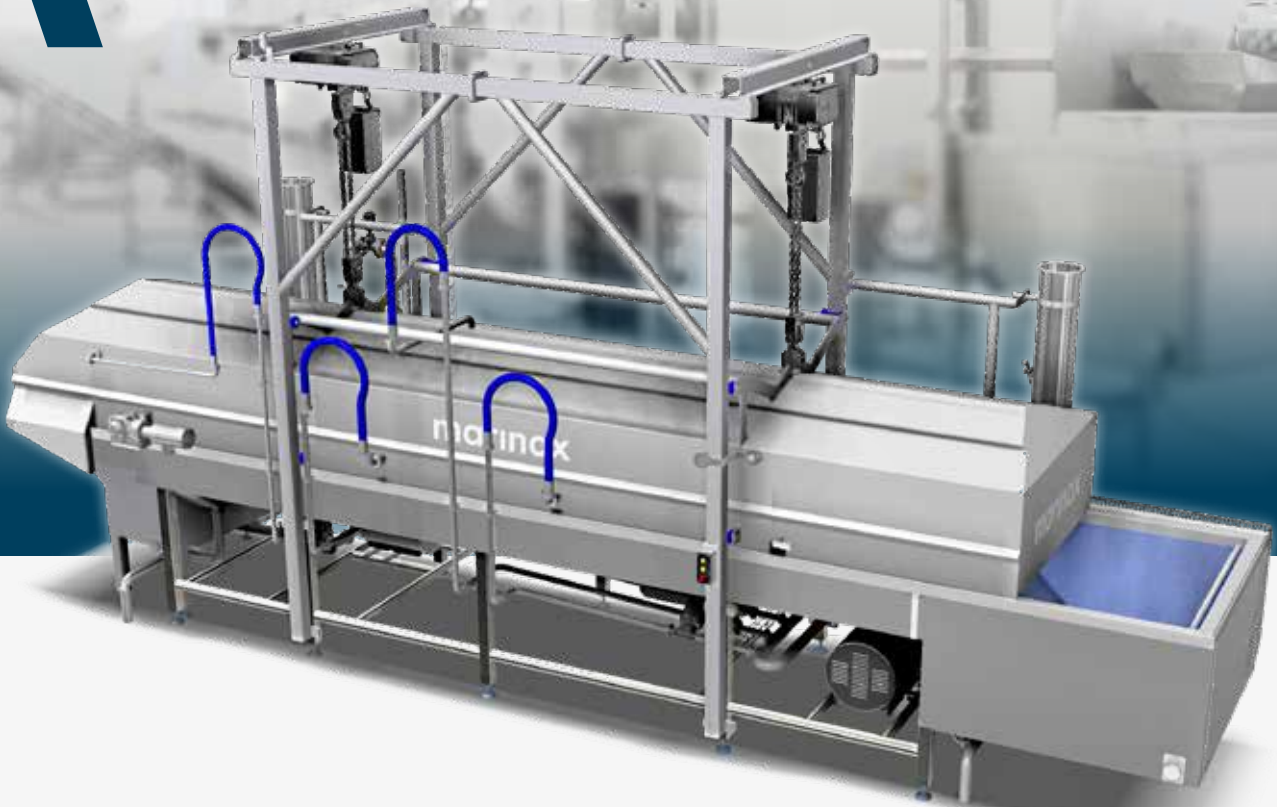


staedler

Member of Advaton

FR



marinox

CK1500

CONTINUOUS COOKER

marinox

CK1500

CONTINUOUS COOKER



Notre cuiseur CK1500 vous permet de cuire des aliments ouverts non emballés en continu. Il est de conception modulaire - et convient donc parfaitement à différentes productions. Le CK1500 est disponible en tant qu'unité autonome ou intégrée à une ligne de cuisson complète.

Le CK1500 cuit les produits en douceur avec un rendement horaire élevé. En outre, le système ne nécessite aucune pièce mécanique dans le bain-marie.

Le fonctionnement de l'appareil est moderne et convivial. Le processus de cuisson peut être facilement contrôlé. Les paramètres de processus enregistrés peuvent être facilement extraits du système à des fins d'assurance qualité.

Grâce au nettoyage automatique CIP intégré, le CK1500 est à nouveau propre avec un minimum d'effort. Cela élimine les coûts inutiles d'énergie et des produits de nettoyage. La cuvette de cuisson thermiquement isolée fait également du CK1500 un cuiseur économe en énergie.

Vous souhaitez augmenter vos volumes de production ou moderniser votre production?

La conception compacte et modulaire de la CK1500, associée à une automatisation moderne, est la solution parfaite.



Polyvalent

- Différents produits flottants et non flottants peuvent être traités sur le même système



Sécurité alimentaire

- Circuit d'eau de chauffage et de cuisson complètement séparé
- Pas de pièces mécaniques ni de tapis dans le bain-marie



Facilité d'utilisation

- Ajustement des recettes en quelques secondes
- Enregistrement et récupération des données de processus pertinentes à des fins d'assurance qualité



Automatisé

- Processus de cuisson entièrement automatisé et sans intervention du personnel d'exploitation
- Temps de cuisson défini avec contrôle précis de la température de l'eau de cuisson
- Le débit dans le réservoir d'immersion peut être réglé selon la recette





