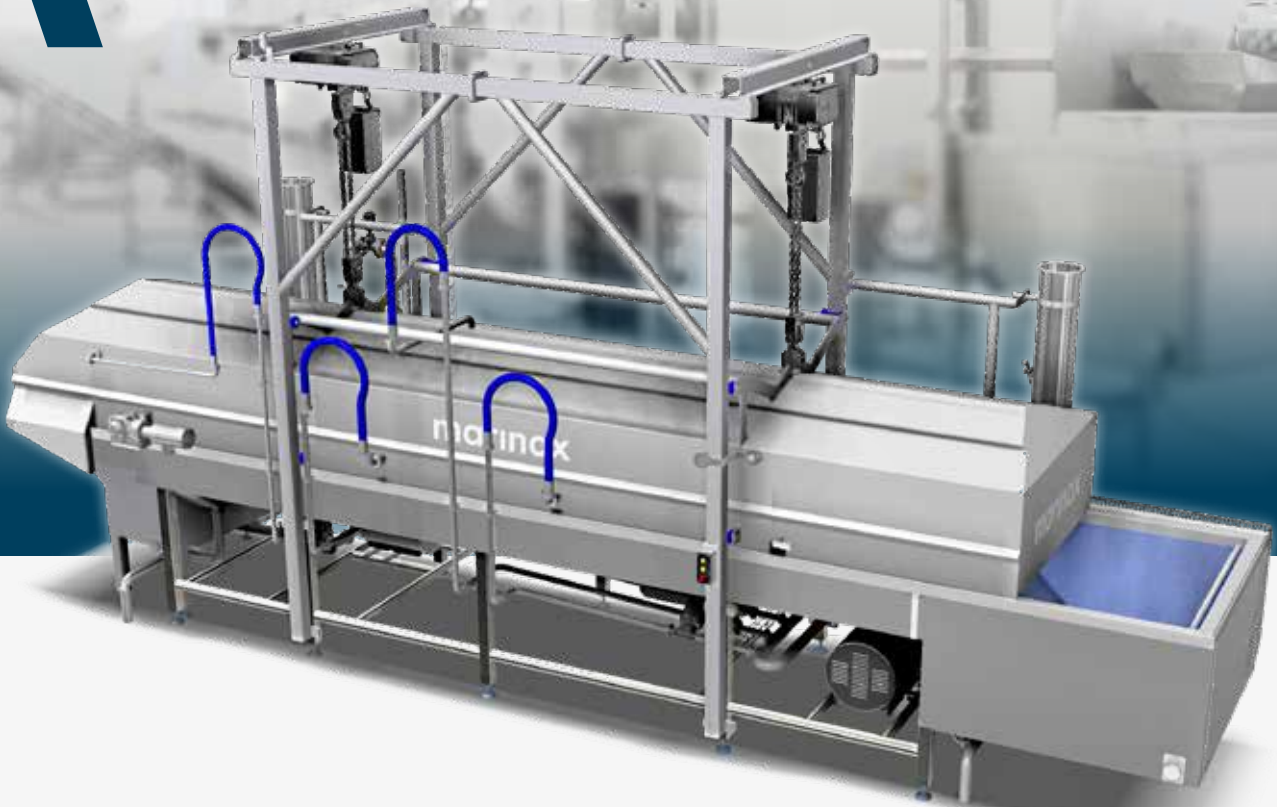


staedler

Member of Advaton

ES



marinox

CK1500

CONTINUOUS COOKER

marinox

CK1500

CONTINUOUS COOKER



Nuestro cocedor CK1500 le permite cocinar continuamente alimentos abiertos sin envasar. Tiene un diseño modular, lo que lo hace ideal para diferentes salidas. El CK1500 está disponible como unidad independiente o para integrarse en una línea de cocción completa.

La CK1500 cuece productos suavemente en el sistema a pesar de su alta producción por hora. El sistema no requiere piezas mecánicas en el baño de agua.

El funcionamiento del sistema es moderno y fácil de usar. El proceso de cocción se puede controlar fácilmente. Los parámetros de proceso registrados se pueden extraer fácilmente del sistema para garantizar la calidad.

Gracias a la limpieza CIP automática integrada, la CK1500 vuelve a limpiarse con un mínimo esfuerzo. Esto elimina costos innecesarios de energía y agentes de limpieza. La bañera de agua caliente aislada convierte a la CK1500 en un cocedor de bajo consumo.

¿Quiere incrementar sus volúmenes de producción o modernizar su producción?

El diseño compacto y modular del CK1500 en combinación con la automatización moderna es perfecto para esto



Versátil

- Procesamiento de una amplia variedad de productos flotantes y no flotantes posible en el mismo sistema



Seguridad alimenticia

- Circuitos de agua de cocción y de calefacción completamente independientes
- Sin elementos calefactores en el baño de cocción



Fácil de usar

- Ajustes de recetas hechos en segundos
- Registro y captura de datos de proceso relevantes con fines de garantía de calidad



Automatizado

- Proceso de cocción completamente automatizado, sin la intervención del operador
- Tiempo de cocción definido con temperatura del agua de cocción controlada con precisión
- El flujo en el tanque de la alimentación se puede regular según la receta.





