

Storci

PASTA MACHINERY

COCEDOR DE VAPOR

HECHO A MEDIDA PARA LA PASTA INSTANTÁNEA



rev. 001090.2404.64

■ Cocedor al vapor para pasta instantánea

- Masa homogénea y sin grumos
- Alta velocidad de secado, máximo dos horas y media
- Limpieza rápida y sencilla

we know pasta

COCEDOR DE VAPOR

Cocedor al vapor para pasta instantánea. Gracias a su sistema de gelatinización, es posible obtener el producto final perfectamente precocido y extremadamente homogéneo.

Principales características técnicas:

- Sistema de gelatinización que permite obtener un producto final perfectamente precocido y extremadamente homogéneo
- Masa homogénea y sin grumos
- Alta velocidad de secado que dura un máximo de dos horas y media y consumo controlado para evitar el desperdicio
- Limpieza rápida y sencilla gracias a la máxima canalización del producto en el interior de cocedor
- Los sistemas de cocción pueden integrarse en líneas nuevas o existentes, desde la producción artesanal a pequeña escala hasta la producción industrial a gran escala



Cocedor al vapor



Cocedor al vapor- detalle



Cocedor al vapor para pasta instantánea



Pasta instantánea

COCEDOR DE VAPOR

Modelos	Dimensiones útiles de la habitación (mm)	Tamaño de la máquina (LxP) (mm)	Peso (kg)	Potencia instalada (kW)	Producción máxima en Kg/h*	Aire comprimido (NI/min)	Consumo de vapor en kg/h a 6/8 bar
C/4	530x5000	7700x1400	2500	3,7	250	10	150/200
C/8	1150x7000	11650x2000	3500	8	750	10	450/600
C/9	1340x5000	8700x2300	3500	7	650	10	400/500
C/11	1340x10000	15300x2300	4200	8	1300	10	800/1000

*rif. Gobbetto shape, wd 0.34 kg/dm3

Las dimensiones y los datos técnicos se facilitan sin compromiso. Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlas sin previo aviso.



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

