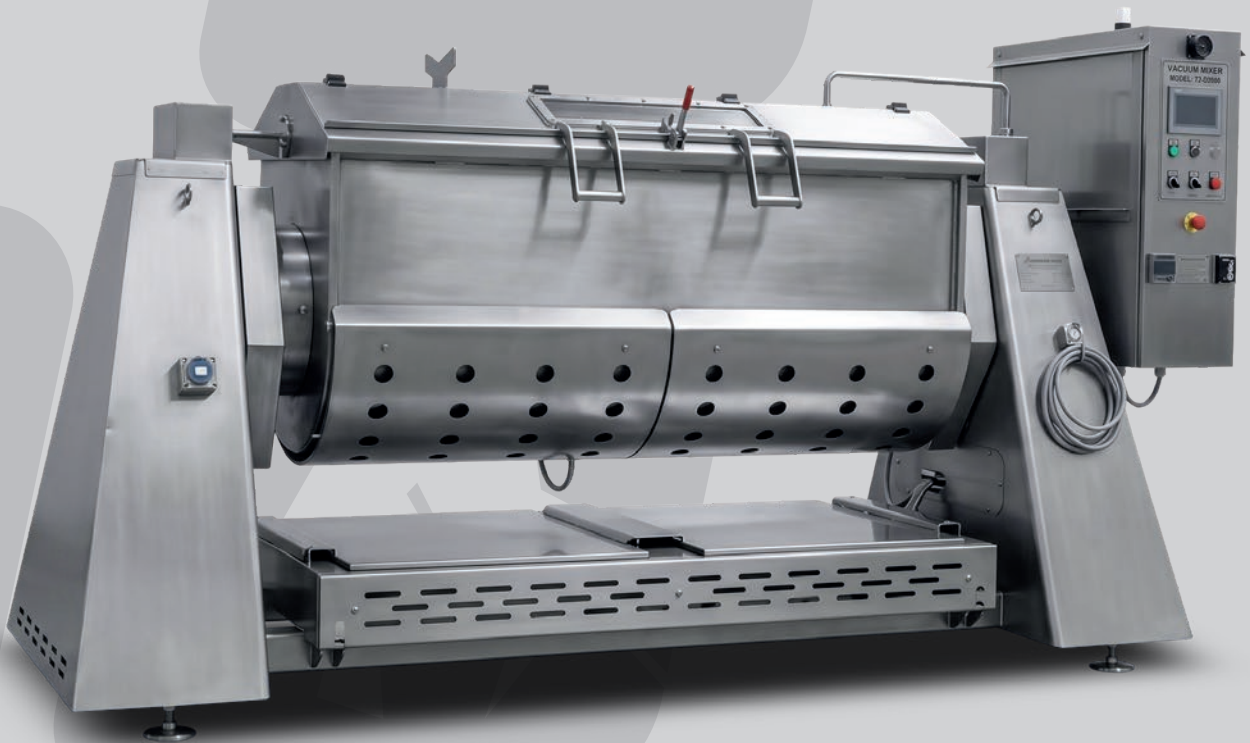


COCEDORA DE TURRONES BLANDOS T-CTB 500



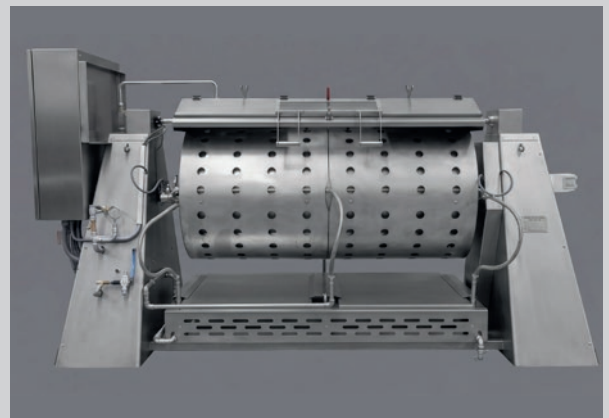
NOTA: Mejisa puede estudiar la adaptación del equipo a las necesidades productivas y de instalación de cada cliente.

