staedler

Member of Advaton

ES

marinox

DK950

DRUM COOKER

marinox

DK950

DRUM COOKER

El cocedor de tambor Marinox DK950 permite la cocción en continuo de alimentos, tales como: arroces, lentejas, pasta seca, salchichas, etc.

El modelo DK950 está disponible como unidad independiente o integrada en una línea de cocción completa.

Este moderno cocedor está dotado de un panel de control donde tanto las recetas como las cantidades pueden ser rápidamente ajustados de forma sencilla.

Asimismo, el modelo DK950 cumple la normativa técnico-sanitaria para la producción de alimentos.

Dotado de un diseño con aislamiento de doble pared así como de sensores integrados para comprobar la calidad del agua de cocción. El consumo de agua puede ajustarse de forma eficiente tanto al proceso de cocción como al tipo de producto que se va a procesar.

Su sofisticado diseño permite una cocción homogénea evitando que el producto quede poco cocido o muy cocido, eliminando así mermas en la producción.

Su sistema de descarga patentado permite la cocción manteniendo un flujo continuo de producto.

Dotado de un diseño compacto, este cocedero consigue en poco tiempo un alto rendimiento de la producción.

¿Se han agotado sus posibilidades de producción por lotes? La relación única entre precio y prestaciones del cocedero Marinox DK950 le permitirá ampliar la producción incluso en los espacios más reducidos con un retorno de la inversión garantizado.

Versátil

- Procesamiento de una amplia variedad de productos flotantes y no flotantes posible en el mismo sistema.
- Procesamiento de alimentos de tamaño más pequeño (tamaño mínimo: 1,5 mm).

Seguridad alimentaria

- Circuito de agua de calefacción y de cocción completamente separado.
- No hay elementos de calentamiento en el tanque de cocción.
- No es posible la pérdida de producto en el sistema.

Fácil de usar

- Ajustes de la receta en pocos segundos.

Automatizado

- Proceso de cocción totalmente automatizado, sin intervención del operario.

Calidad

- El producto no se pega y mejora la calidad de la cocción gracias a la turbulencia controlada en el cocedor.
- Mejora del rendimiento y calidad del proceso de cocción constante gracias a la optimización del transporte del producto.
- Tiempos de cocción controlados y reproducibles.

Mínimo esfuerzo de limpieza

- Limpieza fácil y rápida gracias a su diseño abierto y a su proceso ampliamente automatizado.

Soluciones de línea

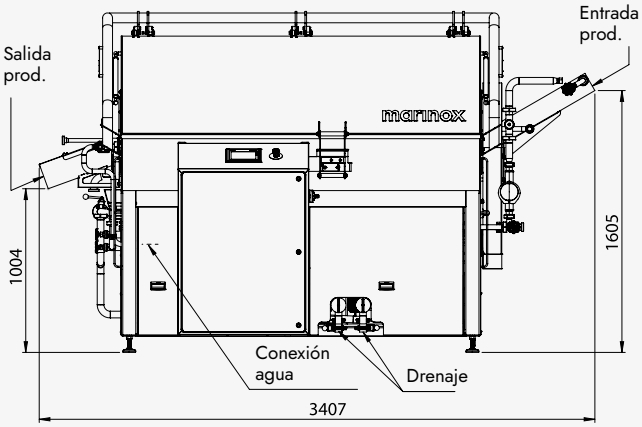
- Ampliable con varios módulos adaptados al proceso (por ejemplo, varios refrigeradores o tecnología de transporte).

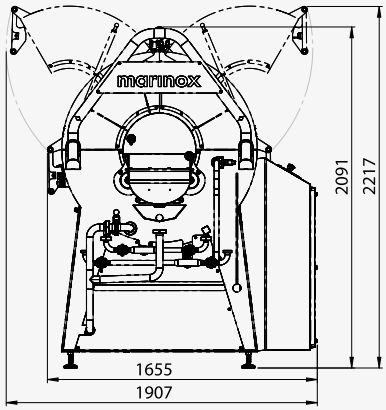
1. Transportador de alimentación.
2. Cocedor de tambor DK950
3. Vibrador – del cocedor al enfriador.
4. Enfriador de tambor de agua helada.
5. Vibrador para drenaje con goteo de aceite incluido.
6. Cinta elevadora hasta pesadora.

marinox

DK950

DRUM COOKER





Producción

Densidad granel 0.43 kg / dm3	Densidad granel COCINADO Drelli (valor empírico)
Densidad granel 0.58 kg / dm3	Densidad granel COCINADO Arroz (valor empírico)
Densidad granel 0.79 kg / dm3	Densidad granel COCINADO Quinoa (valor empírico)

Especificación DK950

Capacidad por hora
aprox. 250 - 400kg pasta seca, cocción de 10 minutos

Diámetro del tambor
950mm

Tiempo de cocción
Variable de 3 a 60 minutos

Tipo de calentador
Eléctrico o vapor

Tiempo de cocción (min)	kg/h Pasta seca	kg/h Arroz	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