

# CUOCITORE CR-36.4

CUOCITORE CONTINUO ROTANTE



rev. 004.1812.64

■ Cuocitore CR-36.4

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

# CUOCITORE CR-36.4

Può essere utilizzato per cuocere, riscaldare o reidratare molti prodotti quali verdure, fagioli, carne, pasta e riso. Il cuocitore è dotato di un sistema di pulizia e ri-circolazione acqua (CAR system) che può operare mentre il cuocitore è in produzione.

## Caratteristiche tecniche principali:

- Riscaldamento acqua di cottura tramite iniezione diretta di vapore
- Sistema di controllo vapore a bordo macchina per mantenere la temperatura di cottura al valore impostato dal cliente
- Tempo di cottura 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)

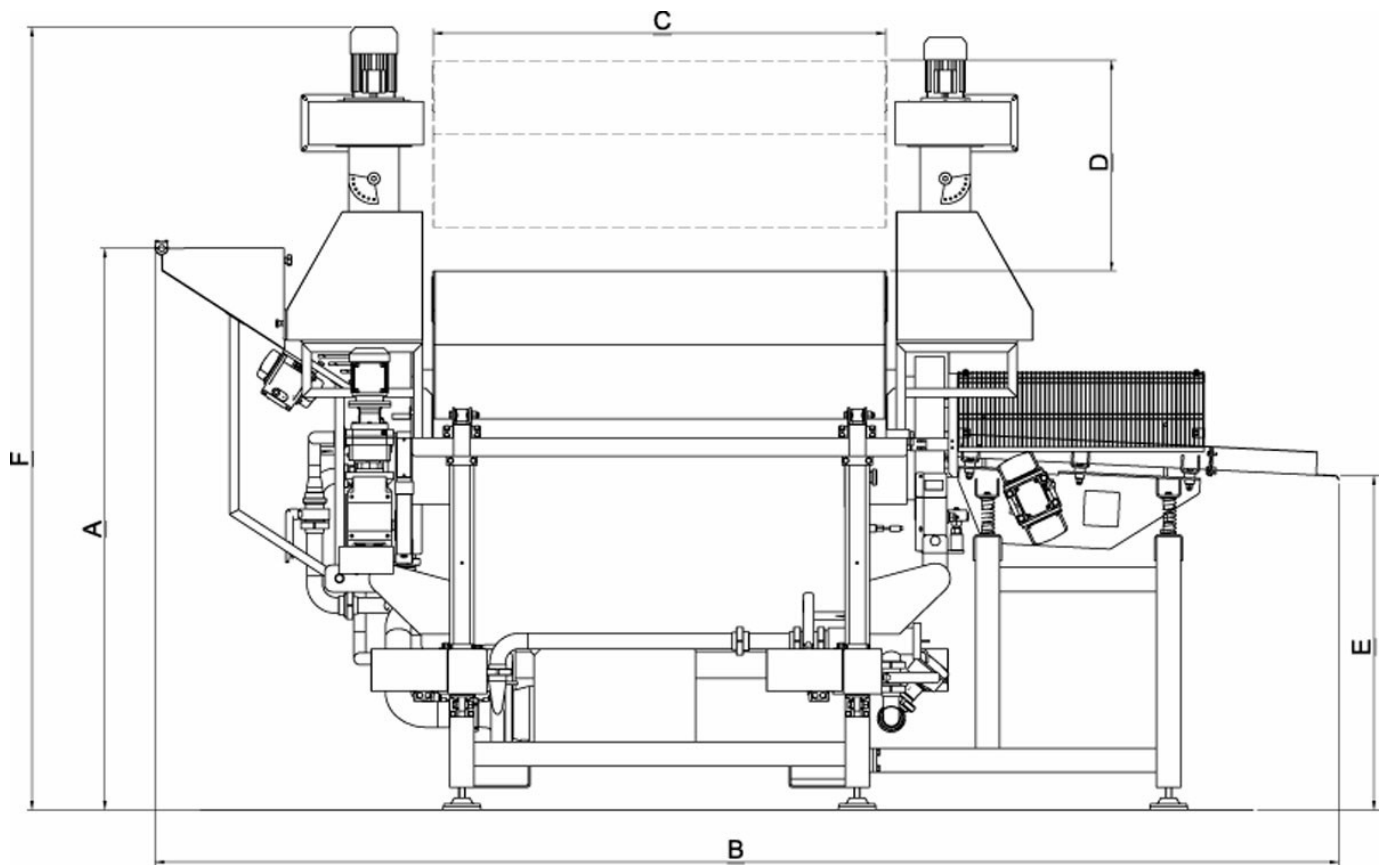


*Cuocitore CR-36.4*



*Pasta*

# CUOCITORE CR-36.4



CR-36.4		
Capacità prodotto in ingresso (kg/h)		250*
Capacità prodotto in uscita (kg/h)		~ 400*
Potenza elettrica installata (kW)		3
Potenza termica installata (kcal/h)		70.000
Capacità vasca di cottura (l)		380
Consumo stimato acqua (ricambio acqua di cottura) (l/h)		400/500
Peso (kg)		2300
Escursione apertura coperchio (mm)		700

\* Dato riferito alla cottura di pasta corta (penne/fusilli) per un tempo di 3,5 min.

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.



[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)

