

CUISEUR CR-36.4

CUISEUR CONTINU TOURNANT



rev. 004.1808.57

■ Cuiseur CR-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

CUISEUR CR-36.4

Il peut être utilisé pour cuire, chauffer ou réhydrater de nombreux produits tels les légumes, les haricots communs, les viandes, les pâtes et le riz. Le cuiseur est doté d'un système de nettoyage et de recirculation de l'eau (CAR System) qui peut fonctionner pendant que le cuiseur est en production.

Principales caractéristiques techniques:

- Chauffage de l'eau de cuisson par injection directe de vapeur
- Système de contrôle vapeur embarqué pour conserver la température de cuisson à la valeur programmée par le client
- Temps de cuisson 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)

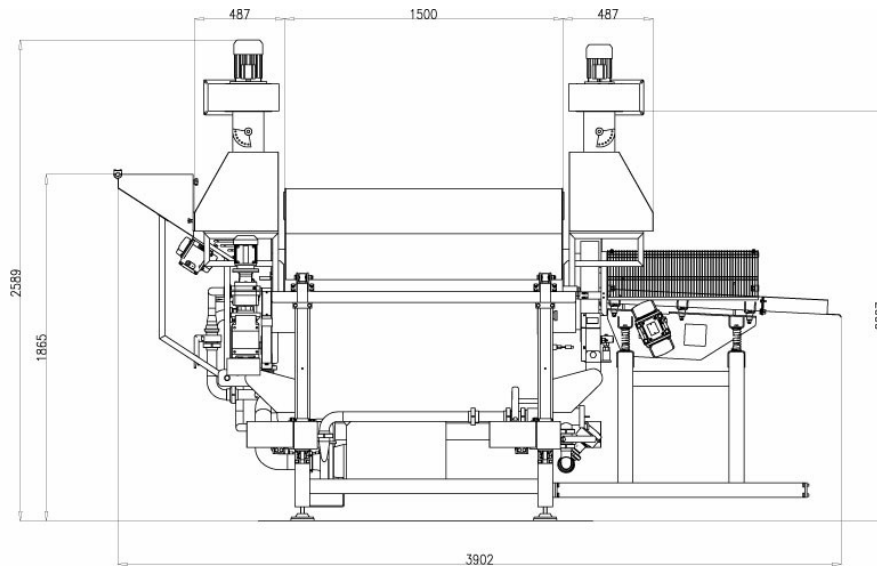


Cuiseur CR-36.4



Pâtes

CUISEUR CR-36.4



CR-36.4	
Capacité produit à l'entrée (kg/h)	250*
Capacité produit à la sortie (kg/h)	750*
Puissance électrique installée (kW)	3
Puissance thermique installée (kcal/h)	70.000
Capacité cuve de cuisson (l)	360
Consommation en eau (recharge eau de cuisson) (l/min)	400/500
Poids (kg)	2300
Dimensions couvercle soulevé AxBxH (mm)	700

*Les données se réfèrent à l'entrée de pâtes courtes (penne/fusilli) pendant un temps de 3,5 min. 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

