Storci
PASTA MACHINERY

# CUISEURS À VAPEUR

SUR MESURE POUR LES PÂTES INSTANTANÉES

rev. 001090.2410.66

- **Cuiseurs pour des pâtes intantanées**

- **Pâtes égrenées uniformément sans aucun morceau**
- **Haute vitesse de séchage, au maximum deux heures et demie**
- **Nettoyage simple et rapide**

we know pasta

# CUISEURS À VAPEUR

Cuiseur à vapeur pour pâtes instantanées. Grâce à son système de gélatinisation, il est en mesure d'obtenir le produit final précuit à la perfection et extrêmement homogène.

*Cuiseur pour pâtes instantanées*

*Cuiseur pour pâtes instantanées - détail*

**Principales caractéristiques techniques:**

- Système de gélatinisation, il est en mesure d'obtenir le produit final précuit à la perfection et extrêmement homogène
- Pâtes égrenées uniformément sans aucun morceau
- Haute vitesse de séchage qui dure au maximum deux heures et demie et consommation contrôlée pour éviter les gaspillages
- Nettoyage simple et rapide grâce à la canalisation maximale du produit à l'intérieur du cuiseur
- Les systèmes de cuisson peuvent être intégrés dans des lignes nouvelles ou existantes, des petites dimensions pour la production artisanale aux grandes productions industrielles

**Cuiseurs pour des pâtes intantanées**

**Pâtes intantanées**

Fiche générée par le système automatique Storci.com le 12/10/2024 10:19:01. Les informations contenues peuvent varier sans préavis. Veillez à bien télécharger la dernière version.

# CUISEURS À VAPEUR

| Modèles | Dimens. utiles de la chambre (mm) | Encombrement machine (LxP) (mm) | Poids (Kg) | Puissance installée (kW) | Production max en Kg/h* | Air Comprimée (Nl/min) | Consommation de vapeur en Kg/h à 6/8bar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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. format *Gobbetto*, ps 0,34 kg/dm$^3$
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**

Storci
PASTA MACHINERY