

CUISEURS SÉRIE CCR

CUISEUR CONTINU TOURNANT



rev. 004.2405.90

■ Cuiseur

- Une grande flexibilité (pâtes, riz, viandes, légumes, etc.)
- De grandes capacités dans des espaces réduits
- Une facilité d'utilisation
- Une facilité d'entretien
- De très bonnes performances énergétiques

CUISEURS SÉRIE CCR

Il peut être utilisé pour cuire, chauffer ou réhydrater de nombreux produits tels les légumes, les haricots communs, les viandes, les pâtes et le riz. Le cuiseur est doté d'un système de nettoyage et de recirculation de l'eau (CAR System) qui peut fonctionner pendant que le cuiseur est en production.

Principales caractéristiques techniques:

- Chauffage de l'eau de cuisson par injection directe de vapeur
- Système de contrôle vapeur embarqué pour conserver la température de cuisson à la valeur programmée par le client
- Temps de cuisson variable grâce à un PLC et un inverseur.
- Couvercle soulevable électriquement avec système de sécurité à blocage automatique
- Grilles internes faciles à démonter grâce à des crochets rapides (en option)
- Réalisation en acier inox AISI 316 (en option)

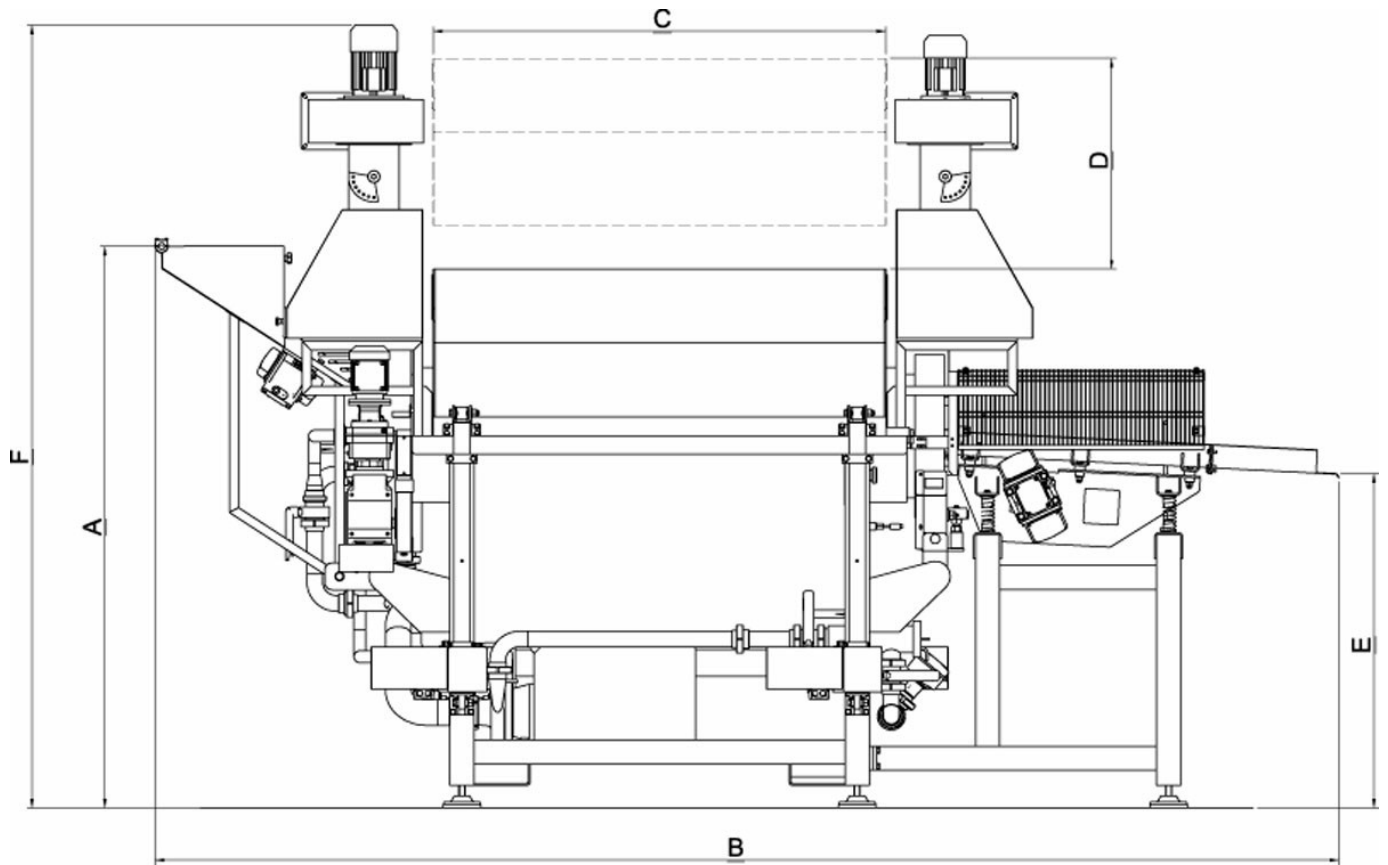


Cuiseur



Pâtes

CUISEURS SÉRIE CCR



Modèles	Panier	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

Les données se réfèrent à l'entrée de pâtes courtes (penne/fusilli). 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

