

ENFRIADOR RR-36.4

ENFRIADOR ROTATIVO CONTINUO



rev. 0011.1807.59

■ Enfriador RR-36.4

- Alta flexibilidad (pasta, arroz carne, verduras, etc.)
- Grandes capacidades en pocos espacios
- Facilidad de empleo
- Facilidad de limpieza
- Alta eficiencia energética

ENFRIADOR RR-36.4

Se puede utilizar para detener el proceso de cocción y enfriamiento de muchos productos tales como verduras, pasta y arroz. El enfriamiento se efectúa mediante agua helada. El refrigerador está equipado con un sistema de limpieza y recirculación agua (CAR System) que puede operar mientras que el enfriador está en producción.



Enfriador RR-36.4

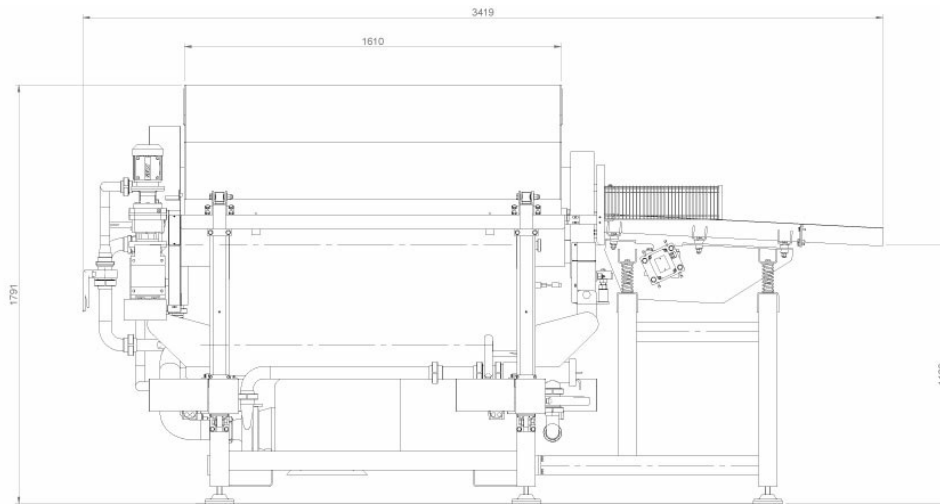
Principales características técnicas:

- Bomba para la introducción de agua fría en el tanque de enfriamiento (enfriador: opcional)
- Sistema de detección de la temperatura de refrigeración
- Tiempo de enfriamiento variable a través de PLC e inversor
- Tapa elevable eléctricamente con sistema de seguridad de bloqueo automático
- Redes internas fácilmente extraíbles a través de ganchos de liberación rápida (opcional)
- Construcción en acero inoxidable AISI 316 (opcional)



Arroz

ENFRIADOR RR-36.4



RR-36.4		
Capacidad producto en entrada (kg/h)		400*
Potencia electrica instalada (kW)		1.5
Potencia termica instalada (Fr/h)		40.000
Tiempo de enfriamiento (min)		6-8
Temperatura producto en entrada (°C)		~ 85
Temperatura producto en salida (°C)		~ 10
Capacidad tina de coccion (l)		380
Consumo agua (cambio agua de coccion) (l/h)		~ 200
Peso (kg)		2200
Maxima abertura tapa (mm)		700

* Dato referido a la entrada de pasta corta (penne/fusilli). Dimensiones y datos técnicos se proporcionan sin compromiso. Storci S.p.A se reserva el derecho a modificarlas sin previo aviso



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

