

staedler

Member of Advaton

DE



marinox

CK800

CONTINUOUS COOKER

marinox

CK800

CONTINUOUS COOKER

Unser Kocher CK800 ermöglicht Ihnen kontinuierliches Kochen von offenen Lebensmitteln. Den CK800 gibt es als freistehende Anlage oder integriert in eine ganze Kochlinie.

Dank der benutzerfreundlichen und modernen Bedienung der Anlage lässt sich der Kochvorgang einfach überwachen. Anpassungen an verschiedene Rezepturen sind beim CK800 einfach realisierbar.

Sind die Möglichkeiten einer Batch-Produktion ausgeschöpft? Durch das einmalige Preis-/Leistungsverhältnis des CK800 ist ein Ausbau der Produktion auch auf engem Raum bei klar kalkulierbarer Investition möglich.



Vielfältig

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



Bedienerfreundlich

- Rezept-Anpassungen in wenigen Sekunden



Lebensmittel-Sicherheit

- Komplette getrennter Heiz- und Kochwasser-Kreislauf
- Keine Heiz-Elemente in der Kochwanne



Automatisiert

- Vollständig automatisiert ablaufender Kochprozess – ohne Eingriff von Bedienpersonal
- Definierte Kochzeit bei präzise geregelter Kochwasser-Temperatur





Kompakt

- Kompakteste kontinuierliche Anlage auf dem Markt



Minimaler Reinigungsaufwand

- Einfache und schnelle Reinigung dank offenem Design



Linienlösungen

- Erweiterbar durch verschiedene Module wie Kühlband oder Fördertechnik



1. Spätzlemaschine

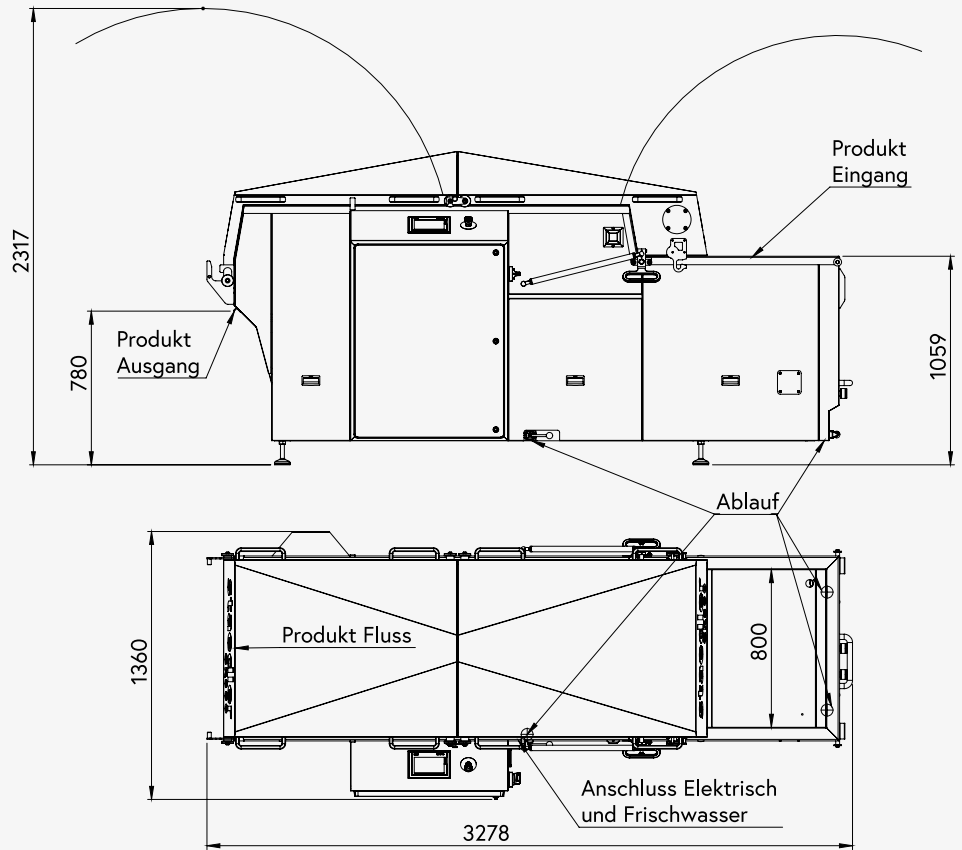
2. Kocher CK800

3. Kühlband – Stadtwasser und/oder Eiswasserzone

4. Vibrationsförderer zur Entwässerung inkl. Tropf-Beölung

5. Steigförderer auf Waage

marinox
CK800
CONTINUOUS COOKER



Spezifikation CK800

Stundenleistung
ca. 400 - 500kg Spätzle,
bei 2 - 3 Minuten Kochzeit

Wannenbreite innen
800mm

Kochzeit
Variabel von 1 bis 15 Minuten

Heizung
Elektrisch oder 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			501
3		504	334
4	475	378	251
5	380	302	200
6	317	252	167
7	272	216	143
8	238	189	125
9	211	168	111
10	190	151	100
11	173	137	91
12	158	126	84
13	146	116	77
14	136	108	72
15	127	101	67
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