Compacto

- El cocedor continuo más compacto del mercado



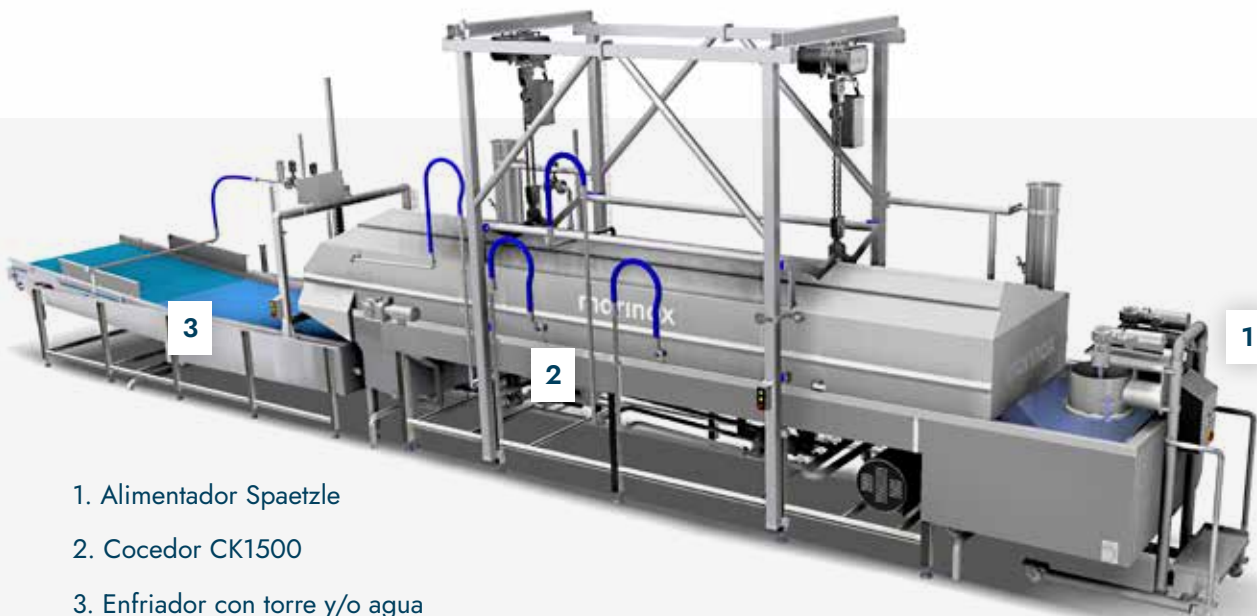
Esfuerzo mínimo de limpieza

- Limpieza CIP integrada y automatizada de toda la planta
- Medición automatizada de la conductividad después de la limpieza



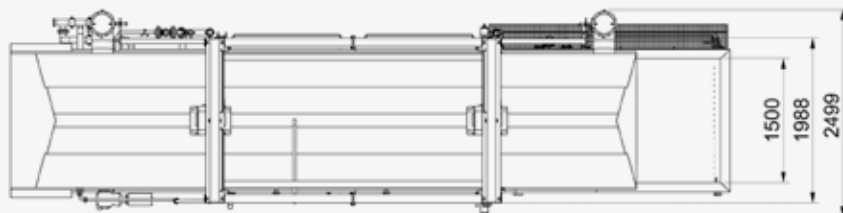
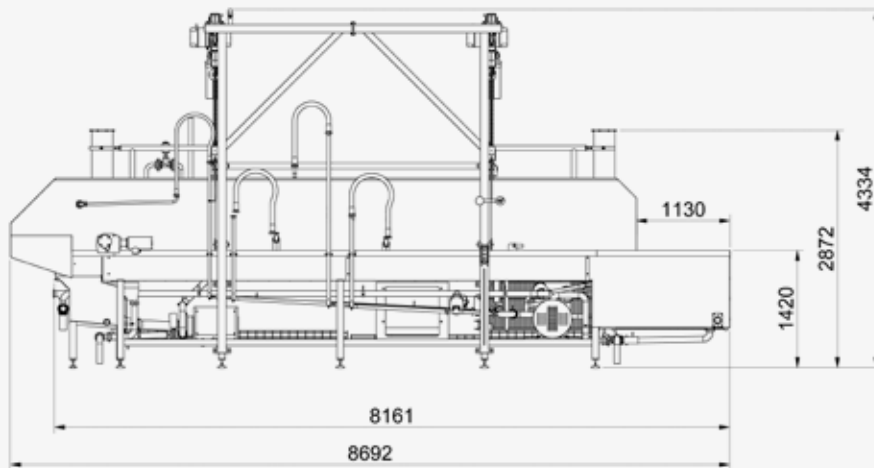
Soluciones de línea

- Expandable with various modules such as cooling conveyor or conveyor technology



1. Alimentador Spaetzle
2. Cocedor CK1500
3. Enfriador con torre y/o agua helada

marinox
CK1500
CONTINUOUS COOKER



Especificación CK1500

Capacidad por hora
hasta 3000kg Spaetzle, cocción de
2 – 3 minutos

Ancho interior bañera
1500mm

Tiempo de cocción
Variable de 2 a 18 minutos

Tipo de calentador
Vapor

Producción

| | | |
|-----------------|---------------------------|---|
| Densidad granel | 0.4 kg / dm ³ | Densidad granel pasta seca (valor empírico) |
| Densidad granel | 0.7 kg / dm ³ | Densidad granel Spaetzle (valor empírico) |
| Densidad granel | 0.29 kg / dm ³ | Densidad granel Ravioli (valor empírico) |

| Tiempo cocción (min) | kg/h Pasta seca | kg/h Spaetzle | 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