si aggiunge acqua misurata con un contalitri. Tramite un serbatoio di cottura con camicia riscaldata a vapore, agitatore e sistema di raschiatura pareti e fondo, viene realizzato il batch ricetta. Un pannello operatore situato sul quadro generale consente di selezionare il profilo di cottura desiderato. Eseguito il riscaldamento del batch, il prodotto viene trasferito tramite una pompa a singolo rotore, al serbatoio buffer. Questo serbatoio è costituito da un'intercapedine riscaldata con acqua calda e da un particolare agitatore che funge da mescolatore, eliminando i problemi di stratificazione. La zuppa ottenuta è pronta per il confezionamento a caldo e l'immediato raffreddamento in tunnel ad abbattimento rapido. Tutto l'impianto viene lavato in automatico e con i cicli di lavaggio controllati dal PLC. Tramite un serbatoio vengono preparate automaticamente le soluzioni di lavaggio e fatte ricircolare all'interno delle varie unità da sanificare, con possibilità di gestire tempi, concentrazioni, velocità e temperature.

The pre-cut vegetables are dosed by a feeding screw into the cooking vessel and added to water measured using a flowmeter. The batch recipe is processed by the cooking vessel with steam jacket, stirrer and scraping device for sides and bottom. The required cooking settings can be selected using the operator interface on the mains control Panel. When the batch has been heated it is transferred by a single rotor pump into the buffer tank. The buffer tank is composed of a cavity heated with hot water and by a special stirrer which acts as a mixer, preventing layerings. The soup produced is ready for hot packaging and immediate cooling in a fast cooling tunnel. The entire machine is automatically washed, with wash cycles controlled by the PLC unit. The washing solutions are automatically prepared in a tank and made to circulate inside the various units requiring sanitisation, with control options of the time, concentration, speed and temperature.



IMPIANTO AUTOMATICO PER ZUPPE

Nuovissimo Impianto completamente automatico per la produzione di zuppe (con pezzi e passati di verdure). L'impianto è costituito da un sistema di riscaldamento e stoccaggio a skid, composto da due serbatoi di processo, pompe di trasferimento e unità automatica di lavaggio impianto.

NEW AUTOMATIC FRESH SOUP PLANT (with pieces and/or creamed vegetables)

The machine is composed of a heating and storage skid system, comprising 2 processing tanks, transfer pumps and an automatic unit for washing the machine.

VANTAGGI DELL' IMPIANTO

(RISPETTO AI STEMI TRADIZIONALI COSTITUITI da BACINELLE di COTTURA CARICATE E TRAVASATE MANUALMENTE)
Gestione automatica dell'impianto, Cicli di pulizia di tutte le parti dell'impianto in automatico e gestibili nelle ore notturne
Sicurezza per gli operatori, Costanza della qualità dei prodotti ottenuti
Eliminazione dei rischi d'inquinamento del prodotto dati da trasferimenti e operazioni manuali.
Maggior produzione, Minor costi di esercizio e di manodopera
Shelf life prolungata senza successive pastorizzazioni dopo il confezionamento per preservare le proprietà organolettiche .

ADVANTAGES OF THE MACHINE

(compared to traditional systems using cooking basins filled and poured manually)
Automatic management
Automatic Cleaning cycle for all parts of the machine can be set to run at night
Operator Safety
Constant Output Quality
No Handling Contamination Risk
Output Capacity Increase
Lower running and Manpower Costs
Longer shelf life without further pasteurization after packing, thereby conserving organoleptic qualities.

MAIN COMPONENTS

- Platform
- Channel Screw Elevator
- Cooking Vessel
- Buffer Tank
- 1 CIP Unit (including tanks, pumps and piping)
- Pulse Rehydration Tanks
- 1 Control panel with PLC
- 1 Steam Generator with accessories

Production Range : 500 – 3000 kg/hour

COMPONENTI PRINCIPALI :

- N.1 PIATTAFORMA
- N.1 COCLEA A CANALA
- N.1 SERBATOIO DI COTTURA
- N.1 SERBATOIO POLMONE SOSTATORE da 1000 Lt
- N.1 IMPIANTO CIP con serbatoi e pompe
- VASCHE DI REIDRATAZIONE PER LEGUMI
- N.1 QUADRO ELETTRICO di comando con PLC
- N.1 GENERATORE DI VAPORE con accessori

Range di produzione : da 500 a 3000 kg/ora



Loading raw vegetables



Cooking vegetables



Process Control



Conveying Bowls



Closing Bowls



What a Soup



Cream Soup



Packed Bowl



Tecnoceam si riserva il diritto di modificare caratteristiche tecniche e dimensioni in qualunque momento.

Tecnoceam reserves the right to change technical specifications and dimensions at any time

Tecnoceam se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et les dimensions à n'importe quel moment