COCEDORA INDUSTRIAL PARA LA ELABORACIÓN DE TURRÓN BLANDO

La **Cocedora de Turrónes Blandos T-CTB 500** ha sido diseñada para la cocción, mezcla y homogeneización de masas destinadas a la elaboración de turrón blando.

El equipo combina un sistema de agitación mediante pala, calentamiento indirecto por aceite térmico calentado con vapor y control de proceso desde pantalla táctil, permitiendo una producción controlada, uniforme y adaptada a las necesidades de la industria turrонера.

Su cuba de gran capacidad, el sistema de descarga por basculación y la posibilidad de trabajar mediante recetas configurables convierten a la T-CTB 500 en una solución robusta, segura y eficiente para procesos industriales de elaboración de turrón blando.



El funcionamiento puede gestionarse en modo manual o automático, según las necesidades de producción. En modo automático, el proceso se ejecuta mediante recetas configurables que permiten definir parámetros de temperatura, velocidad de agitación, alternancia de giro y tiempos de trabajo.



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Cocción y mezcla homogénea de masas para turrón blando.



Cuba con capacidad máxima de 500 kg de masa.



Sistema de agitación mediante pala accionada por motorreductor.



Calentamiento indirecto mediante aceite térmico calentado por vapor.



Control del proceso mediante pantalla táctil.



Funcionamiento en modo manual, automático y limpieza.



Gestión de recetas configurables para procesos repetitivos.



Control y visualización de temperaturas de producto y aceite térmico.



Regulación de velocidad de pala y alternancia de giro.



Sistema de basculación neumática para descarga del producto.



Modo limpieza con calentamiento, agitación y aporte de agua.



Sistema de alarmas para detección de incidencias.



Diseñada para un trabajo seguro, controlado y supervisado por un único operario.



FUNCIONAMIENTO

El producto se introduce en la cuba a través de la tapa superior. Una vez finalizada la carga, el operador selecciona el modo de trabajo desde la pantalla táctil y supervisa la evolución del proceso.

En **modo automático**, la cocedora permite trabajar mediante recetas previamente configuradas. Estas recetas se estructuran en fases de proceso, como caldeo, cocción y arrematado, definiendo en cada etapa las condiciones de temperatura, agitación y tiempo.

Durante el ciclo automático, la máquina controla la evolución de la receta y realiza la transición entre fases de forma secuencial, favoreciendo la repetitividad del proceso y la estabilidad del producto final.

En **modo manual**, el operario puede actuar directamente sobre las principales funciones de la máquina, como el calentamiento, la agitación, el sentido de giro de la pala, la velocidad de trabajo y la función de enfriamiento o purga del aceite térmico.

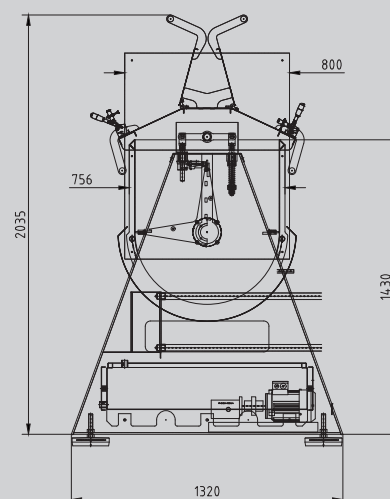
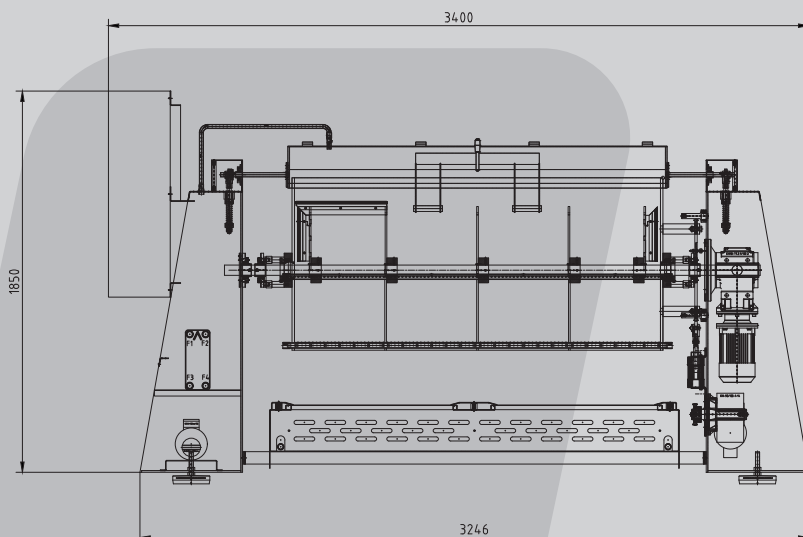
La descarga del producto se realiza mediante el sistema de basculación de la cuba. Esta maniobra se acciona mediante sistema neumático y mando a dos manos, garantizando un movimiento controlado durante el volcado y el retorno de la cuba a su posición de trabajo.



