

A) Macchinari ed attrezzature per produzione confetture, sughi, passata etc.

Linea lavorazione frutta e pomodoro.

- **Vasca di lavaggio a borbottaggio** per pomodoro e frutta in acciaio inox, completa di: elevatore intralock a facchini; scarico acqua per la pulizia; troppo pieno; valvola; sistema didistribuzione acqua; ventilatore da 1,1 Kw; gruppo di distribuzione aria, elevatore motorizzato mediante motovariatore da 0,55 Kw. Dimensioni vasca: mm 2.600 x 800 larghezza. Potenza totale installata: 2,75 Kw. Consumo di acqua: 700 lt/h circa.
- **Tavolo per la lavorazione ed il controllo della frutta e della verdura** dimensioni mm 800x2.000.
- **Trituratore per frutta o pomodoro** con tramoggia di carico, rotore in acciaio inox, tramoggia di carico. Struttura di supporto in acciaio inox. Potenza installata 1.5 kw.
- **Cuocitore monotubolare (sistema cold break)**, struttura portante in acciaio inox, n° 2 tubi incamiciati diametro interno 40 mm lunghezza 2 mt., tubazioni di sosta, valvola a tre vie, termometro, gruppo di riscaldamento a vapore, filtro, valvola modulante, gruppo di scarico condense; consumo di vapore 05 kg/h; consumo aria compressa 10 NL/min.
- **Passatrice raffinatrice per pomodoro** in acciaio inox AISI 304, tramoggia di carico, due testate e due fiancate, setaccio forato da 1 mm., una serie di n° 3 battitori, un cofano per la raccolta del crema, un cofano di chiusura, un motore da 3 Kw.
- **Bacinella da 150 lt** in acciaio inox AISI 304 a fondo inclinato con regolatore di livello.
- **Pompa mono** portata 80 lt/h a 3 bar, motovariatore elettrico (60/300 giri minuto) da 2 Hp, protezione IP 55, acciaio inox AISI 304.

2

-
- **N° 1 serbatoio miscelatore da 300 lt**, in acciaio inox AISI 304, superficie interna ed esterna ad uso alimentare, saldature molate, coperchio inox, divisfera di lavaggio, valvola di sfato, tubazioni di scarico, n° 3 gambe di sostegno, agitatore da 0,5 Kw numero di giri al minuto 900, albero ad elica tripale in acciaio inox, dimensioni: diametro 750 mm, altezza mm. 1.510.
 - **Pompa nemo** portata 300 lt/h a 2 bar, motovariatore elettrico (60/300 giri al minuto) da 2 Hp, protezione IP 55, prodotto acciaio inox AISI 304.
 - **Bacinella di cottura idonea alla preparazione di marmellate cap. 200 lt**, in acciaio inox AISI 304, collaudato ISPESL, valvola di sicurezza, scaricatore di condensa, gruppo interruzione vapore con valvola, agitatore ad ancora con motoriduttore e pulsante di marcia ed arresto.
 - **Pompa a girante** in gomma con portata 300 lt/h 2 bar, motore da 1,5 Hp inox AISI 304. Accessori e collegamenti.
 - **Estrattore di succo da agrumi** del tipo on line con struttura di supporto in acciaio inox, cap. 100 Kg/h di prodotto finito, estrattore azionato da una centrale oleoidraulica e tutte le parti in contatto in acciaio inox AISI 316, completo di un serbatoio da 50 lt, quadro elettrico per la gestione della macchina, consumo di acqua: 200 lt/h max, potenza installata 1,1 Kw.
 - Quadro elettrico delle attrezzature con mobile in acciaio inox, interruttore generale, pulsante di marcia ed arresto, lampade spia, telesalvamotori.

Attrezzatura per il confezionamento in semi automatico

- **Sciacquatrice semiautomatica** a 2 posizioni per la soffiatura ed il risciacquo con acqua delle bottiglie o dei vari vuoti, struttura in acciaio inox, due teste di lavoro con griglia in lamiera inox, ugello di soffiatura.
- **Tavolo inox** dimensioni mm. 800x2.000 per l'appoggio della dosatrice in acciaio inox completo di n° 4 gambe con piedini.
- **Dosatrice volumetrica** da banco pneumatica con dosaggio mediante pistone a corsa regolabile per prodotti densi quali le confetture, completa di: n° 1 siringa aspirante con corsa sino a 1.000 cc.; guarnizioni in teflon; n° 1 ugello di riempimento; regolazione tramite volantino della corsa del pistone; struttura di sostegno; tramoggia in acciaio inox da 30 lt. con livello; start di dosaggio tramite pulsante o pedale.
- **Capsulatrice semi automatica** di tipo pneumatico per tappi twist-off completa di basamento, vite regolatrice altezza vaso, colonna portante la testina di chiusura.
- **Vasca per il trattamento termico, pastorizzazione** dei vasetti di vetro a un comparto da 540 lt (dimensione interna vasca mm. 800x800x845), contenente un cesto in lamiera forata dimensioni mm 680x680x625, capacità di 290 lt in acciaio inox AISI 304, coperchio apribile pneumaticamente dotato di micro di sicurezza, sistema di riscaldamento acqua a mezzo iniezione diretta di vapore in vasca, quadro elettrico; consumi: vapore a 3 bar: 80 Kg/h a 3 bar; consumo di acqua: 500 lt/h; consumo di aria compressa: 30 NL/min. Supplemento per porta cesto dotato di timone a quattro ruote.
- **Gru manuale** per il sollevamento dei cestoni completa di pompa idraulica.
- Quadro elettrico di comando e controllo della vasca di pastorizzazione con mobile in acciaio inox e strumentazione elettrica per la gestione dei cicli di pastorizzazione.