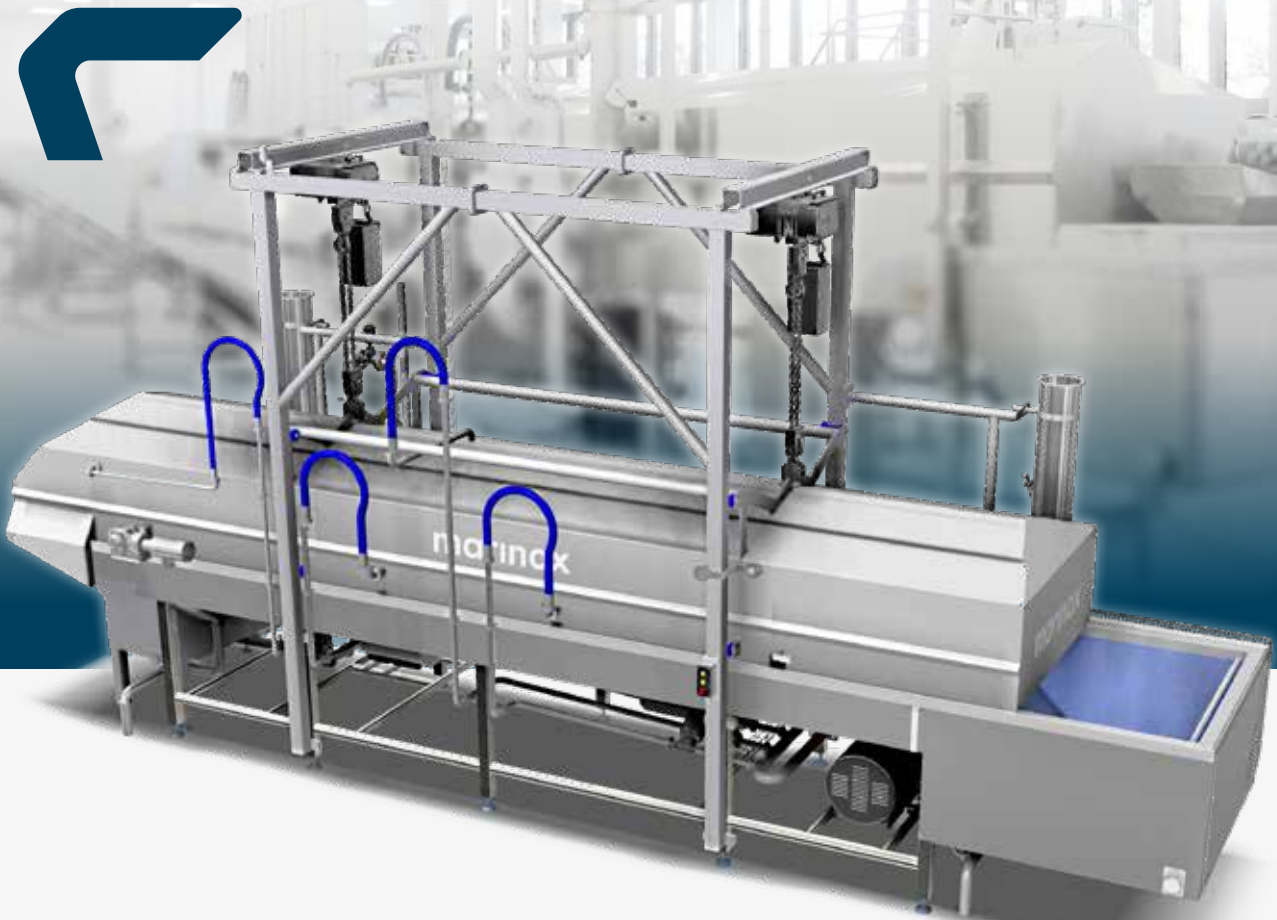


staedler

Member of Advaton

DE



marinox

CK1500

CONTINUOUS COOKER

marinox

CK1500

CONTINUOUS COOKER



Unser Kocher CK1500 ermöglicht es Ihnen, offene Lebensmittel kontinuierlich zu kochen. Er ist modular aufgebaut – und eignet sich damit optimal für verschiedene Leistungen. Den CK1500 gibt es als freistehende Anlage oder integriert in eine ganze Kochlinie.

