

POMPE VOLUMETRICHE TERMOREGOLABILI REVERSIBILI
TEMPERATURE-ADJUSTABLE AND REVERSIBLE DISPLACEMENT PUMPS
POMPES VOLUMÉTRIQUES THERMO-RÉGLABLES ET RÉVERSIBLES

FUSORI COIBENTATI
INSULATED MELTING EQUIPMENT
FONDOIRS ISOLÉS

TANK COIBENTATI - INSULATED TANKS - BACS ISOLÉS

TEMPERATRICI E SCIOGLITORI DA LABORATORIO
TEMPERERS AND LABORATORY MELTERS
TEMPÉREUSES ET DELAYEURS DE LABORATOIRE



MCM MASSA S.r.l.
Via Aosta, 15
10044 Pianezza (TO) ITALY
Tel +39 011 967 60 18
Fax +39 011 966 39 21
info@mcmassa.it
www.mcmassa.it



CREIAMO LIQUIDE EMULSIONI
CREATORS OF LIQUID EMULSIONS
CRÉATEURS D'ÉMULSIONS LIQUIDES



la qualità è inossidabile

In pieno boom economico, nei primi anni Cinquanta, nasce e prospera come carpenteria qualificata in costruzioni metalmeccaniche quella che oggi è MCM Massa leader nella produzione di macchinari per il settore alimentare/dolciario, in particolare per il settore della lavorazione del cioccolato. Storicamente la lavorazione di questo prezioso alimento ha le sue radici in Piemonte: eredità di eccellenze artigiane che nel tempo si sono trasformate con successo in processi industriali. I tank coibentati sono il core business della MCM Massa e rappresentano la più vasta gamma di macchinari dell'azienda. Tutti i sistemi sono personalizzabili per rispondere alle esigenze di ogni singolo cliente.

Negli anni MCM Massa ha sviluppato una produzione sempre più all'avanguardia per rispondere alle necessità dei produttori dell'industria del cioccolato nello sciogliere, miscelare, mantenere allo stato liquido ed a temperatura costante prodotti quali: cioccolato • surrogato di cioccolato • pasta di cacao • burro di cacao • grassi vegetali • creme • glucosio.

A metal structure company qualified for engineering construction was established and prospered during the economic boom in the early 50's, that which today is MCM Massa, leader in the production of machinery for the food/confectionery sector, in particular for chocolate processing. Historically the processing of this precious food has its roots in Piedmont: heritage of artisan excellence, which through time has successfully transformed into industrial processes.

The insulated tanks are the core business of MCM Massa

and represent the company's largest range of machinery. All systems can be customised to satisfy the requirements of each individual customer.

Through the years, MCM Massa has developed an increasingly state-of-the-art production in order to respond to the necessities of the producers in the chocolate industry regarding melting, mixing, maintaining the liquid state and constant temperature of products such as: chocolate • substitute chocolate • cocoa pate • cocoa butter • vegetable fats • creams • glucose.



Durant le boom économique du début des années Cinquante, la petite entreprise, désormais devenue MCM Massa, naît et prospère sous la forme d'une charpenterie spécialisée dans la construction métallurgique et de machines. Aujourd'hui, l'entreprise est leader dans la production d'appareils destinés au secteur alimentaire et de la pâtisserie/confiserie, et plus particulièrement à celui du chocolat. Historiquement, le travail de ce précieux aliment prend ses racines dans le Piémont : héritage de l'excellence artisanale ayant réussi avec le temps sa transformation en un processus industriel. Les bacs isolés constituent le cœur commercial de la MCM Massa avec la gamme de machines la plus vaste de l'entreprise. Tous les systèmes sont personnalisables afin de répondre aux exigences de chaque client. Au fil des ans, MCM Massa a développé des produits toujours plus à l'avant-garde pour répondre aux exigences des producteurs de l'industrie du chocolat en matière de délayage, mélange, maintien à l'état liquide et à température constante des produits tels que : chocolat • succédané de chocolat • pâte de cacao • beurre de cacao • graisses végétales • crèmes • glucose.

