

# COCEDOR SERIE CCT

COCEDOR PARA LÁMINA



rev. 0053.2404.79

## ■ Cocedor a barra

- Sistema de barras móviles
- Tina de cocción completamente accesible, para una fácil limpieza
- Prevención de daños de almidones producidos en la cocción
- Optimización del cambio de calor
- Ningún desplazamiento lateral de la lámina

# COCEDOR SERIE CCT

Los cocedores serie CCT son la mejor solución para la **cocción continua** de la lámina en las líneas para platos pronti. Garantizan una **cocción uniforme**, precisión en el transporte y en las etapas de entrada y salida del producto de la máquina. Estos cocedores son adecuados al tratamiento de cualquier medida de la lámina y permite tiempos distinto de cocción.



Cocedor a barra

## Principales características técnicas:

- Partes en acero inoxidable para uso alimentario.
- Las barras móviles superiores inclinadas en vez de transversales mantienen la lámina debajo del agua de cocción evitando daños de roce; pueden ser fácilmente levantadas para la limpieza.
- Equipo de calentamiento de agua a través de placas de intercambio de calor individuales colocados en el panel inferior de la tina: está garantizado un alto grado de intercambio de calor.
- Equipado con un sistema de inyección de vapor con diferentes puntos de entrada a fin de evitar que el agua se condense en las zonas remotas del cocedor.
- El nivel del agua de cocción alcanza el borde superior y tiene un pequeño desbordamiento. Esto permite una descarga regular de los almidones que cocinan en la superficie a lo largo de todo el perímetro del cocedor.
- Mamparos de acero inoxidable para la separación de la entrada a la tina de cocción y evitar cualquier fuga de vapor en la zona de producción.
- No necesita di filtro sanitario en el vapor ya que este último no puede ponerse en contacto con el agua de proceso



Detalle cocedor a barra

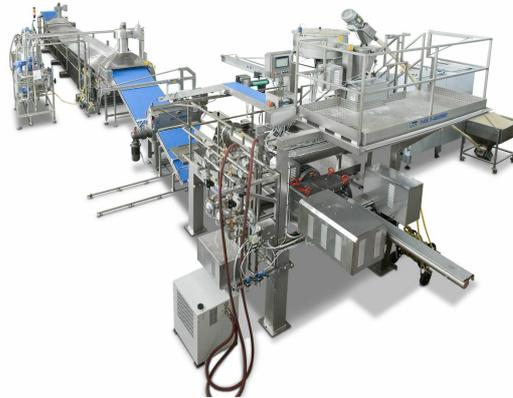
# COCEDOR SERIE CCT



■ Cocedor a barra



■ Detalle cocedor a barra



■ Cocedor a barra en la línea de precocción pasta



[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)

