

Storci

PASTA MACHINERY

CUOCITORI A VAPORE

SU MISURA PER PASTA INSTANT



rev. 001090.2405.64

■ Cuocitore per pasta instant

- Pasta sgranata uniformemente senza alcun grumo
- Alta velocità di essiccazione, al massimo due ore e mezzo
- Pulizia semplice e veloce

we know pasta

CUOCITORI A VAPORE

Cuocitore per instant pasta. Sistema di gelatinizzazione in grado di ottenere il prodotto finale precotto alla perfezione ed estremamente omogeneo.

Caratteristiche tecniche principali:

- Sistema di gelatinizzazione in grado di ottenere il prodotto finale precotto alla perfezione ed estremamente omogeneo
- Pasta sgranata uniformemente senza alcun grumo
- Alta velocità di essiccazione che dura al massimo due ore e mezzo e consumi controllati per evitare gli sprechi
- Pulizia semplice e veloce grazie alla massima canalizzazione del prodotto all'interno del cuocitore
- I sistemi di cottura si possono integrare in linee nuove o esistenti, dalle piccole dimensioni per la produzione artigianale alle grandi produzioni industriali



Cuocitore per pasta instant



Cuocitore per pasta instant - dettaglio



Cuocitore per pasta instant



Pasta instant

CUOCITORI A VAPORE

Modelli	Dimens. utili della camera (mm)	Ingombro macchina (LxP) (mm)	Peso (Kg)	Potenza installata (kW)	Produzione max in Kg/h*	Aria Compressa (NI/min)	Consumo di vapore in Kg/h a 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. formato Gobbetto, ps 0,34 kg/dm³

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

