

## CUVE DE MATURATION



*Photo non contractuelle*

**SERVICE : 62\* ALIMENTATION**  
**ELECTRIQUE : GROUPE 380 V TRI, 6,2 KW**  
**CUVE : 280 V MONO, 0.18 KW EAU : 1 BAR,**  
**2 M3/H**  
**DIMENSIONS : 500 X 500 X 1200 MM**

**REFERENCE : MP604C**

**Cette cuve peut être utilisée pour mélanger : Yaourts, Desserts, Flans, Confiture de lait, Fromage frais, Brousse, Sérac, Pâtes pressées non cuites, Pâtes pressées cuites. Elle est utilisée pour ajouter et mixer des ferments avec du lait pasteurisé pour obtenir des yaourts.**

### Description technique :

- Réalisation inox 304 l alimentaire avec double et triple enveloppe
- 3 Pieds équipés de roulettes.
- Double enveloppe pour circulation de l'eau sous pression
- Vanne de décharge de la double enveloppe
- Vanne papillon
- Moto réducteur fixé sur le couvercle.
- Variateur électronique
- 2 connexions entrée et sortie de la double enveloppe
- 2 tuyaux flexibles inox
- 1 soupape pour purger la double enveloppe
- Sonde de température Pt100 reliée au groupe de chauffe à eau 90°C, 6 kW pour la régulation de la température produit avec refroidissement par eau du réseau.
- Groupe de chauffe 6 kW
- Coffret de protection et de démarrage, variateur de vitesse.