Der CK1500 kocht Produkte in der Anlage trotz hoher Stundenleistung schonend. Die Anlage kommt dabei ohne mechanischen Teile im Wasserbad aus.

Die Bedienung der Anlage ist modern und benutzerfreundlich. Der Koch-Vorgang lässt sich damit einfach überwachen. Die aufgezeichneten Prozess-Parameter können Sie für die Qualitätssicherung einfach von der Anlage abgreifen.

Dank der integrierten automatischen CIP-Reinigung ist der CK1500 mit minimalem Aufwand wieder sauber. Dadurch entfallen unnötige Kosten für Energie und Reinigungsmittel. Auch die isolierte Kochwanne macht den CK1500 zu einem energieeffizienten Kocher.

Sie wollen Ihre Produktionsmengen steigern oder Ihre Produktion modernisieren?

Die kompakte und modulare Bauweise des CK1500 in Kombination mit einer modernen Automatisierung ist perfekt dafür geeignet.



Vielfältig

- Verarbeitung verschiedenster schwimmender und nicht schwimmender Produkte auf der gleichen Anlage möglich



Lebensmittel-Sicherheit

- Kompletter getrennter Heiz- und Kochwasser-Kreislauf
- Keine mechanischen Teile oder Bänder im Wasserbad



Bedienerfreundlich

- Rezept-Anpassungen in wenigen Sekunden
- Aufzeichnen und Abgreifen relevanter Prozess-Daten zur Qualitätssicherung



Automatisiert

- Vollständig automatisiert ablaufender Kochprozess – ohne Eingriff von Bedienpersonal
- Definierte Kochzeit bei präzise geregelter Kochwasser-Temperatur
- Strömung in der Sinkwanne je nach Rezept regulierbar





Kompakt

- Hohe Stundenleistung auf kleinstem Platz



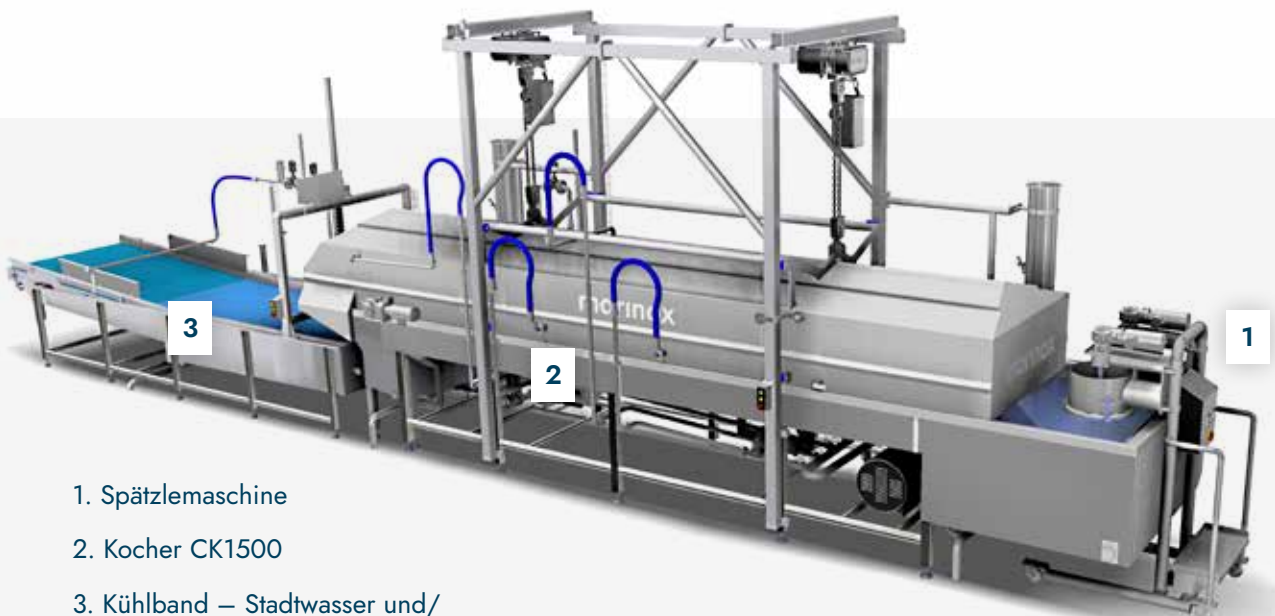
Minimaler Reinigungsaufwand

- Integrierte, automatisierte CIP-Reinigung der kompletten Anlage
- Automatisierte Leitwert-Messung nach der Reinigung