Compact

- Rendement horaire élevé dans l'espace le plus réduit



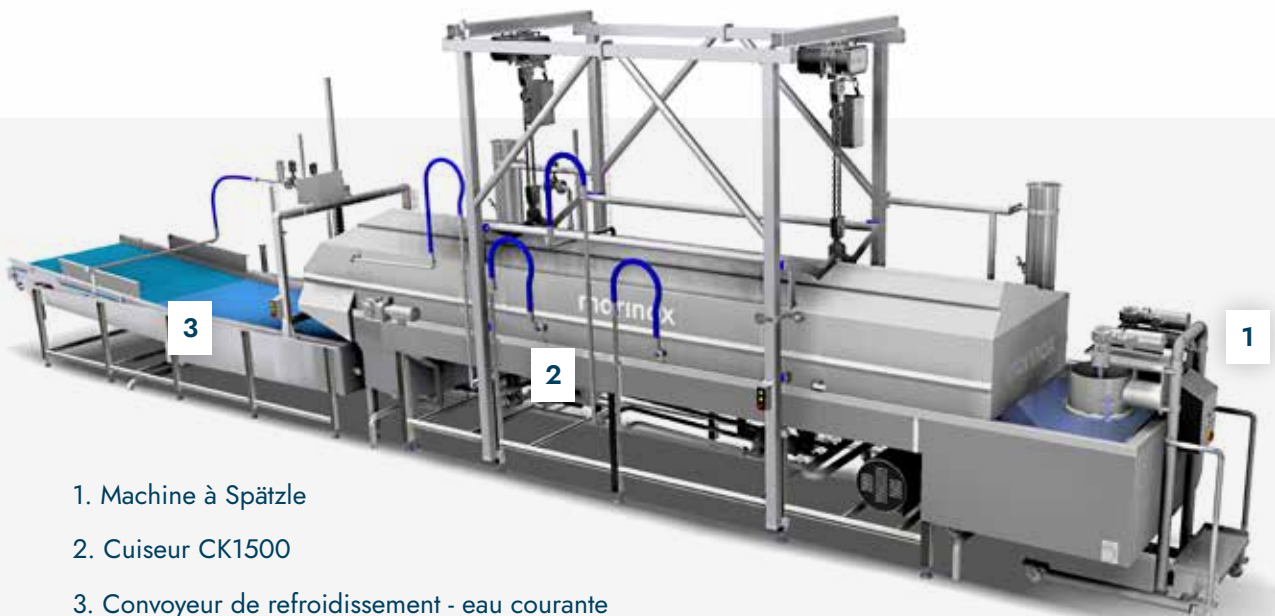
Effort de nettoyage minimal

- Nettoyage CIP intégré et automatisé du système complet
- Mesure automatique de la conductivité après le nettoyage



Solutions en ligne

- Extensible avec différents modules tels que le convoyeur de refroidissement ou la technologie de convoyage

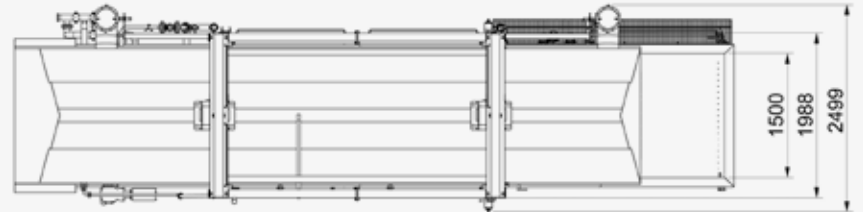
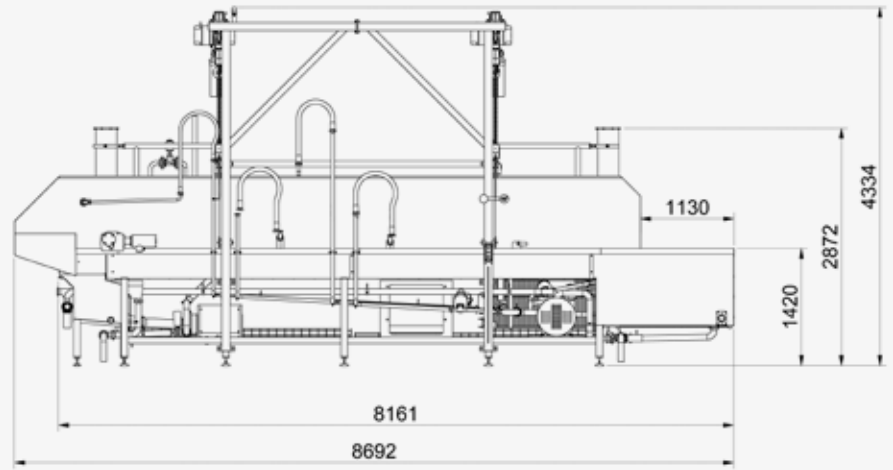


1. Machine à Spätzle

2. Cuiseur CK1500

3. Convoyeur de refroidissement - eau courante et/ou zone d'eau glacée

marinox
CK1500
CONTINUOUS COOKER



Spécification CK1500

Capacité horaire
jusqu'à 3000 kg de Spätzle, avec un temps de cuisson de 2 - 3 minutes

Largeur de la cuve intérieure
1500mm

Temps de cuisson
Variable de 2 à 18 minutes

Type de chauffage
Vapeur

Temps de cuisson et performance

Poids en vrac	0.4	kg / dm ³	Poids en vrac des Pâtes sèches (valeur empirique)
Poids en vrac	0.7	kg / dm ³	Poids en vrac Spätzle (valeur empirique)
Poids en vrac	0.29	kg / dm ³	Poids en vrac Ravioli (valeur empirique)

Temps de cuisson (min)	kg/h Pâtes sèches	kg/h Spätzle	kg/h Ravioli
2			3028
3		3045	2018
4	3028	2284	1514
5	2422	1827	1211
6	2018	1523	1009
7	1730	1305	865
8	1514	1142	757
9	1346	1015	673
10	1211	914	606
11	1101	830	550
12	1009	761	505
13	932	703	466
14	865	653	433
15	807	609	404
16	757	571	378
17	712	537	356
18	673	508	336

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