

REFROIDISSEUR RR-36.4

REFROIDISSEUR CONTINU TOURNANT



rev. 0011.1901.60

■ Refroidisseur RR-36.4

- Une grande flexibilité (pâtes, riz, viandes, légumes, etc.)
- De grandes capacités dans des espaces réduits
- Une facilité d'utilisation
- Une facilité d'entretien
- De très bonnes performances énergétiques

REFROIDISSEUR RR-36.4

Il peut être utilisé pour arrêter le processus de cuisson et refroidir de nombreux produits tels les légumes, les pâtes et le riz. Le refroidissement est effectué à l'aide de l'eau gelée. Le refroidisseur est doté d'un système de nettoyage et de recirculation de l'eau (CAR System) qui peut fonctionner pendant que le refroidisseur est en production.



Refroidisseur RR-36.4

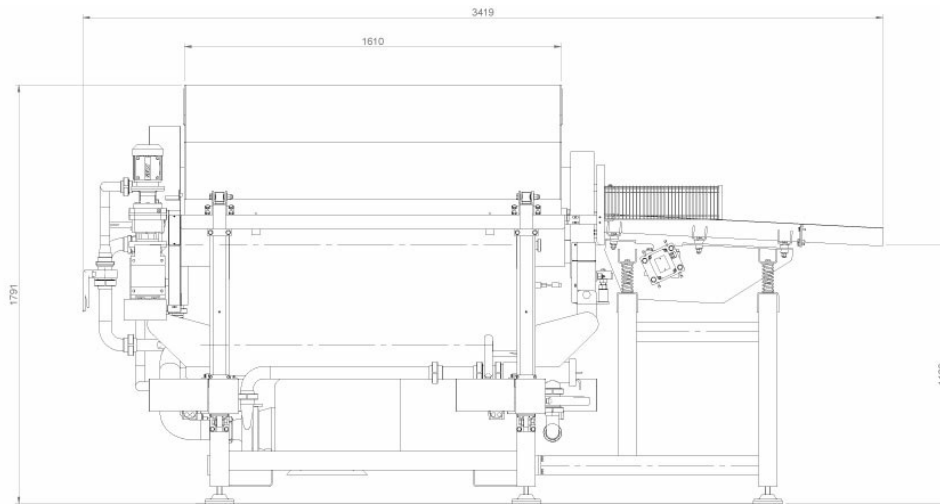
Principales caractéristiques techniques:

- Pompe pour l'introduction d'eau froide dans la cuve de refroidissement (chiller: en option)
- Système de détection de la température de refroidissement
- Temps de refroidissement variable grâce à un PLC et un inverseur
- Couvercle soulevable électriquement avec système de sécurité à blocage automatique
- Grilles internes faciles à démonter grâce à des crochets rapides (en option)
- Réalisation en acier inox AISI 316 (en option)



Riz

REFROIDISSEUR RR-36.4



RR-36.4		
Capacité du produit à l'entrée (kg/h)		400*
Puissance électrique installée (kW)		1.5
Puissance thermique installée (Fr/h)		40.000
Temps de refroidissement (min)		6-8
Température du produit à l'entrée (°C)		~ 85
Température du produit à la sortie (°C)		~ 10
Capacité cuve de cuisson (l)		380
Consommation en eau (rechange eau de cuisson) (l/min)		~ 200
Poids (kg)		2200
Largeur d'ouverture du couvercle (mm)		700

*Les données se réfèrent à l'entrée de pâtes courtes (penne/fusilli). Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.



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