TCX Mikro SERIES

Capacità, Capacity, Capacité 150, 250, 500 Kg

I tank di questa serie sono disponibili in due versioni:

- **2 sportelli** di carico ed ispezione prodotto con carter superiore di protezione del motoriduttore;
- **1 sportello** di carico ed ispezione prodotto con gruppo di riduzione posizionato sotto la macchina per permettere l'estrazione dell'agitatore e la pulizia della vasca interna.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Ruote pivotanti con freno per la movimentazione.
- Corpo vasca in acciaio inox AISI 304 elettrosaldato con fondo a cappello cinese.
- Doppia parete per la termoregolazione sui fianchi e sul fondo vasca.
- Coibentazione con lana di roccia sulle pareti.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori regolabili sulle pareti e sul fondo.
- Motoriduttore a vite senza fine.
- Riscaldamento con resistenze.
- Circolatore acqua intercapedine.
- Uno o due sportelli superiori di carico o ispezione con microswitch di sicurezza.
- Due attacchi laterali per eventuale scarico prodotto con pompa volumetrica.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- Quadro elettrico a norma CE con comandi per: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento; termometro digitale prodotto; pulsantiera comando agitatore; pulsantiera comando pompa prodotto; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Raschiatori in teflon.
- Temporizzatore agitatore.
- Variatore elettronico velocità agitatore.
- Orologio di programmazione termoregolazione giornaliero o settimanale.
- Elettrovalvola per gestione raffreddamento acqua intercapedine.
- Resistenze maggiorate.
- Sistema di pesatura digitale con celle di carico.
- Contalibri volumetrico termoregolabile.
- Pompa volumetrica per scarico prodotto.
- Filtro termoregolabile.
- Pannello operatore touch screen.



The tanks in this series are available in two versions:

- **2 doors** for product loading and inspection with motor-reducer upper protection guard;
- **1 door** for product loading and inspection with reduction unit positioned under the machine in order to allow the stirrer to be extracted and the inside of the tank to be cleaned.

FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Castor wheels with brake for movement.
- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body with Chinese hat bottom.
- Double casing for temperature adjustment on the sides and bottom of the tank.
- Mineral wool insulation on the walls.
- Detachable AISI 304 stainless steel external casing.
- AISI 304 stainless steel mixer with adjustable scrapers on the walls and bottom.
- Worm motor-reducer.
- Heating via resistances.
- Cavity water pump.
- One or two upper load and inspection doors with safety micro switch.
- Two lateral connections for any product discharge via displacement pump.
- Temperature-adjusted manual outlet.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital heating water temperature adjuster; digital product thermometer; stirrer control panel; product pump control panel; mushroom-shape emergency button.

ON REQUEST

- Teflon scrapers.
- Stirrer timer.
- Stirrer electronic speed variator.
- Daily or weekly temperature-adjustment programming clock.
- Solenoid valve for cavity water cooling management.
- Upgraded resistances.
- Digital weighing system with load cells.
- Temperature-adjustable displacement litre meter.
- Product unload displacement pump.
- Temperature-adjustable filter.
- Touch screen operator panel.



Les bacs de cette série sont disponibles en deux versions:

- **2 trappes** de chargement et d'inspection du produit avec carter de protection du motoréducteur situé sur la partie supérieure
- **1 trappe** de chargement et d'inspection du produit avec groupe de réduction positionné sous la machine permettant l'extraction de l'agitateur et le nettoyage de la cuve interne.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Roues pivotantes avec frein pour le déplacement.
- Corps de cuve en acier inox AISI 304 électro-soudé avec fond en chapeau chinois.
- Double paroi pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Isolation par laine de roche sur les parois.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Agitateur en acier inox AISI 304 avec racleurs réglables sur les parois et au fond de la cuve.
- Motoréducteur à vis sans fin.
- Chauffage à résistances.
- Système de circulation d'eau dans l'interstice.
- Une ou deux trappes de chargement ou d'inspection situées sur la partie supérieure avec micro-interrupteur de sécurité.
- Deux attaches latérales pour l'éventuel déchargement du produit avec pompe volumétrique.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique de la température de l'eau de chauffage; thermomètre numérique produit; clavier de commande de l'agitateur; clavier de commande de la pompe produit; champignon d'urgence.

