

# COCEDOR CR-36.4

COCEDOR GIRATORIO CONTINUO



rev. 004.1812.64

■ Cocedor CR-36.4

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

# COCEDOR CR-36.4

Puede ser utilizado para cocinar, rescaldar o rehidratar muchos productos como verduras, porotos, carne, pasta y arroz. El cocedor está equipado de un sistema de limpieza y recirculación agua (CAR system) que puede operar mientras el cocedor se encuentra en producción.

## Principales características técnicas:

- Calentamiento agua de cocción por inyección directa de vapor
- Sistema de control vapor a bordo máquina para mantener la temperatura de cocción al valor establecido por el cliente
- Tiempo de cocción variable a través de PLC e inverter
- Tapa elevable eléctricamente con sistema de seguridad autobloqueo
- Redes internas fácilmente extraíbles a través de ganchos de liberación rápida (opcional)
- Construcción en acero inoxidable AISI 316 (opcional)

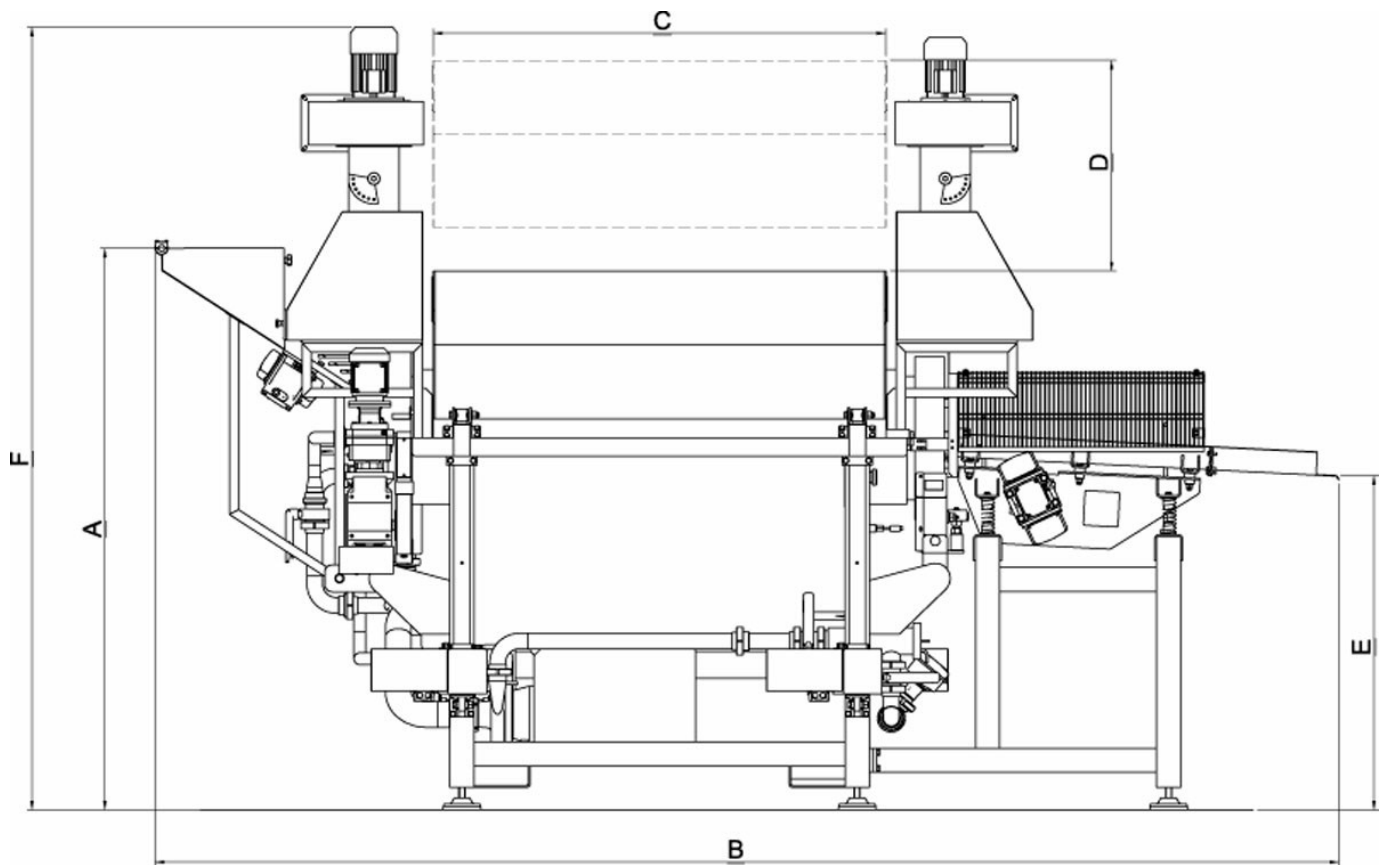


Cocedor CR-36.4



Pasta

# COCEDOR CR-36.4



CR-36.4		
Capacidad producto en entrada (kg/h)		250*
Capacidad producto en salida (kg/h)		~ 400*
Potencia electrica instalada (kW)		3
Potencia termica instalada (kcal/h)		70.000
Capacidad cocitor (l)		380
Consumo estimado agua (sostitucion agua de coccion) (l/h)		400/500
Peso (kg)		2300
Abertura tapa (mm)		700

\* Dato referido a la cocción de pasta corta (penne/fusilli) por un tiempo de 3,5 min. Dimensiones y datos técnicos son suministrado sin empeño. Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlas sin advertencia.



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

