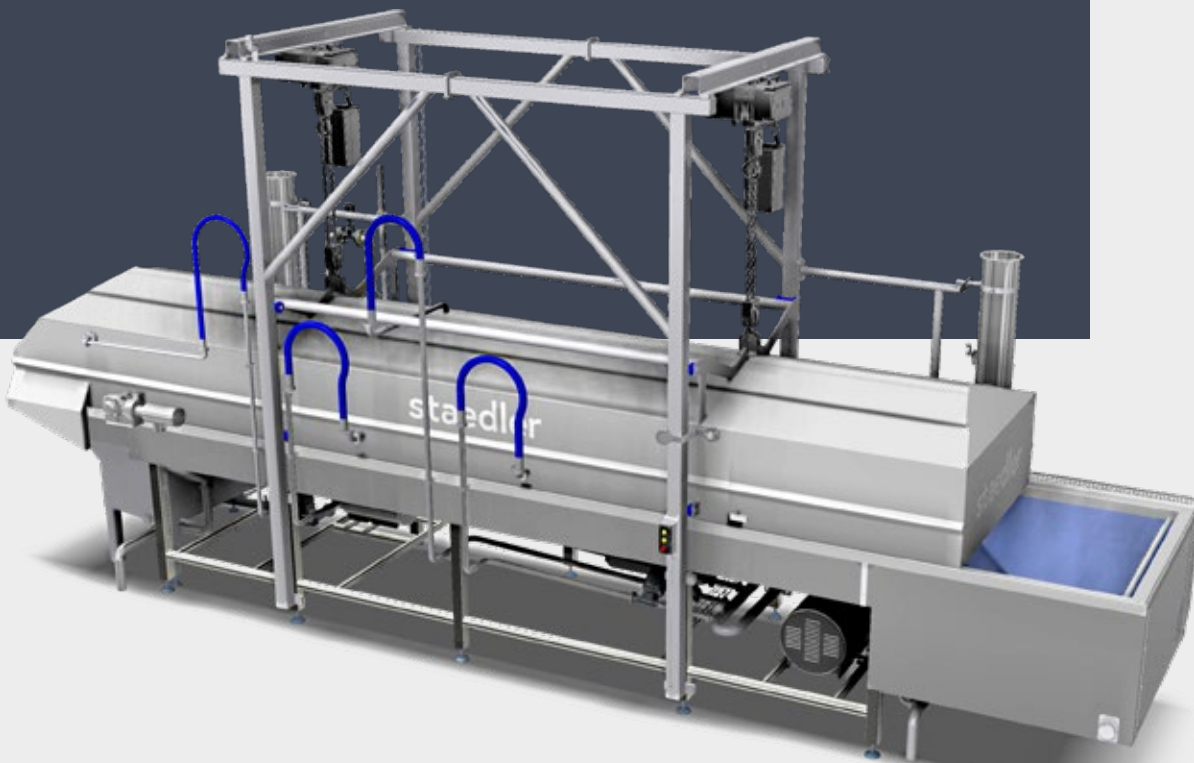


**staedler**  
| weil wir begeistert sind

staedler

# CK1500

CONTINUOUS COOKER



staedler

# 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.



## 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



## VERSÁTIL

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



## 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

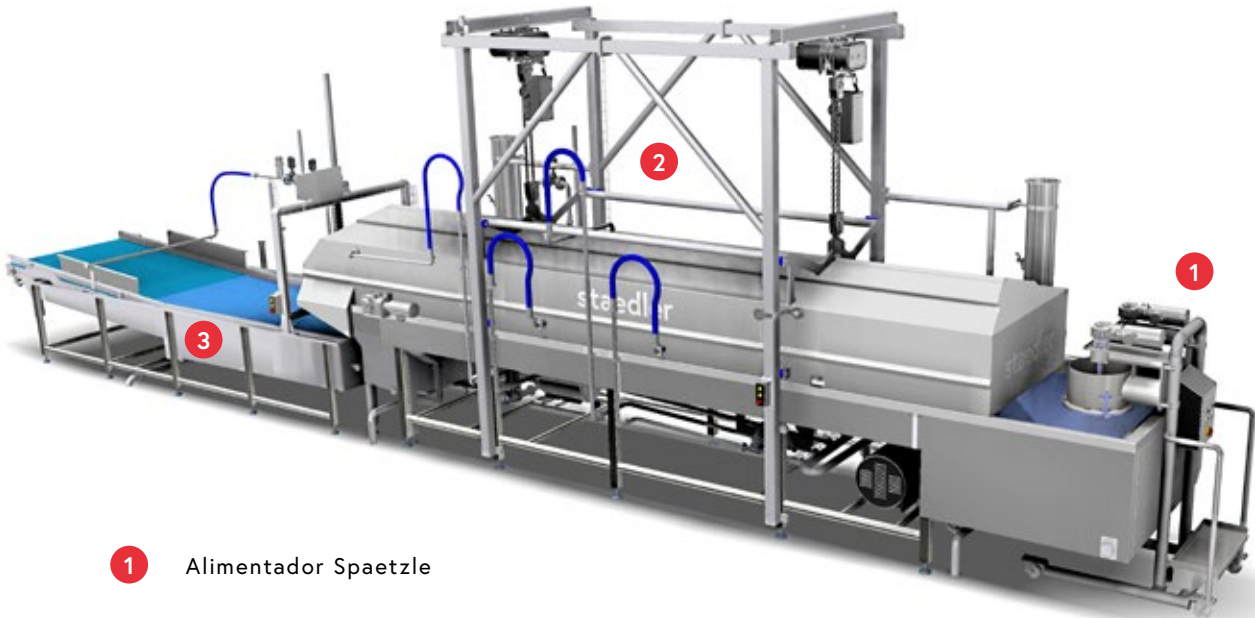
Limpieza CIP integrada y automatizada de toda la planta

Medición automatizada de la conductividad después de la limpieza



