

REFROIDISSEURS SÉRIES RCR

REFROIDISSEUR CONTINU TOURNANT



rev. 0011.2404.84

■ Refroidisseur RR-36.4

- Grande flexibilité (pâtes, riz, viandes, légumes, etc.)
- Grandes capacités dans des espaces réduits
- Facilité d'utilisation
- Facilité d'entretien
- Très bonnes performances énergétiques

REFROIDISSEURS SÉRIES RCR

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

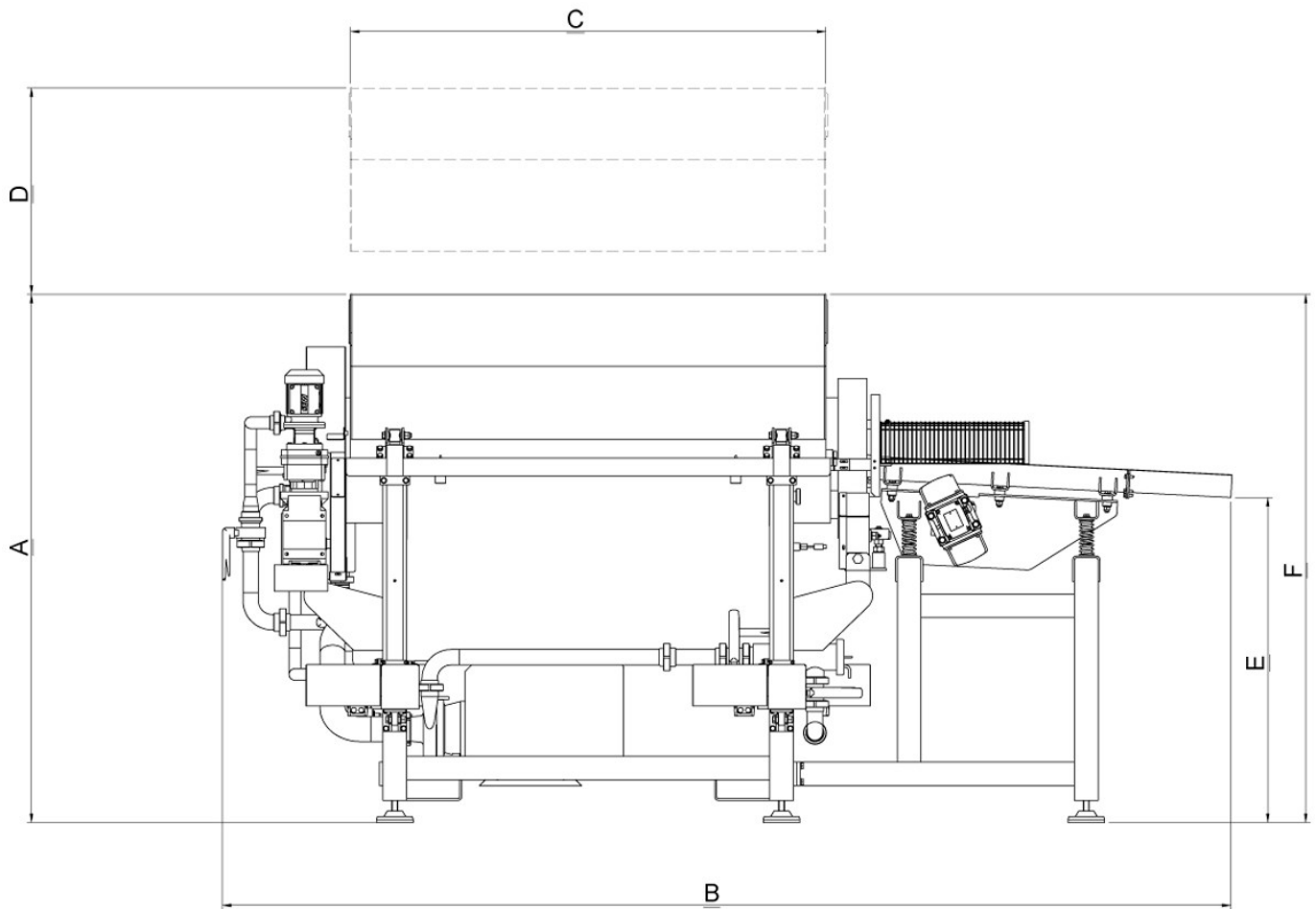
Principales caractéristiques techniques:

- 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

REFROIDISSEURS SÉRIES RCR



Modèles	Panier	A	B	C	D	E
RCR 08X12	880x1270	1790	3420	1610	700	1110
RCR 08X18	880x1830	1790	4000	2170	700	1110
RCR 08X24	880x2400	1790	4600	2740	700	1110
RCR 12X12	1220x1270	2000	3920	2300	1000	1350
RCR 12X24	1220x2400	2000	5050	3400	1000	1350
RCR 12X36	1220x3650	2000	6300	4550	1000	1350
RCR 12X48	1220x4870	2000	7550	5800	1000	1350

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

