

RAFFREDDATORE RR-36.4

RAFFREDDATORE CONTINUO ROTANTE



rev. 0011.1807.59

■ Raffreddatore RR-36.4

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

RAFFREDDATORE RR-36.4

Può essere utilizzato per arrestare il processo di cottura e raffreddare molti prodotti quali verdure, pasta e riso. Il raffreddamento è effettuato mediante acqua gelida. Il raffreddatore è dotato di un sistema di pulizia e ricircolazione acqua (CAR System) che può operare mentre il raffreddatore è in produzione.



Raffreddatore RR-36.4

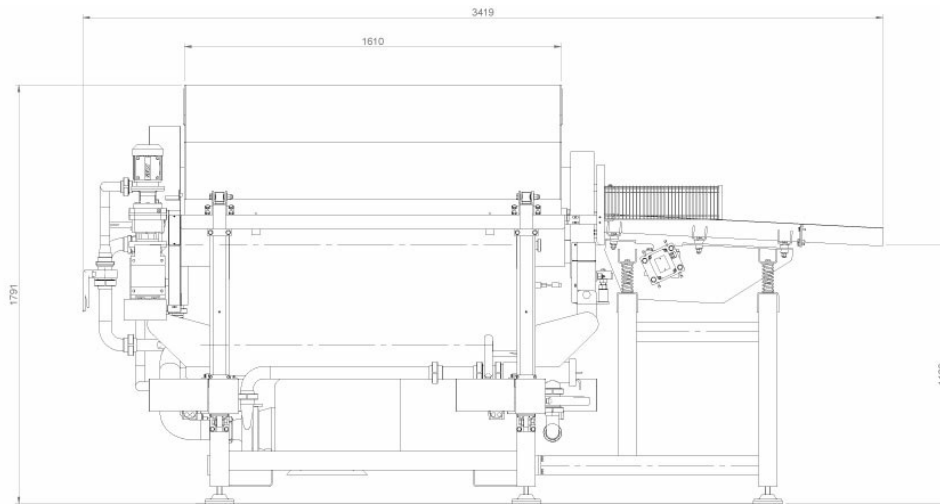
Caratteristiche tecniche principali:

- Pompa per l'immissione di acqua fredda nella vasca di raffreddamento (chiller: optional)
- Sistema di rilevamento della temperatura di raffreddamento
- Tempo di raffreddamento 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)



Riso

RAFFREDDATORE RR-36.4



RR-36.4		
Capacità prodotto in ingresso (kg/h)		400*
Potenza elettrica installata (kW)		1.5
Potenza termica installata (Fr/h)		40.000
Tempo di raffreddamento (min)		6-8
Temperatura prodotto in ingresso (°C)		~ 85
Temperatura prodotto in uscita (°C)		~ 10
Capacità vasca di cottura (l)		380
Consumo acqua (ricambio acqua cottura) (l/h)		~ 200
Peso (kg)		2200
Escursione apertura coperchio (mm)		700

Dato riferito all'ingresso di pasta corta (penne/fusilli). Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.



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

