

CUISEURS À VAPEUR

SUR MESURE POUR LES PÂTES INSTANTANÉES



rev. 001090.2411.64

■ Cuiseurs pour des pâtes instantanées

- Pâtes égrenées uniformément sans aucun morceau
- Haute vitesse de séchage, au maximum deux heures et demie
- Nettoyage simple et rapide

CUISEURS À VAPEUR

Cuiseur à vapeur pour pâtes instantanées. Grâce à son système de gélatinisation, il est en mesure d'obtenir le produit final précuit à la perfection et extrêmement homogène.

Principales caractéristiques techniques:

- Système de gélatinisation, il est en mesure d'obtenir le produit final précuit à la perfection et extrêmement homogène
- Pâtes égrenées uniformément sans aucun morceau
- Haute vitesse de séchage qui dure au maximum deux heures et demie et consommation contrôlée pour éviter les gaspillages
- Nettoyage simple et rapide grâce à la canalisation maximale du produit à l'intérieur du cuiseur
- Les systèmes de cuisson peuvent être intégrés dans des lignes nouvelles ou existantes, des petites dimensions pour la production artisanale aux grandes productions industrielles



Cuiseur pour pâtes instantanées



Cuiseur pour pâtes instantanées - détail



Cuiseurs pour des pâtes instantanées

Pâtes instantanées

CUISEURS À VAPEUR

Modèles	Dimens. utiles de la chambre (mm)	Encombrement machine (LxP) (mm)	Poids (Kg)	Puissance installée (kW)	Production max en Kg/h*	Air Comprimée (Nm ³ /min)	Consommation de vapeur en Kg/h à 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. format Gobbetto, ps 0,34 kg/dm³

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/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**