

# staedler

Member of Advaton

ES



marinox

# CK800

CONTINUOUS COOKER

marinox

# CK800

CONTINUOUS COOKER

Nuestro cocedor CK800 le permite cocinar continuamente alimentos abiertos sin envasar. El CK800 está disponible como unidad independiente o para integrarse en una línea de cocción completa.

Gracias al funcionamiento sencillo y moderno de la unidad, el proceso de cocción se controla fácilmente. Las adaptaciones para diferentes recetas son fáciles de aplicar con el CK800.

¿Se han agotado las posibilidades de producción por lotes? La relación precio / rendimiento único de la CK800 permite ampliar la producción incluso en los espacios más pequeños con una inversión claramente calculable.



#### Versátil

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



#### Fácil de usar

- Ajustes de recetas hechos en segundos



#### Seguridad alimenticia

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



#### Automatizado

- Proceso de cocción completamente automatizado, sin la intervención del operador
- Tiempo de cocción definido con temperatura del agua de cocción controlada con precisión





### Compacto

- El cocedor continuo más compacto del mercado



### Esfuerzo mínimo de limpieza

- Limpieza fácil y rápida gracias al diseño abierto



### Soluciones de línea

- Ampliable con varios módulos como transportador de enfriamiento o tecnología de transportador



1. Alimentador Spaetzle

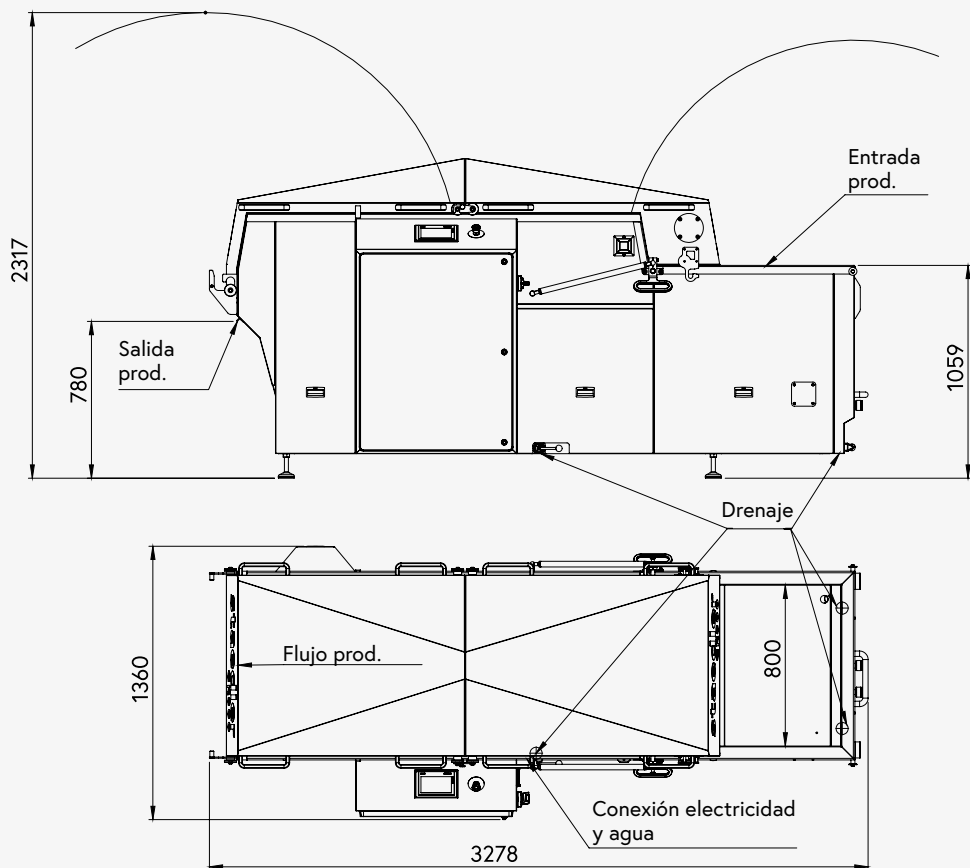
2. Cocedor CK800

3. Enfriador con torre y/o agua helada

4. Vibrador para drenaje con goteo de aceite incl.

5. Cinta elevadora hasta pesadora

marinox  
**CK800**  
CONTINUOUS COOKER



### Especificación CK800

**Capacidad por hora**  
aprox. 400 – 500kg Spaetzle,  
cocción de 2 – 3 minutos

**Ancho interior bañera**  
800mm

**Tiempo de cocción**  
Variable de 1 a 15 minutos

**Tipo de calentador**  
Eléctrico o vapor

### Producción

Densidad granel	0.4 kg / dm <sup>3</sup>	Densidad granel pasta seca (valor empírico)
Densidad granel	0.7 kg / dm <sup>3</sup>	Densidad granel Spaetzle (valor empírico)
Densidad granel	0.29kg / dm <sup>3</sup>	Densidad granel Ravioli (valor empírico)

Tiempo cocción (min)	kg/h Pasta seca	kg/h Spaetzle	kg/h Ravioli
2			501
3		504	334
4	475	378	251
5	380	302	200
6	317	252	167
7	272	216	143
8	238	189	125
9	211	168	111
10	190	151	100
11	173	137	91
12	158	126	84
13	146	116	77
14	136	108	72
15	127	101	67
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