SUR DEMANDE

- Racleurs en téflon.
- Temporisateur pour agitateur.
- Variateur électronique de vitesse de l'agitateur.
- Horloge de programmation à régulation thermique quotidienne ou hebdomadaire.
- Electrovalve pour la gestion du refroidissement de l'eau dans l'interstice.
- Résistances à capacité majeure.
- Système de pesée numérique avec cellules de chargement.
- Compte-litres volumétrique à régulation thermique.
- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Filtre à régulation thermique.
- Panneau opérateur avec écran tactile.



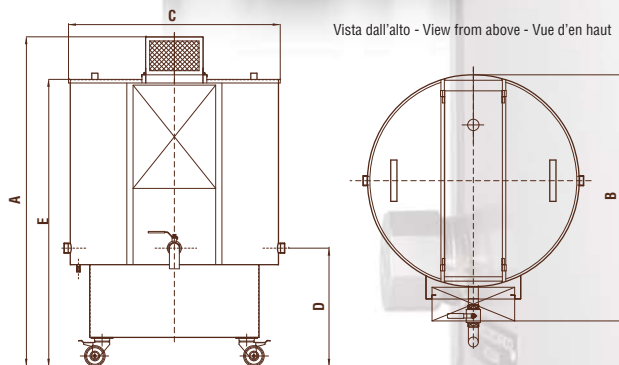
TCX Mikro SERIES

Capacità, Capacity, Capacité 150, 250, 500 Kg

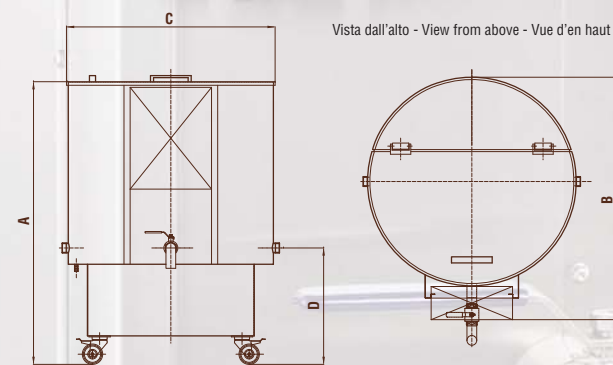
TCX Mikro
2 SPORTELLI
2 DOORS
2 TRAPPES



TCX Mikro
1 SPORTELLLO
1 DOOR
1 TRAPPE



Vista dall'alto - View from above - Vue d'en haut



Vista dall'alto - View from above - Vue d'en haut

TIPO - TYPE	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA							DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm				
	Capacità lorda al bordo Gross capacity at the rim lt	Capacità Capacity kg	Motore Engine HP	Attacchi pompa Pump mounts	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistance kw	A	B	C	D	E
TCX Mikro 1,5	130	150	0,33	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8	1280	870	670	570	1100
TCX Mikro 2,5	220	250	0,33	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8	1410	1020	820	570	1230
TCX Mikro 5	450	500	0,5	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8	1605	1200	1000	570	1390



TIPO - TYPE	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA							DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm				
	Capacità lorda al bordo Gross capacity at the rim lt	Capacità Capacity kg	Motore Engine HP	Attacchi pompa Pump mounts	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistance kw	A	B	C	D	E
TCX Mikro 1,5	130	150	0,33	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8	1100	870	670	570	
TCX Mikro 2,5	220	250	0,33	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8	1230	1020	820	570	
TCX Mikro 5	450	500	0,5	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8	1390	1200	1000	570	



TCX Mixer SERIES

Capacità, Capacity, Capacité 150, 250, 500 Kg



I tank della serie **Mixer** sono appositamente studiati per l'aromatizzazione e la colorazione del cioccolato. Hanno le stesse caratteristiche tecniche e costruttive dei tank **TCX Mikro** con 1 solo sportello, tuttavia, oltre all'agitatore lento di tipo standard, sono provvisti di un elettroemulsore idoneo all'aromatizzazione ed all'eventuale colorazione del cioccolato. Lo sportello di carico e ispezione ha una speciale griglia per l'inserimento degli aromi chiusa da un coperchio di protezione in lexan. Oltre agli optional riferiti alla serie **TCX Mikro**, i **TCX Mixer** possono essere dotati di variatore elettronico di velocità per l'elettroemulsore.

GB The tanks in the **Mixer** Series are studied especially for flavouring and colouring the chocolate.

