

staedler
| weil wir begeistert sind

staedler

CK800

CONTINUOUS COOKER



staedler

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.



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



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





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

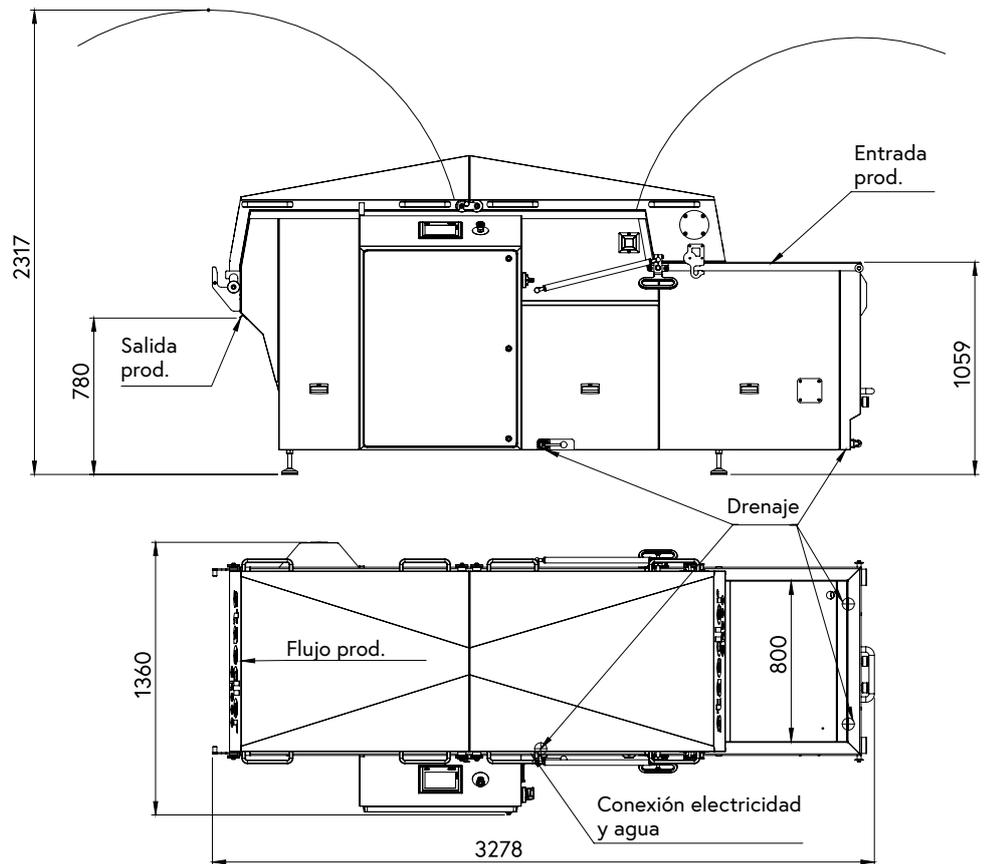
3 Enfriador con torre y/o agua helada

4 Vibrador para drenaje con goteo de aceite incl.

5 Cinta elevadora hasta pesadora



ESPECIFICACIÓN STAEDLER 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 CK800

Densidad granel	0.4	kg / dm3	Densidad granel pasta seca (valor empírico)
Densidad granel	0.7	kg / dm3	Densidad granel Spaetzle (valor empírico)
Densidad granel	0.29	kg / dm3	Densidad granel Ravioli (valor empírico)

TIEMPO COCCION (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



weil wir begeistert sind

staedler

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

+41 71 945 99 99

www.staedler-automation.ch