FAVA
pasta equipment Storci

COCEDORES SERIE CCR

COCEDOR GIRATORIO CONTINUO

Cocedor

rev. 004.2411.90

- **Alta flexibilidad (pasta, arróz, carne, vegetales, etc.)**
- **Grandes capacidades en pocos espacios**
- **Facilidad de empleo**
- **Facilidad de limpieza**
- **Alta eficiencia energética**

COCEDORES SERIE CCR

Puede ser utilizado para cocinar, rescaldar o rehidratar muchos productos como verduras, porotos, carne, pasta y arróz. El cocedor está equipado de un sistema de limpieza y re-circulación agua (CAR system) que puede operar mientras el cocedor se encuentra en producción.

Cocedor

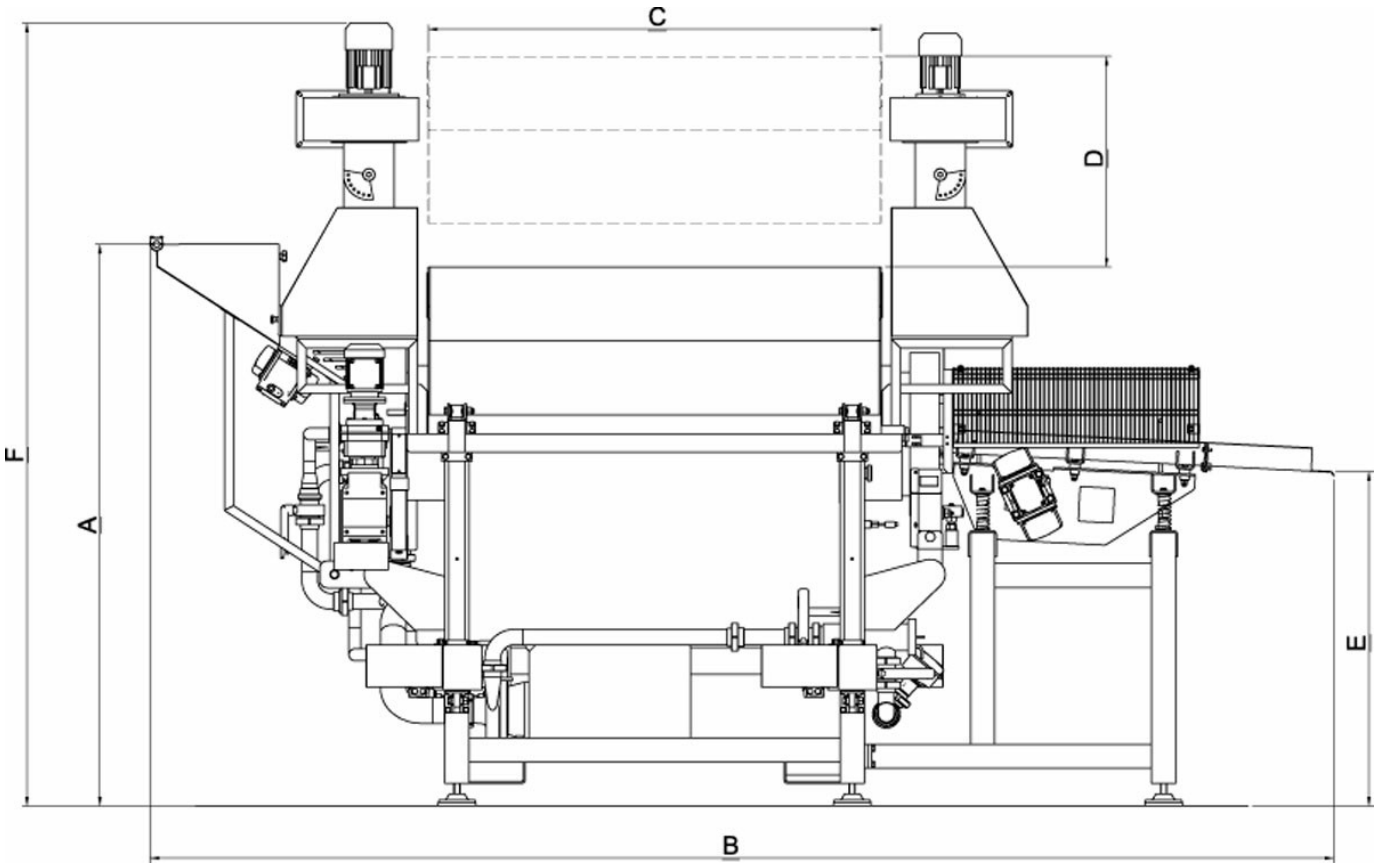
Principales características técnicas:

- Calentamiento agua de cocción por inyección directa de vapor
- Sistema de control vapor a bordo máquina para mantener la temperatura de cocción al valor establecido por el cliente
- Tiempo de cocción variable a través de PLC e inverter
- Tapa elevable eléctricamente con sistema de seguridad autobloqueo
- Redes internas fácilmente extraíbiles a través de ganchos de liberación rápida (opcional)
- Construcción en acero inoxidable AISI 316 (opcional)

Pasta

Esquema generado del sistema automático FavaStorci.com el 22/11/2024 05:18:06. La información contenida puede cambiar sin previo aviso. Asegúrese de descargar la última versión.

COCEDORES SERIE CCR



Modelo	Cesta	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

Dato referido a la entrada de pasta corta (penne/fusilli). Dimensiones y datos técnicos se proporcionan sin compromiso. Storci S.p.A se reserva el derecho a modificarlas sin previo aviso.

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