mitindustrial

SCHEDA TECNICA
TRATTAMENTO ALIMENTARE

Miscelatore per asciugatura termocontrollata sottovuoto

Preparazione del tempeh alla fermentazione.
Raffreddamento, asciugatura superficiale e distribuzione della coltura starter in un unico sistema professionale.



01 PROCESSO CONTROLLATO
Gestione del ciclo e ricette da pannello touch screen.

02 TRATTAMENTO UNIFORME
Miscelazione a doppia pala con raschiatore sul fondo.

03 GESTIONE DEL VAPORE
Vapore condensato, senza dispersione nel locale.
Scarico condensa automatico.

COME FUNZIONA

1 PREPARAZIONE

Dopo la cottura e la scolatura, il prodotto viene caricato nella camera e il coperchio viene chiuso.

2 ASCIUGATURA E RAFFREDDAMENTO

Vuoto, miscelazione e parete raffreddata riducono temperatura e umidità superficiale.

3 INOCULO E MISCELAZIONE

Alla temperatura prevista si ripristina la pressione, si aggiunge lo starter e lo si distribuisce nel prodotto.

COSTRUZIONE E DOTAZIONI

Camera in acciaio inox
Coperchio ad apertura manuale e doppia parete con circolazione di acqua di raffreddamento.

Vuoto e raccolta della condensa
Pompa ad anello liquido, condensatore a piastre e serbatoio con svuotamento automatico a fine ciclo.

Scarico e accessibilità
Camera ribaltabile per agevolare lo scarico; vano tecnico integrato per facilitare la manutenzione.

PRINCIPALI DATI TECNICI

Applicazione	**Alimenti vegetali / tempeh**
Struttura	**Acciaio inox**
Controllo	**Touch screen e ricette**
Potenza installata	**≈ 3 kW**
Acqua richiesta	**≈ 30 l/min**
Lunghezza max	**1.700 mm**
Larghezza max	**1.600 mm**
Altezza max in lavoro	**1.980 mm**

Dati tecnici indicativi.

M.I.T. S.r.l.
Via degli Etruschi, 10 · 33080 San Quirino (PN)

www.mitindustrial.it
info@mitindustrial.it | +39 0434 91148