

CUISEUR SÉRIE CCT

CUISEUR POUR FEUILLE



rev. 0053.2411.79

■ Cuiseur à tiges

- Système à tiges mobiles
- Cuve de cuisson complètement accessible, pour un nettoyage facile
- Prévention des dommages dus aux amidons produits en cuisson
- Optimisation d'échange de chaleur
- Aucun glissement latéral de la feuille

CUISEUR SÉRIE CCT

Les cuiseurs série CCT sont la meilleure solution pour la **cuisson en continu de la feuille** dans les lignes des plats cuisinés. Ils **garantissent uniformité de cuisson**, précision dans le transport et dans les phases d'entrées et de sortie du produit de la machine. Ces cuiseurs sont aptes au traitement de n'importe quelle mesure de feuille et permettent différents temps de cuisson.



Cuiseur à tiges



Cuiseur à tiges - détail

Principales caractéristiques techniques:

- Parties en acier inox pour l'emploi alimentaire.
- Les tiges mobiles supérieures inclinées au lieu de transversales contiennent la feuille sous l'eau de cuisson en évitant des dommages causées par frottement; elles peuvent être facilement soulevée pour le nettoyage.
- Installation de chauffage de l'eau par plaques uniques d'échange de chaleur mises dans le panneau inférieur de la cuve: il est assuré un élevé degré d'échange thermique.
- Equipé d'un système d'injection du vapeur avec différents points d'entrée pour éviter que l'eau se condense dans les zones lointaines du cuiseur.
- Le niveau de l'eau de cuisson arrive au bord supérieur et il a un petit débordement. Ceci permet une décharge régulière des amidons de cuisson en surface pour l'entier périmètre du cuiseur.
- Cloisons en acier inox pour séparer l'entrée de la cuve de cuisson et prévenir n'importe quelle fuite de vapeur dans la zone de production.
- Il ne nécessite pas du filtre sanitaire sur le vapeur parce que celui-ci ne peut pas entrer à contact avec l'eau du processus.

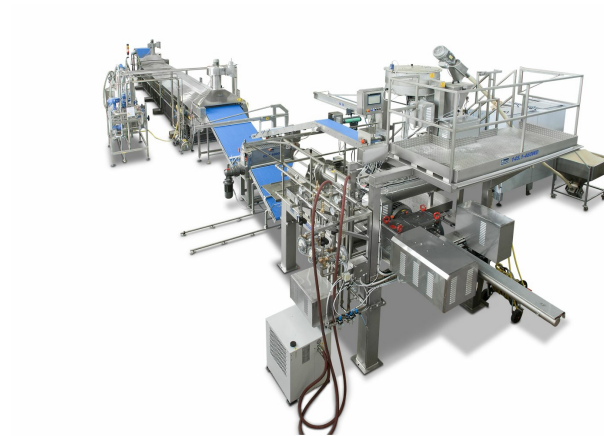
CUISEUR SÉRIE CCT



■ Cuiseur à tiges



■ Cuiseur à tiges - détail



■ Cuiseur à tiges installé sur ligne pour la pre-cuisson de la feuille



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**