

Cuocitori e raffreddatori ad acqua rotanti

L'unico cuocitore che garantisce il tempo di cottura con un sistema brevettato

Per l'ambiente è meglio cuocere 10.000.000 di porzioni di pasta con un impianto specializzato o è meglio far cuocere ai singoli consumatori 10.000.000 di porzioni?

I consumatori richiedono sempre più alimenti pronti al servizio, pronti da scaldare o di rapida preparazione, ricchi di gusto e con ricette sia tradizionali che nuove. E le richieste di impianti completi "chiavi in mano" per produrre piatti pronti aumentano. La risposta? La nostra esperienza nel settore delle paste e del couscous e le numerose referenze che utilizzano gli impianti per piatti pronti Fava Storci al servizio dei produttori. Cuocitori e raffreddatori rotanti sono un'importante parte integrante delle linee per piatti pronti che offrono un ampio catalogo di lavorazioni.



da 600 a 5.000 vaschette/ora i cuocitori e i raffreddatori rotanti sono la soluzione a ridotto ingombro e con più vantaggi.

Progetti unici e personalizzati

Inseriti nelle linee semiautomatiche o automatiche

Cuocere e reidratare ingredienti e prodotti

Il sistema "caldo-freddo" cuoce e raffredda in con-



tinuazione alimenti diversi (paste, riso, carni, verdure ecc.), particolarmente studiato per piatti pronti a base di pasta. A monte gli impianti si completano di macchinari per produrre paste estruse, laminate e ripiene che possono essere trasformate in piatti pronti completi di condimenti: formati, gusti, confezioni per mercati diversificati. A valle tutti i sistemi di dosaggio dei condimenti, assemblaggio in vaschetta e confezionamento. Il consumatore avrà la possibilità di gustare molte ricette di piatti pronti da riscaldare o cuocere, freschi o surgelati per la massima comodità.

Avanguardia

Elevata flessibilità produttiva, spazi ridotti di applicazione, facilità di utilizzo e pulizia, elevato rendimento energetico.

Rendimento energetico

I sistemi di cottura e raffreddamento rotanti permettono di lavorare importanti quantitativi di piatti pronti con la massima efficienza energetica su un ampissimo catalogo di prodotti. Sono il cuore di linee complete che garantiscono ottime performances, un'elevata flessibilità di produzione, grandi capacità produttive in spazi ridotti e un alto rendimento energetico. Il brevetto che già diversi clienti utilizzano in tutto il mondo: il cuocitore è dotato di un sistema di pulizia e ri-circolazione acqua facile da usare: il CAR System.

Flessibilità e accuratezza

Cuocitori e raffreddatori rotanti R2E "ready to eat" per piatti pronti a base di paste ripiene, corte e lunghe, carni, riso, pesci e verdure. La spirale a tre principi garantisce tempi di cottura e di raffreddamento costanti, per cui il prodotto non può restare all'interno della vasca oltre il tempo prefissato, ma è obbligato a uscire. Le tre eliche trasportano dolcemente il prodotto lungo l'unità verso l'uscita, garantendo un tem-



po di cottura o di raffreddamento ottimale. Nessun problema per il sale, viene utilizzato acciaio inox speciale per le parti a contatto con acqua salata (AISI 316). Pulizia a fine lavorazione: il coperchio della macchina in pochi secondi si solleva mediante martinetti elettrici a vite con sistema di autobloccaggio di sicurezza e le reti esterne del tamburo si tolgono agevolmente, per il massimo accesso al lavaggio anche con idropulitrice. Il sistema di controllo temperatura automatico "Steam control system" garantisce il mantenimento della temperatura desiderata.

Sistema di riscaldamento

Nel cuocitore l'acqua di cottura è riscaldata tramite scambiatore di calore con pompa di ricircolo, valvole e tubazioni tutti installati a bordo macchina. A richiesta, il riscaldamento può essere fatto tramite iniezione di vapore sanitario in vasca di cottura.

Unità di raffreddamento

Nel raffreddatore l'acqua è mantenuta a 2 ° - 4 °C tramite uno scambiatore di calore e acqua glicolata. Scambiatore, pompa di ricircolo, valvole e tubazioni installate a bordo. L'unità è dotata di un circuito di ricircolo dell'acqua e di pulizia interna che funziona contemporaneamente alla produzione. Il sistema preleva l'acqua dallo scarico e la fa passare attraverso un filtro per rimuovere le piccole particelle di prodotto. L'acqua viene quindi pompata in un sistema a spruzzo con ugelli. L'efficienza energetica di un impianto industriale che cuoce e raffredda è migliorativa rispetto alla somma dei consumi energetici impiegati per le singole cotture e raffreddamento, da ciò ne consegue meno inquinamento a beneficio dell'ambiente.

A cura di Fava Storci

