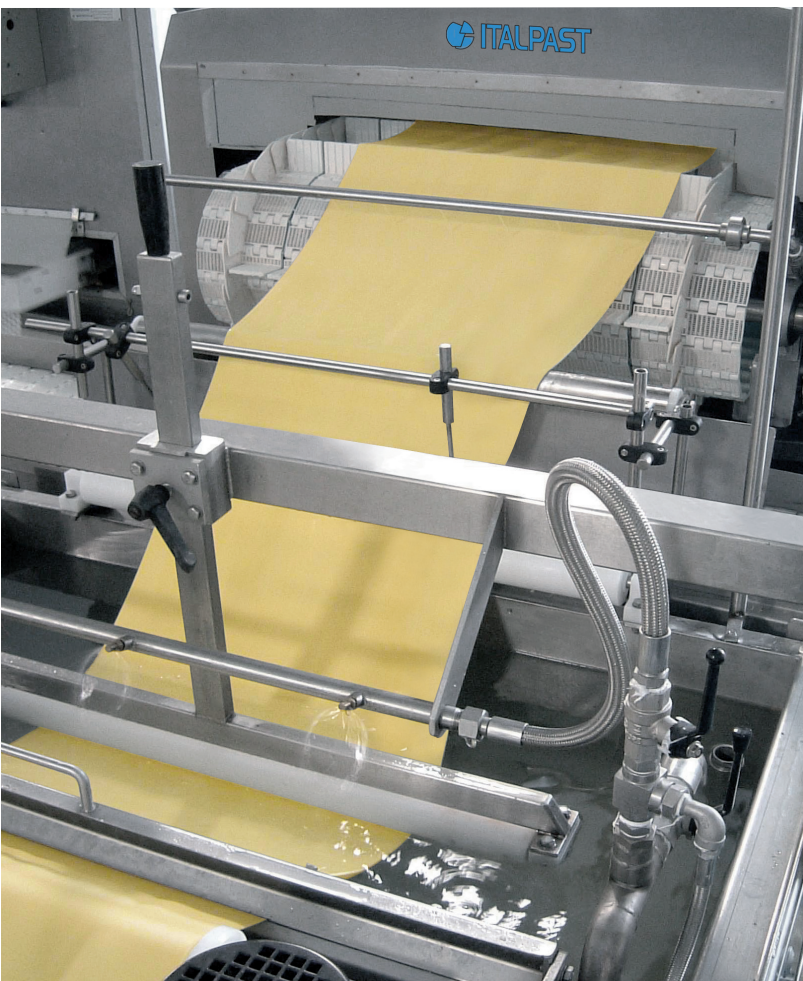


Cuocitori continui CS/CR

- Occorrono esperienza e ricerca per ottenere dei cuocitori che danno la garanzia di un ottimo risultato con il massimo della praticità, dell'automatismo e dell'igiene



THERMAL TREATMENT

Continuous cookers CS/CR

- Experience and research are required to obtain cookers studied to ensure excellent results and maximum efficiency, automatism and hygiene

TRAITEMENT THERMIQUE

Cuiseurs continus CS/CR

- Expérience et recherche sont nécessaires pour obtenir une gamme de cuiseurs garantissant le maximum de commodité, d'automatisme et d'hygiène

Cuocitori continui CS/CR

Macchina costruita in acciaio inox, equipaggiata di un sistema di riscaldamento dell'acqua a mezzo di uno scambiatore di calore. Lo scopo dello scambiatore, che funziona con vapore saturo a 6 Bar, è quello di garantire la temperatura di cottura all'interno della vasca a oltre 98 °C in modo costante ed omogeneo, evitando scomode serpentine all'interno della vasca che ostacolano le operazioni di lavaggio a termine lavoro. Tutte le macchine possono essere dotate di dispositivo automatico per il sollevamento del coperchio e del tappeto di trasporto. Il PLC inserito nel quadro di comando, dotato di programma software di nostra progettazione, permette di avere un controllo totale della macchina che automaticamente regola il tempo di cottura, la velocità, i livelli dell'acqua e la sincronizzazione con eventuali nastri o macchinari applicati prima e successivamente al Cuocitore.

