

Sistema de cocción WKS

Cocción y escaldado de productos precocinados



Posibilidades de productos:

- Cocción de platos de patatas y pasta, albóndigas, gambas y mucho más
- Escaldado de verduras y antipasti
- Pasteurizado de envases en continuo

Gama de prestaciones:

- Ancho de cinta transportadora disponible de 400 a 1.200 mm
- Longitud de la máquina a medida entre 3.000 - 12.000 mm
- Cinta de plástico o de acero inoxidable
- Máquina calentada por intercambiador de calor de vapor, vapor directo, aceite térmico o energía eléctrica
- Sistema de limpieza CIP



Sistema de refrigeración tipo SVKB

Enfriamiento previo de los productos directamente después del proceso de cocción



Eficiencia energética:

- Posibilidad de un gran ahorro de energía
- Uso de la entrada de agua fría o de la unidad de refrigeración con intercambiador de calor en la máquina
- Reducción de los tiempos de proceso en la siguiente etapa de refrigeración o congelación

Posibles aplicaciones:

- Ancho de la cinta transportadora disponible de 400 a 1.200 mm
- Longitud de la máquina según las necesidades
- Integración en las líneas de producción existentes