They have the same technical and construction features as the **TCX Mikro** tanks with just 1 door. However, as well as the standard slow stirrer, they are supplied with an electric emulsifier suitable for flavouring and eventual colouring of the chocolate. The loading and inspection door has a special grid

for the introduction of the flavour, closed by Lexan protection lid. As well as the optionals referring to the **TCX Mikro** Series, the **TCX Mixer** can also be fitted with the electronic speed variator for the electric emulsifier.

F Les bacs de la série **Mixer** sont spécifiquement étudiés pour l'aromatisation et la coloration du chocolat. Ils disposent des mêmes caractéristiques techniques et constructives des bacs **TCX Mikro** avec 1 seule trappe, outre l'agitateur lent de type standard, ils sont également pourvus d'un dispositif d'émulsion électrique adapté à l'aromatisation et à l'éventuelle coloration du chocolat.

La trappe de chargement et d'inspection dispose d'une grille spéciale destinée à l'insertion des arômes, fermée par un couvercle de protection en Lexan.

Outres les options proposées pour la série **TCX Mikro**, les **TCX Mixer** peuvent être équipés de variateur électronique de vitesse destiné au dispositif d'émulsion électrique.



TCX RC SERIES

TANK per raffreddamento creme capacità 500 Kg - TANK for creams cooling with 500 Kg capacity
BAC pour le refroidissement des crèmes capacité 500 Kg



GB FEATURES AND FUNCTIONALITY

The machine is made up from a platform covered in AISI 304 stainless steel with 4 castor wheels for movement. The following are installed on the platform:

- **TCX Mixer 5** Series tank, capacity 500 Kg.
- Temperature-adjusted auger unit with 0-150 Kg/h flow rate (depending on product features) fitted with electronic speed variator and chiller unit for cooling.
- 3-way manual valve for the discharge or recirculation of the product inside the tank.

Everything is managed by the relative electric control board.

ON REQUEST

- 3-way pneumatic valve for automatic management of product discharge or recirculation.
- Up-rated resistances.

F CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

La machine est constituée d'une plateforme revêtue en acier inox AISI 304 avec 4 roues pivotantes permettant le déplacement. Sur la plateforme, les éléments suivants sont installés:

- Bac série **TCX Mixer 5**, capacité 500 Kg.
- Groupe vis d'Archimède thermo-régulé avec capacité de 0-150 Kg/h (conformément aux caractéristiques du produit) équipé d'un variateur électronique de vitesse et d'un groupe frigo pour le refroidissement.
- Soupape manuelle à trois voies pour le déchargement ou la recirculation du produit à l'intérieur du bac.

Le tout géré par un tableau électrique.

SUR DEMANDE

- Soupape pneumatique à 3 voies pour la gestion automatique du déchargement et de la recirculation du produit.
- Augmentation du nombre de résistances.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

La macchina è costituita da una piattaforma rivestita in acciaio inox AISI 304 con 4 ruote pivotanti per la movimentazione.

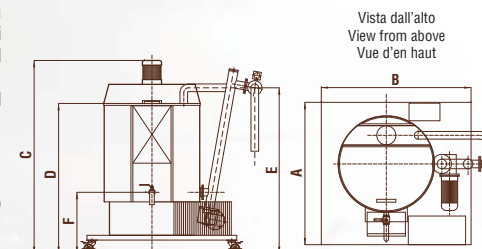
Sulla piattaforma sono installati:

- Tank serie **TCX Mixer 5**, capacità 500 Kg.
- Gruppo coclea termoregolato con portata 0-150 Kg/h (a seconda delle caratteristiche del prodotto) dotato di variatore elettronico di velocità e gruppo frigo per il raffreddamento.
- Valvola manuale a tre vie per lo scarico o il ricircolo del prodotto all'interno del tank.

Il tutto gestito da relativo quadro elettrico.

A RICHIESTA

- Valvola pneumatica 3 vie per gestione automatica dello scarico e del ricircolo del prodotto.
- Resistenze maggiorate.