Puo essere fornito in due versioni

- **Mod. CS** - Ideale per la cottura della pasta sfoglia generalmente impiegato per lasagne e cannelloni. Il trasporto della sfoglia avviene a mezzo di una rulliera trainata con catene laterali.
 - **Mod. CR** - Cuocitore che può essere impiegato per la cottura dei prodotti sfusi, pasta corta, ravioli, tortellini, spaghetti ecc. Così pure della pasta sfoglia per lasagne e cannelloni. E' equipaggiato con un nastro di trasporto a settori in polipropilene alimentare e acciaio inox funzionante nelle due modalità di lavoro: per prodotti sfusi con spostamenti intermittenti; per pasta sfoglia il funzionamento è in continuo con il relativo innalzamento automatico del livello dell'acqua.
- La produttività del cuocitore dipende dalla lunghezza "L" e larghezza "W" della vasca di cottura, oltre che dal tempo di cottura richiesto dal prodotto.

Modelli disponibili

"W" 540 "W" 700 "W" 1000 "W" 1200

Dove il modello indica la larghezza utile del tappeto di cottura. "L" : lunghezza vasca di cottura a richiesta da 2 a 12 metri.

HEAT TREATMENT

Continuous cookers CS/CR

Built in stainless steel, equipped with water heating system by means of heat exchanger.

Scope of the heat exchanger working at 6 Bar saturated steam is to ensure constant and homogeneous cooking temperature inside the basin well over 98°C, so as to avoid fitting of internal coils, which could make it difficult to carry out washing operations at the end of the working day.

All the machines can be equipped with automatic device for lid lifting and conveyor mat.

The PLC fitted on the control panel equipped with software program studied by ITALPAST enables total control of the machine, automatically regulating cooking time, speed, water-levels and synchronization with the conveyor belts or the machinery that might be placed before/after the cooker.

Two versions can be supplied as follows:

- **Mod. CS** - Ideal for cooking of sheet pasta, generally used for the production of lasagne and cannelloni. The sheet pasta is conveyed by means of a roller chain driven by side chains.
- **Mod. CR** - Suitable for cooking of bulk products, short pasta, ravioli, tortellini, spaghetti, etc. as well as sheet pasta for lasagne and cannelloni. Equipped with a conveyor belt made in alimentary polypropylene and stainless steel, running in two modes: impulse running for bulk products; continuous running for sheet pasta with automatic increase of water-level.

Output depends on length "L" and width "W" of the cooking basin as well as on the cooking time required for the product.

Available models are following:

"W" 540 "W" 700 "W" 1000 "W" 1200

The model points out usable width of the cooking mat. "L" means cooking basin length from 2 up to 12 meters upon demand.

TRAITEMENT THERMIQUE

Cuiseurs continus CS/CR

Machine entièrement construite en acier inox, équipée avec un système de chauffage de l'eau grâce à un échangeur de chaleur.

Le but de l'échangeur, fonctionnant à vapeur saturée à 6 BAR, c'est de garantir la température de cuisson dans la cuve à plus de 98°C de façon constante et homogène, en évitant de placer les serpentins à l'intérieur, ce qui pourrait constituer un obstacle aux opérations de lavage à la fin du travail. Toutes les machines peuvent être équipées avec un dispositif automatique de soulèvement du couvercle et du transporteur. Le PLC se trouvant sur le tableau de commande, équipé d'un logiciel étudié par notre société, permet le contrôle total de la machine, qui automatiquement et grâce à une simple commande règle le temps de cuisson, la vitesse, les niveaux de l'eau et la synchronisation avec des éventuels transporteurs ou machines se trouvant devant ou derrière le cuiseur.

Livrable en deux versions

- **Mod. CS** - Idéal pour la cuisson des pâtes en feuilles généralement utilisées pour lasagne et cannelloni. Le transport des feuilles se fait grâce à un système de rouleaux entraînés par des chaînes latérales.
- **Mod. CR** - Peut être utilisé pour la cuisson des produits en vrac: pâtes courtes, ravioli, tortellini, spaghetti, etc. et pour celle des feuilles pour lasagne et cannelloni. Equipé d'un transporteur à secteurs en polypropylène alimentaire et en acier inox, fonctionne selon deux modalités: fonctionnement à intermittence pour produits en vrac; fonctionnement en continu avec élévation du niveau de l'eau, pour les pâtes en feuilles. La productivité du cuiseur dépend de la longueur "L" et de la largeur "W" du bac de cuisson et du temps de cuisson demandé par le produit.

Modèles disponibles

"W" 540 "W" 700 "W" 1000 "W" 1200

Où le modèle indique la largeur utilisable du tapis de cuisson.

"L": longueur de la cuve de cuisson sur demande de 2 à 12 mètres.