



VIDEO

P.170

Trasporto funghi – Champignon transport



CARLO MIGLIAVACCA

PARMA-ITALY

Technology for food industry since 1875

P.170

Pompe di alimentazione meccaniche a pistone per il travaso, l'alimentazione e il trasporto di prodotti misti con pezzi anche interi, liquidi, pastosi.

Caratteristiche principali della macchina:

SANITARIETA', SICUREZZA E AFFIDABILITÀ

La macchina è conforme alla **Direttiva Macchine CE**. La costruzione in acciaio inossidabile, il rapido e facile smontaggio della stazione di dosaggio, la semplice impostazione del ciclo di lavaggio, determinano condizioni di perfetta sanitarità. La bassa velocità di funzionamento anche a portata elevata, i grandi condotti di passaggio prodotto (raccordi DIN.65 e su richiesta DIN.100) e la mancanza di valvole consentono di ridurre al minimo la manipolazione meccanica del prodotto.

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI SU RICHIESTA

- Vasca di alimentazione prodotto.
- Agitatore alla vasca di alimentazione, a velocità variabile per una giusta proporzione tra il prodotto e le eventuali parti solide in sospensione.
- Tubazioni di alimentazione e mandata.
- Esecuzione in acciaio inox AISI 316.
- Versione con raccordi di aspirazione e mandata DIN.100



PRODOTTI AD ELEVATA VISCOSITA'

- Paste e creme fino a 12.000 CPS
- Miele vergine a freddo
- Paste lavamani
- Paté di carne

PRODOTTI MISTI CON GROSSE PEZZATURE O DELICATI

- Mango pickles
- Minestrone di verdura
- Ragù
- Condimenti vari
- Antipasti
- Tripe
- Insalate russe
- Zuppe di verdura
- Alimenti per piccoli animali
- Mostarde
- Funghi trifolati
- Caponate di verdure
- Polpe e cubettati di frutta e verdura
- Confetture con pezzi
- Creme con parti in sospensione.

PRODOTTI PASTOSI E LIQUIDI

- Oli, concentrati, passate
- Succhi, nettari di frutta e verdura
- Conserve
- Salse
- Baby foods
- Latte condensato
- Marmellate
- Creme
- Ketchup
- Maionese
- Salse a base maionese
- Paté
- Miele
- Prodotti pastosi in genere

SOLIDI INTERI

- Funghi
- Verdure
- Frutti



Mechanical Piston-Action Feeding Pumps to transfer, feed, convey mixed products with whole pieces, liquid and pasty.

Main features of the machine:

HYGIENE, SAFETY AND RELIABILITY

The machine complies with the conditions of the **EEC Machine Directive**. Made of stainless steel, simple and easy disassembly of the components, easy setting of the washing cycle permits perfect hygienic conditions. Low working speed even at high hourly output, large suction and outlet ports (pipe fittings DIN.65 and DIN.100 on request), and the lack of valve permits to reduce the product's mechanical handling to the minimum required.

COMPLEMENTARY PARTS UPON REQUEST

- Loading hopper.
- Loading hopper mixer, controlled by Motovariator for correct proportion of product and suspended pieces.
- Suction and outlet pipes fittings.
- Stainless steel AISI 316 version
- Suction and outlet DIN.100 version.



HIGH VISCOSITY PASTY PRODUCTS

- Creams and pastes up to 12.000 CPS
- Cold virgin honey
- Hand cleaner pastes
- Corned beef

MIXED EVEN WITH LARGE-SIZE AND DELICATE PRODUCTS

- Mango pickles
- Vegetable soups
- Meat and vegetable sauces
- Various condiments
- Hors d'oeuvre
- Tripe
- Russian salad,
- Food for small domestic pets
- Mustard
- Mushrooms cooked with garlic and parsley
- Fruit and vegetable cubes and pulps
- Crushed tomatoes
- Jam with fruit pieces
- Creams containing suspended pieces

PASTY AND LIQUID PRODUCTS

- Oils
- Fruit and vegetable concentrated, juices, nectars
- Preserves
- Sauces
- Baby foods
- Condensed milk
- Marmalade
- Creams
- Ketchup
- Mayonnaise
- Mayonnaise based sauces
- Paté
- Honey
- Pasty products in general
- Strained tomatoes

SOLID PRODUCTS

- Mushrooms
- Vegetables
- Fruits





Dati tecnici Technical data		P.170
Potenza elettrica installata Installed electrical power	Kw.	1,5
Raccordi di aspirazione e mandata Suction and outlet pipe fittings	DIN.	65
Peso netto Net weight	Kg.	180
Dimensioni d'ingombro Overall dimensions	mm.	1.250x600xh.1.000
Minima portata oraria Min. hourly output	Lt./ora Lts/hour	700
Massima portata oraria Max. hourly output	Lt./ora Lts/hour	5.000




CARLO MIGLIAVACCA
 PARMA • ITALY

Carlo Migliavacca S.r.l. a S.U.
 Via Montecorno, 5/A I - 43122 Parma - Italy
 Tel.+39 0521.771040 - Fax +39 0521.701859

info@carlomigliavacca.com
www.carlomigliavacca.com

