

# CUOCITORI SERIE CCT

CUOCITORE PER SFOGLIA



rev. 0053.2404.79

## ■ Cuocitore a tondini

- Sistema ad aste mobili
- Vasca di cottura completamente accessibile, per una facile pulizia
- Prevenzione dai danni degli amidi prodotti in cottura
- Ottimizzazione dello scambio di calore
- Nessuno slittamento laterale della sfoglia

# CUOCITORI SERIE CCT

I cuocitori serie CCT sono la miglior soluzione per la **cottura in continuo della sfoglia** nelle linee per piatti pronti. **Garantiscono uniformità di cottura**, precisione nel trasporto e nelle fasi di ingresso ed uscita dalla macchina del prodotto. Questi cuocitori sono idonei al trattamento di qualsiasi misura di sfoglia e permettono varie tempistiche di cottura.



*Cuocitore a tondini*

## Caratteristiche tecniche principali:

- Parti in acciaio inox per l'impiego alimentare.
- Le aste mobili superiori inclinate anziché trasversali trattengono la sfoglia sotto l'acqua di cottura evitando danni da sfregamento; possono essere facilmente sollevate per la pulizia.
- Impianto di riscaldamento dell'acqua tramite singole piastre di scambio di calore poste nel pannello inferiore della vasca: viene garantito un elevato grado di scambio termico.
- Dotato di un sistema di iniezione del vapore con diversi punti d'ingresso per evitare che l'acqua condensi nelle zone remote del cuocitore.
- Il livello dell'acqua di cottura raggiunge il bordo superiore ed ha un piccolo trabocco. Ciò consente un regolare scarico degli amidi di cottura in superficie lungo l'intero perimetro del cuocitore.
- Paratie in acciaio inox per separare l'ingresso della vasca di cottura e prevenire qualsiasi fuga di vapore nell'area di produzione.
- Non necessita di filtro sanitario sul vapore in quanto quest'ultimo non può andare in contatto con l'acqua di processo



*Dettaglio cuocitore*

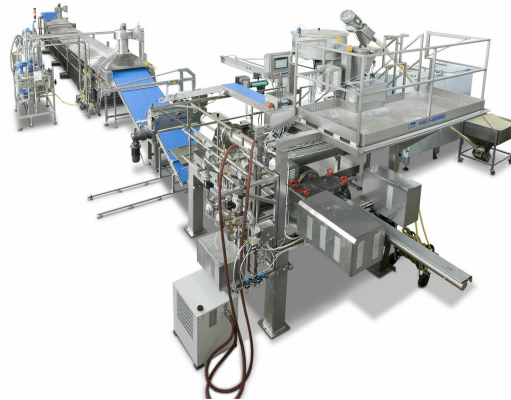
# CUOCITORI SERIE CCT



■ Cuocitore a tondini



■ Dettaglio cuocitore tondini



■ Cuocitore a tondini su linea precottura sfoglia



[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)