### SOLUCIONES DE LÍNEA

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



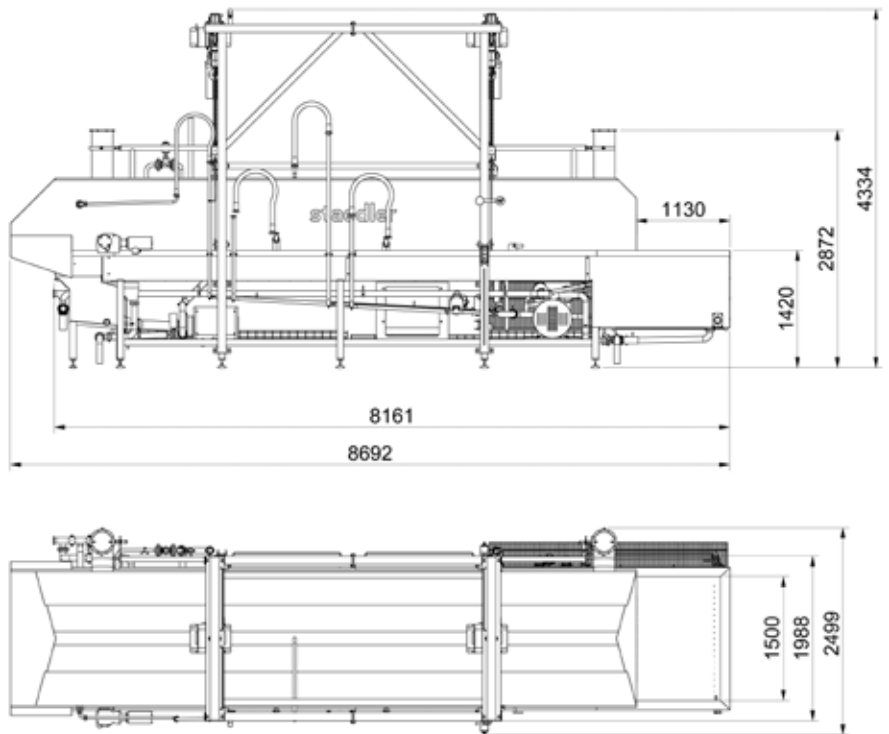
1 Alimentador Spaetzle

2 Cocedor CK1500

3 Enfriador con torre y/o agua helada



# ESPECIFICACIÓN STAEDLER 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 CK1500

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	0.29	kg / dm <sup>3</sup>	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**

staedler automation AG, Looäcker 4, CH-9247 Henau SG



weil wir begeistert sind

+41 71 945 99 99

www.staedler-automation.ch