

RAFFREDDATORI SERIE RCR

RAFFREDDATORE CONTINUO ROTANTE



rev. 0011.2405.84

■ Raffreddatore RR-36.4

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

RAFFREDDATORI SERIE RCR

Può essere utilizzato per arrestare il processo di cottura e raffreddare molti prodotti quali verdure, pasta e riso. Il raffreddamento è effettuato mediante acqua gelida. Il raffreddatore è dotato di un sistema di pulizia e ricircolazione acqua (CAR System) che può operare mentre il raffreddatore è in produzione.



Raffreddatore RR-36.4

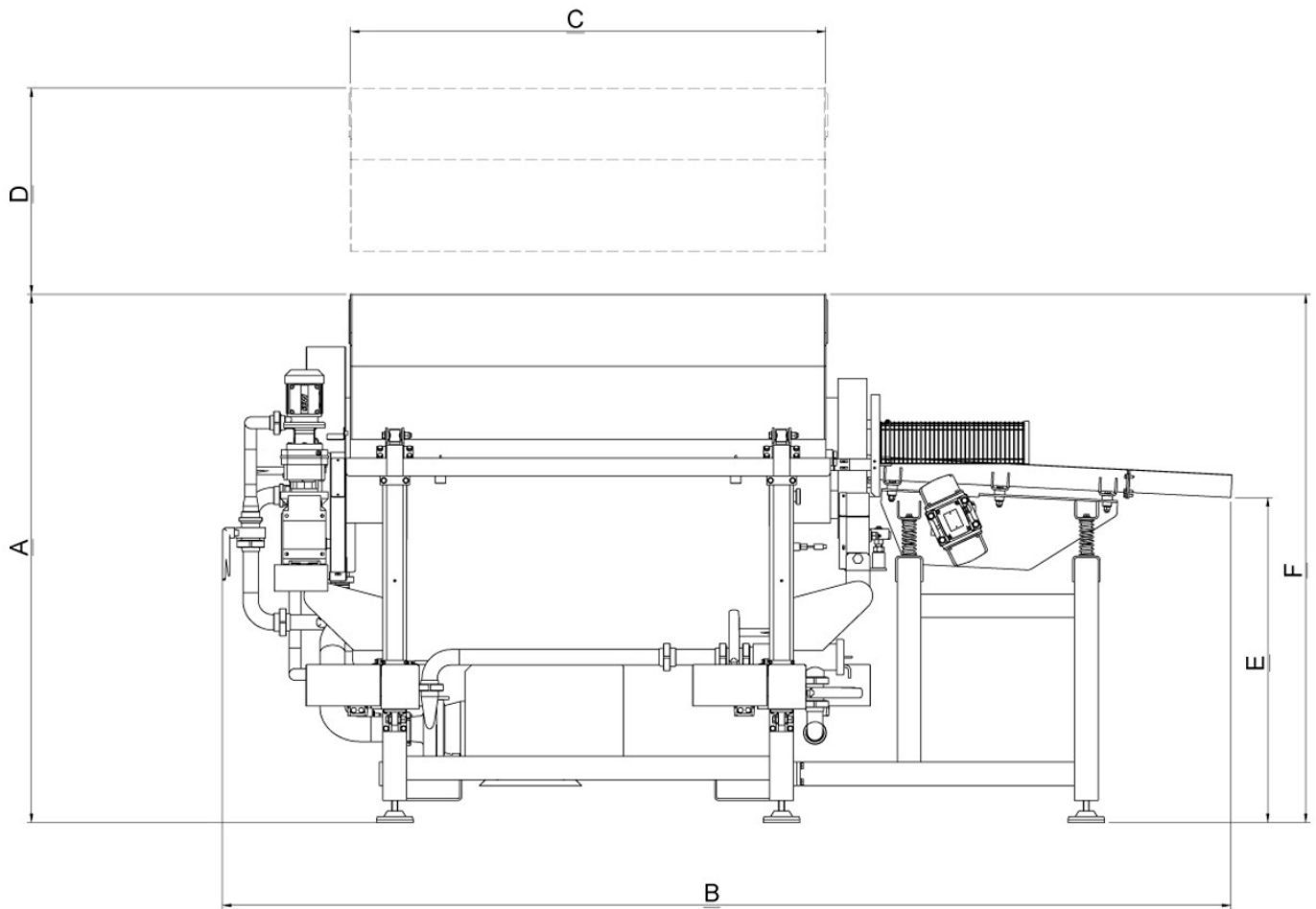
Caratteristiche tecniche principali:

- Pompa per l'immissione di acqua fredda nella vasca di raffreddamento (chiller: optional)
- Sistema di rilevamento della temperatura di raffreddamento
- Tempo di raffreddamento 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)



Riso

RAFFREDDATORI SERIE RCR



Modello	Cestello	A	B	C	D	E
RCR 08X12	880x1270	1790	3420	1610	700	1110
RCR 08X18	880x1830	1790	4000	2170	700	1110
RCR 08X24	880x2400	1790	4600	2740	700	1110
RCR 12X12	1220x1270	2000	3920	2300	1000	1350
RCR 12X24	1220x2400	2000	5050	3400	1000	1350
RCR 12X36	1220x3650	2000	6300	4550	1000	1350
RCR 12X48	1220x4870	2000	7550	5800	1000	1350

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

