

COCEDOR SERIE CCT

COCEDOR PARA LÁMINA



rev. 0053.2411.79

■ Cocedor a barra

- Sistema de barras móviles
- Tina de cocción completamente accesible, para una fácil limpieza
- Prevención de daños de almidones producidos en la cocción
- Optimización del cambio de calor
- Ningún desplazamiento lateral de la lámina

COCEDOR SERIE CCT

Los cocedores serie CCT son la mejor solución para la **cocción continua** de la lámina en las líneas para platos pronti. Garantizan una **cocción uniforme**, precisión en el transporte y en las etapas de entrada y salida del producto de la máquina. Estos cocedores son adecuados al tratamiento de cualquier medida de la lámina y permite tiempos distinto de cocción.



Cocedor a barra

Principales características técnicas:

- Partes en acero inoxidable para uso alimentario.
- Las barras móviles superiores inclinadas en vez de transversales mantienen la lámina debajo del agua de cocción evitando daños de roce; pueden ser fácilmente levantadas para la limpieza.
- Equipo de calentamiento de agua a través de placas de intercambio de calor individuales colocados en el panel inferior de la tina: está garantizado un alto grado de intercambio de calor.
- Equipado con un sistema de inyección de vapor con diferentes puntos de entrada a fin de evitar que el agua se condense en las zonas remotas del cocedor.
- El nivel del agua de cocción alcanza el borde superior y tiene un pequeño desbordamiento. Esto permite una descarga regular de los almidones que cocinan en la superficie a lo largo de todo el perímetro del cocedor.
- Mamparos de acero inoxidable para la separación de la entrada a la tina de cocción y evitar cualquier fuga de vapor en la zona de producción.
- No necesita di filtro sanitario en el vapor ya que este último no puede ponerse en contacto con el agua de proceso



Detalle cocedor a barra

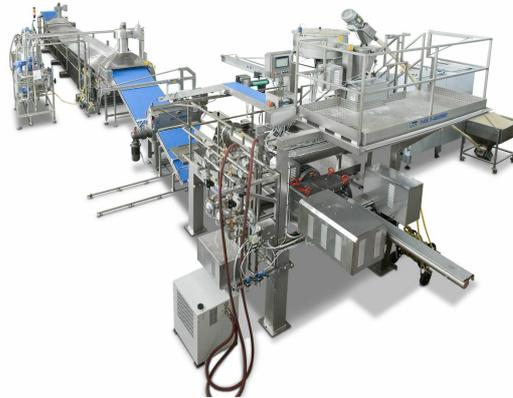
COCEDOR SERIE CCT



■ Cocedor a barra



■ Detalle cocedor a barra



■ Cocedor a barra en la línea de precocción pasta



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**