

МОДУЛЬ ВАРКИ ССР

ВРАЩАЮЩИЙСЯ МОДУЛЬ НЕПРЕРЫВНОЙ ВАРКИ



rev. 004.2404.63

■ Модуль варки

- Высокая гибкость (макаронные изделия, рис, овощи и т.д.)
- Высокая производительность на небольшом пространстве
- Простота использования
- Простота чистки
- Высокая энергоотдача

МОДУЛЬ ВАРКИ ССР

Может быть использован для готовки, подогрева и регидратации многих продуктов, таких как овощи, фасоль, мясо, макаронные изделия и рис. Модуль варки оснащен системой очистки и рециркуляции воды (CAR system), способной действовать во время его работы.



Модуль варки

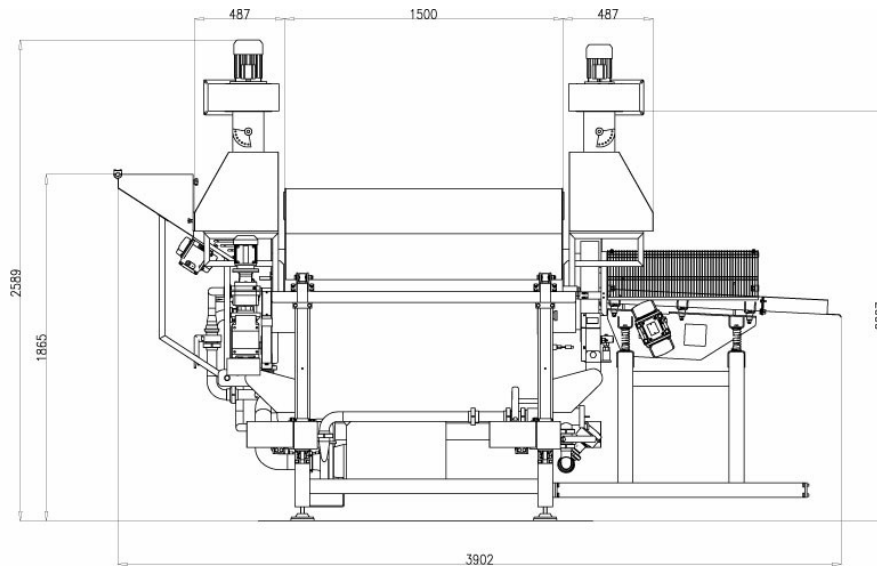
Основные технические характеристики:

- Система нагрева воды с непосредственным впрыском пара
- Система управления паром на борту машины для поддержания температуры варки, установленной клиентом
- Длительность варки устанавливается посредством ПЛК и инвертора
- Крышка с электроприводом для подъема и система защитной самоблокировки
- Легко снимаемые внутренние сетки с быстросъемными крюками (опционально)
- Структура из нержавеющей стали AISI 316 (опционально)



Макароны

МОДУЛЬ ВАРКИ ССР



ПРОДУКЦИЯ НА ВХОДЕ (кг/ч)	250*
ПРОДУКЦИЯ НА ВЫХОДЕ (кг/ч)	~ 400*
УСТАНОВЛЕННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ(кВт)	3
УСТАНОВЛЕННАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ(ккал/ч)	70.000
ЕМКОСТЬ ВАРОЧНОЙ ВАННЫ (л)	380
ПРОГНОЗНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ВОДЫ (СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ВАРКИ ВОДЫ)(л/ч)	400/500
ВЕС (кг)	2300
АМПЛИТУДА ОТКРЫТИЯ КРЫШКИ (ММ)	700

** Данные относятся к варке коротких макарон (пенне/фузилли) в течение 3,5 мин. Размеры и технические данные являются необязательными. Компания Storci Spa оставляет за собой право изменять их без предварительного уведомления.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