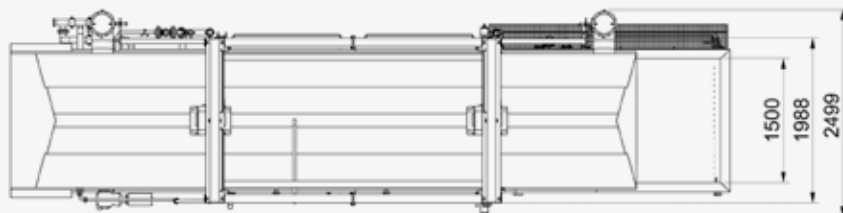
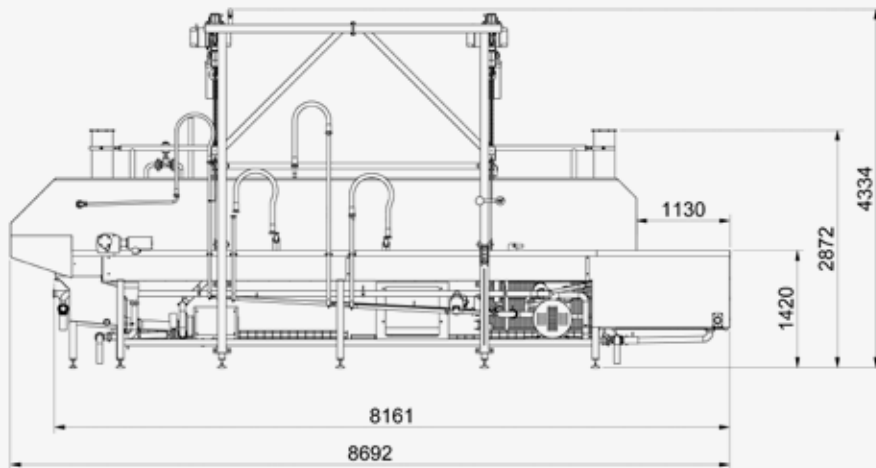
Linienlösungen

- Erweiterbar durch verschiedene Module wie Kühlband oder Fördertechnik



1. Spätzlemaschine
2. Kocher CK1500
3. Kühlband – Stadtwasser und/oder Eiswasserzone

marinox
CK1500
CONTINUOUS COOKER



Spezifikation CK1500

Stundenleistung
bis 3000 kg Spätzli,
bei 2 - 3 Minuten Kochzeit

Wannenbreite innen
1500mm

Kochzeit
Variabel von 2 bis 18 Minuten

Heizung
Dampf

Produktionsmengen

Schüttgewicht	0.4	kg / dm ³	Schüttgewicht Trockenpasta (Erfahrungswert)
Schüttgewicht	0.7	kg / dm ³	Schüttgewicht Spätzle (Erfahrungswert)
Schüttgewicht	0.29	kg / dm ³	Schüttgewicht Ravioli (Erfahrungswert)

Kochzeit (min)	kg/h Trockenpasta	kg/h Spätzle	kg/h Ravioli
2			3028
3		3045	2018
4	3028	2284	1514
5	2422	1827	1211
6	2018	1523	1009
7	1730	1305	865
8	1514	1142	757
9	1346	1015	673
10	1211	914	606
11	1101	830	550
12	1009	761	505
13	932	703	466
14	865	653	433
15	807	609	404
16	757	571	378
17	712	537	356
18	673	508	336

staedler

Member of Advaton

Staedler Automation AG
Looäcker 4
9247 Henau
Switzerland

+41 71 945 99 99
www.staedler-automation.ch
info@staedler-automation.ch