

Storci

PASTA MACHINERY

CR - 36.4

CUOCITORE CONTINUO RUOTANTE
CONTINUOUS ROTARY COOKER



- **Elevata flessibilità (pasta, riso, carne, vegetali, ecc.)**
- **Grandi capacità in spazi ridotti**
- **Facilità di utilizzo**
- **Facilità di pulizia**
- **Elevato rendimento energetico**

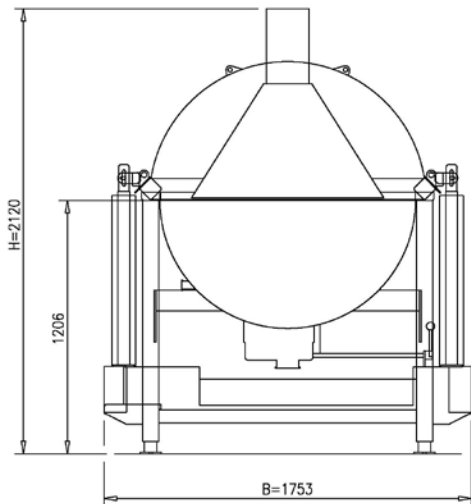
- High versatility (pasta, rice, meat, vegetables, ecc.)
- High capacity in small dimensions
- Ease of use
- Ease of cleaning
- High energy efficiency

CR - 36.4

Può essere utilizzato per cuocere, riscaldare o reidratare molti prodotti quali verdure, fagioli, carne, pasta e riso. Il cuocitore è dotato di un sistema di pulizia e ricircolazione acqua (CAR System) che può operare mentre il cuocitore è in produzione.

Caratteristiche tecniche principali:

- Riscaldamento acqua di cottura tramite iniezione diretta di vapore.

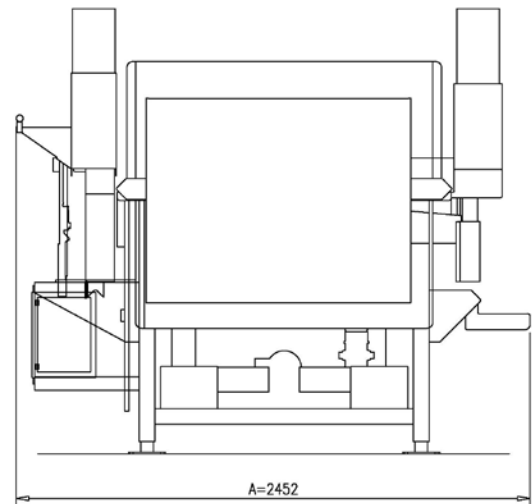


It can be used to cook, temper or rehydrate many different products such as vegetables, beans, meat, pasta and rice. The cooker is provided with a Cleaning Assist and Recirculation System (CAR System) that can operate while the system is in production.

Production technical features:

- Water heating through the use of direct steam injection system.

- Sistema di controllo vapore a bordo macchina per mantenere la temperatura di cottura al valore impostato dal cliente.
- Tempo di cottura variabile tramite PLC ed inverter.
- Coperchio sollevabile elettricamente con sistema di sicurezza autobloccante.
- Reti interne facilmente smontabili tramite ganci rapidi (optional).
- Costruzione in acciaio inox AISI 316 (optional).



- System to control steam injection on board to bring the temperature to maintain the customer's desired value.
- Variable retention time through PLC and frequency drive.
- Cover lifting through "jack-screws" with safety self-locking system.
- Inner screen easy demountable trough removable clamps (optional).
- Stainless steel AISI 316 manufacturing (optional).

CR - 36.4

Capacità prodotto in ingresso / Input	420 kg/h*
Capacità prodotto in uscita / Output	750 Kg/h *
Potenza elettrica assorbita / Electrical consumption	10.5 kW/h
Potenza termica assorbita / Processing required	94.600 Kcal/h
Capacità vasca di cottura / Tank capacity liters	360 l
Consumo acqua (ricambio acqua cottura) / Overflow liters	19-38 l/min
Peso / Weight	2270 Kg
Dimensioni coperchio sollevato / Dimension cover lifted up	2400x1880x2500 AxBxH

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. La Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Dimension and technical data are not binding. Storci S.p.A. reserves the right to modify them without notice.

* Prodotto: Riso-tempo cottura / Product: Rice-cooking time: 18 min.

Storci s.p.a.

Via Lemignano, 6 | 43044 Collecchio (Parma) Italy

ph. +39 0521 543611 | fax +39 0521 543621 | www.storci.com | storci@storci.com