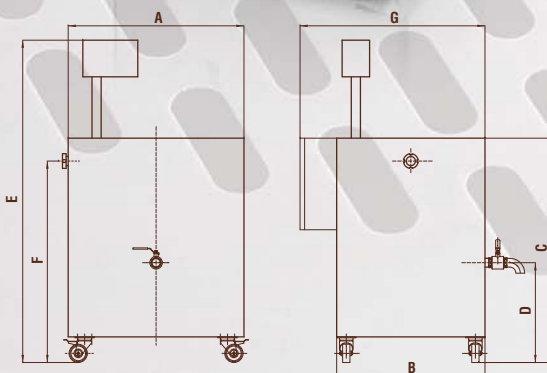


TIPO - TYPE	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA						DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm					
	Capacità Capacity	Produzione oraria Hourly production	Motore Engine	Attacchi manuali Manual mounts	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistance	A	B	C	D	E	F
	kg	kg/h	HP	"	"	kw						
TCX RC	500	150	0,5	1" 1/2	3/8"	1,8	1400	1500	2010	1500	1700	690



TCX Lab SERIES

Capacità 250 Kg con pompa prodotto incorporata
250 Kg capacity with built-in product pump
Capacité 250 Kg avec pompe de produit incorporée



TIPO - TYPE	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA							DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm					
	Capacità Capacity kg	Motore Engine HP	Portata pompa a ingranaggi Capacity of displacement pump with gears L/h	Raccordo laterale per uscita prodotto Lateral mount for product outlet	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistance kw	A	B	C	D	E	F
TCX Lab	250	0,33	200	DIN 32	1" 1/2	3/8"	1,8	960	850	1230	560	1760	1100

Questo modello compatto di tank è dotato di pompa volumetrica ad ingranaggi per lo scarico in automatico del prodotto. La pompa è posizionata sotto la vasca e rimane nascosta dalle pareti esterne del tank facilmente removibili per eventuale manutenzione. La macchina così finita è perfetta per le medio-piccole aziende che si trovano spesso ad affrontare problemi di spazio all'interno dei loro laboratori.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Ruote pivotanti con freno per la movimentazione.
- Corpo vasca costruito in acciaio inox AISI 304 elettrosaldato.
- Doppia parete per la termoregolazione sui fianchi e sul fondo vasca.
- Coibentazione con isolante ignifugo a celle chiuse.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori regolabili sulle pareti e sul fondo.
- Motoriduttore a vite senza fine.
- Circolatore acqua intercapedine.
- Riscaldamento con resistenze.
- 1 sportello superiore di carico o ispezione con microswitch di sicurezza.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- Quadro elettrico a norma CE dove sono presenti i seguenti comandi: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento; orologio di programmazione giornaliero della termoregolazione; termometro digitale prodotto; pulsantiera comando agitatore; pulsantiera comando pompa prodotto; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Raschiatori in teflon.
- Temporizzatore agitatore.
- Variatore elettronico velocità agitatore.
- Elettrovalvola per gestione raffreddamento acqua intercapedine.
- Resistenze maggiorate.
- Pannello operatore touch screen.

GB This compact tank model is fitted with a displacement gear pump for automatic discharge of the product. The pump is positioned under the tank and remains hidden by the external tank walls, which can be easily removed for any maintenance. In this way, the machine is perfect for the small-medium companies, which often must face up to problems of space within their laboratories.

FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Castor wheels with brake for movement.
- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body.
- Double casing (tank sides and bottom) for temperature regulation on the sides and bottom of the tank.
- Insulation using fire-proof closed cell insulating material.
- Detachable AISI 304 stainless steel external casing.
- AISI 304 stainless steel stirrer with adjustable scrapers on the walls and bottom.
- Worm motor-reducer.
- Cavity water pump.
- Heating via resistances.
- 1 door for upper loading or inspection with safety micro switch.
- Temperature-adjusted manual outlet.

- CE Standard approved electric control board with following controls: digital heating water temperature adjuster; temperature adjustment daily programming clock; digital product thermometer; stirrer control panel; product pump control panel; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Teflon scrapers.
- Stirrer timer.
- Stirrer electronic speed variator.
- Solenoid valve for cavity water cooling management.
- Up-rated resistances.
- Touch screen operator panel.

