

# staedler

Member of Advaton

DE



marinox

# DK950

DRUM COOKER

marinox

# DK950

DRUM COOKER



Der Trommelkocher DK950 ermöglicht ein kontinuierliches Kochen von offenen, schüttbaren Lebensmitteln. Den DK950 gibt es als freistehende Anlage oder integriert in eine ganze Kochlinie.

Der moderne Kocher ist benutzerfreundlich und einfach zu bedienen. Dank übersichtlicher grafischer Visualisierung am Bedienpanel lassen sich Rezepturen und Parameter schnell anpassen.

Der DK950 erfüllt die ökologischen und qualitativen Anforderungen an eine moderne Lebensmittelproduktion.

Er überzeugt mit doppelwandiger, isolierter Bauweise und eingebauter Sensorik zur Überprüfung der Kochwasserqualität. Der Verbrauch von Frisch- und Prozesswasser kann dadurch effizient auf den Kochprozess und die zu verarbeitenden Produkte abgestimmt werden. Über- oder unterkochte Produkte sind durch den ausgeklügelten Aufbau der Anlage genauso ausgeschlossen wie Produktverlust innerhalb der Anlage.

Die patentierte Produktaustragung ermöglicht es, nach dem Kocher mit einem konstanten Strom an Produkten weiterzuarbeiten. Mit der sehr kompakten Bauweise lässt sich zudem die erreichbare Produktionsleistung auf kleinstem Raum realisieren.

Sind die Möglichkeiten einer Batch-Produktion ausgeschöpft? Durch das einmalige Preis-/ Leistungsverhältnis des DK950 ist ein Ausbau der Produktion auch auf engstem Raum bei klar kalkulierbarer Investition möglich.

## Vielfältig



- Verarbeitung von schwimmenden und nicht schwimmenden schüttbaren Produkten auf der gleichen Anlage möglich
- Verarbeitung kleinster Lebensmittel (ab 1,5mm in ihrer kleinsten Dimension)

## Lebensmittel-Sicherheit



- Kompletter getrennter Heiz- und Kochwasser-Kreislauf
- Keine Heizelemente in der Kochwanne
- Kein Produktverlust in der Anlage möglich

## Bedienerfreundlich



- Rezeptur-Anpassungen in wenigen Sekunden

## Automatisiert



- Vollständig automatisiert ablaufender Kochprozess – ohne Eingriff von Bedienpersonal





### Qualität

- Kein Verkleben und verbesserte Kochqualität dank kontrollierter Verwirbelung im Kocher
- Verbesserter Durchsatz bei gleichbleibender Qualität aufgrund optimierter Produktbeförderung
- Kontrollierte und reproduzierbare Kochzeiten



### Minimaler Reinigungsaufwand

- Einfach und schnell zu reinigen dank offenem Design und weitestgehend automatisiertem Ablauf



### Linienlösungen

- Erweiterbar durch verschiedene, auf den Prozess abgestimmte Module (z.B. diverse Kühler oder Fördertechnik)



1. Eintragsband

2. Trommelkocher DK950

3. Vibrationsförder – Kocher zu Kühler

4. Trommelkühler mit Eiswasser

5. Vibrationsförderer zur Entwässerung inkl. Tropf-Beölung

6. Steigförderer auf Waage

# marinox DK950

DRUM COOKER



## Spezifikation DK950

### Stundenleistung

ca. 250 - 400 kg Trockenteigwaren bei 10 Min. Kochzeit

### Trommeldurchmesser

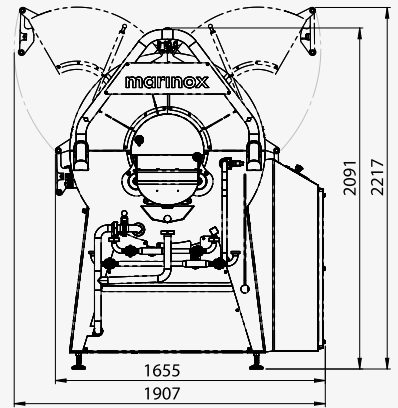
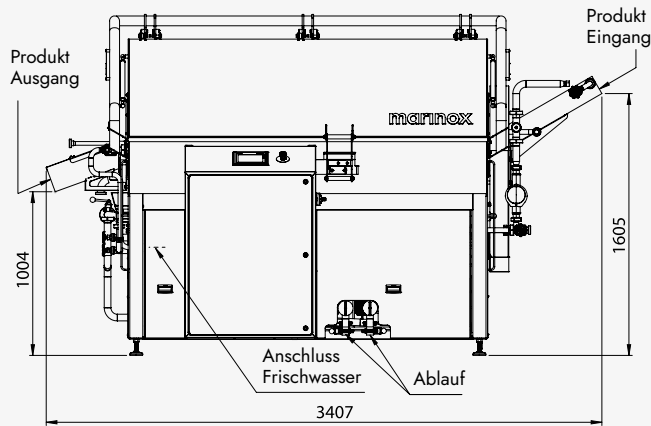
950mm

### Kochzeit

Variabel von 3 bis 60 Minuten

### Heizung

Elektrisch oder Dampf



## Produktionsmengen

Schüttgewicht	0.43	kg / dm <sup>3</sup>	Schüttgewicht GEKOCHT Drelli (Erfahrungswert)
Schüttgewicht	0.58	kg / dm <sup>3</sup>	Schüttgewicht GEKOCHT Reis (Erfahrungswert)
Schüttgewicht	0.79	kg / dm <sup>3</sup>	Schüttgewicht GEKOCHT Quinoa (Erfahrungswert)

Kochzeit (min)	kg/h Trockenpasta	kg/h Reis	kg/h Quinoa
5	500	500	500
6	500	500	500
7	500	500	500
8	461	500	500
9	409	500	500
10	368	497	500
11	335	452	500
12	307	414	500
13	283	382	500
14	263	355	484
15	246	331	451
16	230	311	423
17	217	292	398
18	205	276	376
19	194	262	356
20	184	249	338
21		237	322
22		226	308
23		216	294
24		207	282
25		199	271
26		191	260
27		184	251
28		178	242
29		171	233
30		166	226

# staedler

Member of Advaton

Staedler Automation AG  
Looäcker 4  
9247 Henau  
Switzerland

+41 71 945 99 99  
www.staedler-automation.ch  
info@staedler-automation.ch