

Storci

PASTA MACHINERY

CUOCITORI SERIE CCR

CUOCITORE CONTINUO ROTANTE



rev. 004.2404.90

■ Cuocitore

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

we know pasta

CUOCITORI SERIE CCR

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)

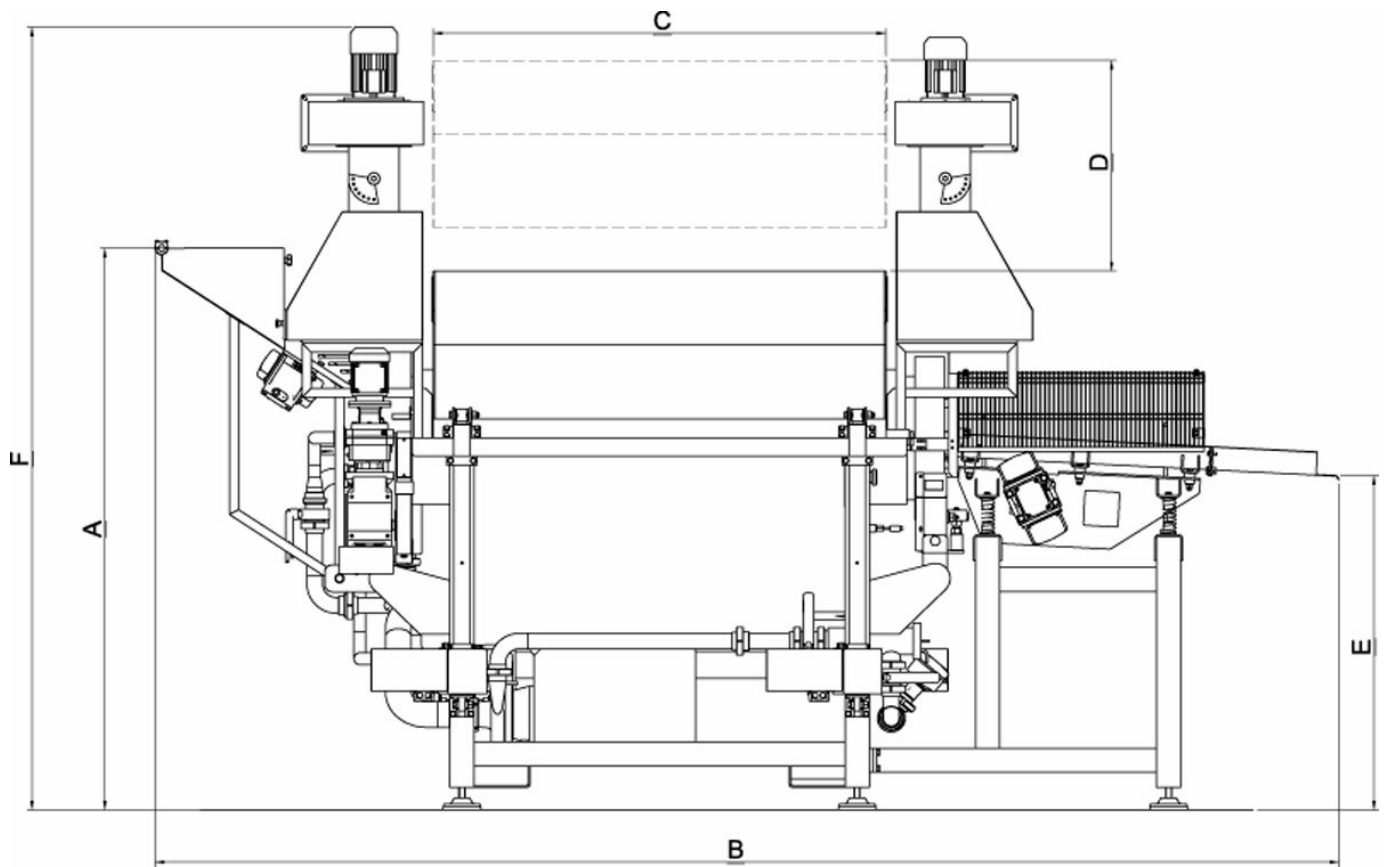


Cuocitore



Pasta

CUOCITORI SERIE CCR



Modello	Cestello	A	B	C	D	E	F
CCR 08X12	880x1270	1865	3920	1500	700	1110	2600
CCR 08X18	880x1830	1865	4480	2060	700	1110	2600
CCR 08X24	880x2400	1865	5050	2630	700	1110	2600
CCR 12X12	1220x1270	2100	4420	2000	1000	1350	3130
CCR 12X24	1220x2400	2100	5550	3100	1000	1350	3130
CCR 12X36	1220x3650	2100	6770	4350	1000	1350	3130
CCR 12X48	1220x4870	2100	8040	5650	1000	1350	3130

Dato riferito all'ingresso di pasta corta (penne/fusilli). Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.



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