F Ce modèle compact de bac est doté d'une pompe volumétrique à engrenages pour le déchargement automatique du produit. La pompe est positionnée sous la cuve et est dissimulée par les parois externes du bac facilement escamotables pour les opérations d'entretien éventuel. La machine avec de telles finitions est parfaite pour les petites et moyennes entreprises devant souvent affronter des problèmes d'espace au sein de leurs laboratoires.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Roues pivotantes avec frein pour le déplacement.
- Corps de la cuve fabriqué en acier inox AISI 304 électro-soudé.
- Double paroi (latérale et fond de cuve) pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Isolation avec matériau isolant ignifuge à cellules fermées.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Agitateur en acier inox AISI 304 avec racleurs réglables sur les parois et au fond de la cuve.
- Motoréducteur à vis sans fin.
- Système de circulation d'eau dans l'interstice.
- Chauffage à résistances.
- 1 trappe de chargement ou d'inspection située sur la partie supérieure avec micro-interrupteur de sécurité.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique de température de l'eau de chauffage; horloge de programmation quotidienne de régulation thermique; thermomètre numérique produit; clavier de commande de l'agitateur; clavier de commande de la pompe de produit; champignon d'urgence.

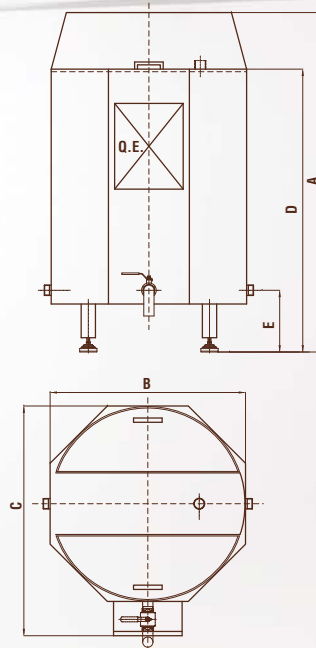
SUR DEMANDE

- Racleurs en téflon.
- Temporisateur pour agitateur.
- Variateur électronique de vitesse de l'agitateur.
- Électrovalve pour la gestion du refroidissement de l'eau dans l'interstice.
- Résistances à capacité majeure.
- Panneau opérateur avec écran tactile.



TCX MEGA SERIES

Capacità da 1000 a 15000 Kg - Capacity from 1000 to 15000 Kg
Capacité de 1000 à 15000 Kg



TIPO - TYPE	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA							DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm				
	Capacità lorda al bordo Gross capacity at the rim	Capacità Capacity	Motore Engine	Attacchi pompa Pump mounts	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistance	A	B	C	D	E
	lit	kg	HP				kW					
TCX MEGA 10	1000	1000	1	2"	2"	1/2"	3	2050	1120	1420	1655	385
TCX MEGA 20	1900	2000	2	2"	2"	1/2"	4	2450	1320	1570	2055	385
TCX MEGA 25	2300	2500	2	2"	2"	1/2"	4	2450	1420	1670	2055	385
TCX MEGA 30	2800	3000	3	2"	2"	1/2"	6	2860	1470	1720	2355	385
TCX MEGA 40	3500	4000	3	2"	2"	1/2"	6	2860	1620	1870	2355	385
TCX MEGA 50	4400	5000	3	2"	2"	1/2"	6	2860	1825	2075	2355	385
TCX MEGA 60	5200	6000	5,5	2"	2"	1/2"	10	3180	1825	2075	2675	385
TCX MEGA 80	7000	8000	5,5	2"	2"	1/2"	10	3370	2025	2275	2805	345
TCX MEGA 100	9000	10000	5,5	2"	2"	1/2"	10	3370	2280	2530	2805	345
TCX MEGA 120	11000	12000	5,5	2"	2"	1/2"	10	3570	2380	2630	3115	345
TCX MEGA 150	13000	15000	7,5	2"	2"	1/2"	10	4100	2380	2630	3610	345

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Gambe con piedini regolabili.
- Corpo vasca in acciaio inox AISI 304 elettrosaldato con fondo a cappello cinese.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori regolabili sulle pareti e sul fondo.
- Gruppo di riduzione in ghisa G 26 con ingranaggi lubrificati ad olio.
- Doppia parete (fianchi e fondo vasca) per la termoregolazione.
- Riscaldamento vasca con resistenze elettriche/acqua calda.
- Coibentazione con lana di roccia sulle pareti e sugli sportelli superiori.
- 2 sportelli superiori di carico o ispezione con microswitch di sicurezza.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- Due attacchi laterali per eventuale scarico prodotto con pompa volumetrica.
- Quadro elettrico a norma CE con comandi per: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento; termometro digitale prodotto; pulsantiera comando agitatore; pulsantiera comando pompa prodotto; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Fondo vasca conico.
- Riscaldamento vasca mediante vapore.
- Raschiatori in teflon.
- Temporizzatore agitatore.
- Variatore elettronico velocità agitatore.
- Orologio di programmazione termoregolazione giornaliero o settimanale.
- Elettrovalvola per gestione raffreddamento acqua intercapedine.
- Pompa volumetrica per scarico del prodotto.
- Contalibri volumetrico termoregolabile.
- Filtro termoregolabile.
- Sistema di pesatura digitale con celle di carico.
- Indicatore digitale livello prodotto.
- Riduttore maggiorato.
- Pannello operatore touch screen.



FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Legs with adjustable feet.
- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body with Chinese hat bottom.
- Detachable AISI 304 stainless steel external casing.
- AISI 304 stainless steel stirrer with adjustable scrapers on the walls and bottom.
- G 26 cast iron reduction unit with oil lubricated gears.
- Double casing (tank sides and bottom) for the temperature adjustment.
- Tank heating via electric/hot water resistors.
- Mineral wool insulation on the walls and the upper doors.
- 2 doors for upper loading or inspection with safety micro switch.
- Temperature-adjusted manual outlet.
- Two lateral connections for any product discharge using displacement pump.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital heating water temperature adjuster; digital product thermometer; stirrer control panel; product pump control panel; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Tapered tank bottom.
- Tank heating via steam.
- Teflon scrapers.
- Stirrer timer.
- Stirrer electronic speed variator.
- Daily and weekly temperature-adjustment programming clock.
- Solenoid valve for cavity water cooling management.
- Product unload displacement pump.
- Temperature-adjustable displacement litre meter.
- Temperature-adjustable filter.
- Digital weighing system with load cells.
- Digital product level indicator.
- Up-rated reducer.
- Touch screen operator panel.



CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Jambes avec petits pieds réglables.
- Corps de cuve en acier inox AISI 304 électro-soudé avec fond en chapeau chinois.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Agitateur en acier inox AISI 304 avec racleurs réglables sur les parois et au fond de la cuve.
- Groupe de réduction en fonte G 26 avec engrenages lubrifiés à l'huile.
- Double paroi (latérale et fond de cuve) destinée à la régulation thermique.
- Chauffage de la cuve à résistances électriques/eau chaude.
- Isolation par laine de roche sur les parois et sur les trappes supérieures.
- 2 trappes de chargement ou d'inspection situées sur la partie supérieure avec micro-interrupteur de sécurité.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Deux attaches latérales pour l'éventuel déchargement du produit avec pompe volumétrique.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique de température de l'eau de chauffage; thermomètre numérique produit; clavier de commande de l'agitateur; clavier de commande de la pompe de produit; champignon d'urgence.

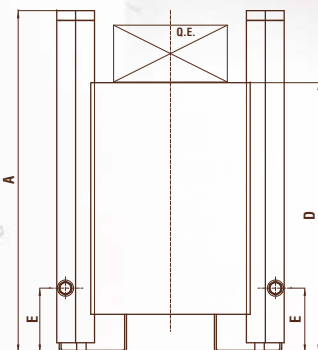
SUR DEMANDE

- Fond de cuve conique.
- Chauffage de la cuve par vapeur.
- Racleurs en téflon.
- Temporisateur pour agitateur.
- Variateur électronique de vitesse de l'agitateur.
- Horloge de programmation à régulation thermique quotidienne ou hebdomadaire.
- Electrovalve pour la gestion du refroidissement de l'eau dans l'interstice.
- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Compte-litres volumétrique à régulation thermique.
- Filtre à régulation thermique.
- Système de pesée numérique avec cellules de chargement.
- Indicateur numérique de niveau de produit.
- Réducteur à capacité majeure.
- Panneau opérateur avec écran tactile.