SISTEMA DE CONTROL

La cocedora incorpora una pantalla táctil situada en la zona de mando, desde la que se accede a las principales funciones del equipo:

- ✓ **Modo manual:** Permite controlar individualmente el calentamiento, el sistema de agitación, la velocidad de pala, el sentido de giro y la función de enfriamiento.
- ✓ **Modo automático:** Permite ejecutar el proceso de cocción mediante recetas configurables, reduciendo la intervención continua del operario.
- ✓ **Modo limpieza:** Facilita la limpieza interior del equipo mediante la acción combinada de calentamiento, agitación y aporte de agua.
- ✓ **Pantalla de alarmas:** Permite identificar de forma rápida cualquier incidencia o condición anómala detectada durante el funcionamiento.
- ✓ **Pantalla de recetas:** Permite seleccionar, cargar y modificar recetas de trabajo, adaptando los parámetros de proceso a las necesidades de cada elaboración.





ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN

Para la correcta instalación de la cocedora, el lugar de ubicación deberá disponer de:

-  Alimentación eléctrica trifásica de 400 V – 50 Hz, 3 fases + neutro.
-  Suministro de aire comprimido a 6 bar.
-  Suministro de vapor saturado a 5,5 kg/cm².
-  Suministro de agua potable para operaciones de limpieza.
-  Sistema de evacuación de aguas o desagüe adecuado.
-  La máquina deberá instalarse sobre suelo industrial plano, nivelado, antideslizante y con resistencia suficiente para soportar el peso del equipo y las cargas generadas durante el funcionamiento.

ELEMENTOS DE SEGURIDAD DESTACADOS

- ✓ Resguardos fijos en zonas de riesgo.
- ✓ Tapa superior abatible con sensor de seguridad.
- ✓ Parada de emergencia tipo seta.
- ✓ Sistema de mando a dos manos.
- ✓ Señalización acústica durante el movimiento de la cuba.
- ✓ Dispositivos de seccionamiento de alimentación eléctrica, aire comprimido y vapor.
- ✓ Sistema de alarmas para identificación de incidencias.

La máquina ha sido concebida para ser utilizada por un único operario debidamente formado, situado en la zona de mando y control, garantizando una operación segura y supervisada.

NOTA: La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	T-CTB 500.25
Fabricante	Mecánica Jijonenca, S.A.
Voltaje	400 V, 3 fases + neutro
Potencia instalada	5 kW
Presión máxima de aire	6 bar
Presión máx. de vapor	5,5 kg/cm ²
Capacidad máx. de cuba	500 kg de masa de turrón
Peso aproximado	1475 kg

CALIDAD, PROFESIONALIDAD Y FIABILIDAD

La **Cocedora de Turrónes Blandos T-CTB 500** ofrece una solución eficiente para la elaboración industrial de turrón blando, combinando capacidad productiva, control de proceso, seguridad operativa y robustez constructiva.

Un equipo diseñado para responder a las exigencias de la industria alimentaria, facilitando una cocción homogénea, una descarga cómoda del producto y una gestión precisa de los parámetros de trabajo.

**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