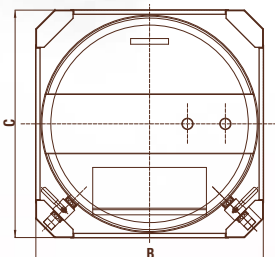


TCXT SERIES

TANK trasportabili ed impilabili capacità 1000 Kg
 Transportable and stackable TANK with capacity of 1000 Kg
 BACS transportables et empilables capacité 1000 Kg



Vista dall'alto - View from above - Vue d'en haut



TIPO - TYPE	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA					DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm				
	Capacità Capacity	Motore Engine	Attacchi pompa Pump mounts	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistances	A	B	C	D	E
	kg	HP			kw					
TCXT 10	1000	1	2"	1" 1/2	3	1800	1200	1200	1420	340

Caratteristica principale di questo tank è il telaio in acciaio inox AISI 304 che ne consente l'impilamento e la movimentazione mediante trans pallet o carrello elevatore senza dispersione di spazio negli stabilimenti e sui mezzi di trasporto.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Corpo vasca in acciaio inox AISI 304 elettrosaldato con fondo a cappello cinese.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori regolabili sulle pareti e sul fondo.
- Gruppo di riduzione in ghisa G 26 con ingranaggi lubrificati ad olio.
- Doppia parete (fianchi e fondo vasca) per la termoregolazione.
- Riscaldamento vasca con resistenze elettriche.
- Coibentazione sulle pareti con isolante ignifugo a celle chiuse.
- Sportello superiore di carico o ispezione.
- Due bocchette manuali termoregolate per scarico prodotto.
- Quadro elettrico a norma CE con comandi per: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento; termometro digitale prodotto; pulsantiera comando agitatore; pulsantiera comando pompa prodotto; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Raschiatori in teflon.
- Temporizzatore agitatore.
- Variatore elettronico velocità agitatore.
- Orologio di programmazione termoregolazione giornaliero o settimanale.
- Pompa volumetrica per scarico prodotto.
- Contalibri volumetrico termoregolabile.
- Filtro termoregolabile.
- Indicatore digitale livello prodotto.
- Pannello operatore touch screen.
- Riduttore maggiorato.

The main feature of this tank is the AISI 304 stainless steel frame that allows it to be stacked and moved via trans pallet or lifting truck without waste of space in the establishments and on the means of transport.

FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body with Chinese hat bottom.
- AISI 304 stainless steel stirrer with adjustable scrapers on the walls and bottom.
- G 26 cast iron reduction unit with oil lubricated gears.
- Double casing (tank sides and bottom) for the temperature adjustment.
- Tank heating via electric resistances.
- Walls insulation using fire-proof closed cell insulating material.
- Door for upper loading or inspection.
- Two temperature adjusted manual outlets for product discharge.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital heating water temperature adjuster; digital product thermometer; stirrer control panel; product pump control panel; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Teflon scrapers.
- Stirrer timer.
- Stirrer electronic speed variator.
- Daily and weekly temperature-adjustment programming clock.
- Product unload displacement pump.
- Temperature-adjustable displacement litre meter.
- Temperature-adjustable filter.
- Digital product level indicator.
- Touch screen operator panel.
- Upgraded reducer.

La caractéristique principale de ce bac est son châssis en acier inox AISI 304 lui permettant d'être empilé et déplacé par transpalettes ou chariot élévateur sans perte d'espace dans les usines et sur les engins de transport.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Corps de cuve en acier inox AISI 304 électro-soudé avec fond en chapeau chinois.
- Agitateur en acier inox AISI 304 avec racleurs réglables sur les parois et au fond de la cuve.
- Groupe de réduction en fonte G 26 avec engrenages lubrifiés à l'huile.
- Double paroi (latérale et fond de cuve) destinée à la régulation thermique
- Chauffage de la cuve à résistances électriques.
- Isolation sur les parois avec matériau isolant ignifuge à cellules fermées.
- Trappe supérieure de chargement ou d'inspection.
- Deux embouchures thermo-régulées manuelles pour le déchargement du produit.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes:
thermorégulateur numérique de température de l'eau de chauffage; thermomètre numérique produit; clavier de commande de l'agitateur; clavier de commande de la pompe de produit; champignon d'urgence.

SUR DEMANDE

- Racleurs en téflon.
- Temporisateur pour agitateur.
- Variateur électronique de vitesse de l'agitateur.
- Horloge de programmation à régulation thermique quotidienne ou hebdomadaire.
- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Compte-litres volumétrique à régulation thermique.
- Filtre à régulation thermique.
- Indicateur numérique de niveau de produit.
- Panneau opérateur avec écran tactile.
- Réducteur à capacité majeure.

