

طباخ السردين مع تحميل وتفريغ أوتوماتيكي (C.D.A.®).

Cocedor de sardinas con carga y descarga automática C.D.A.®

طباخ مع تحميل وتفريغ وقلب العلب لوضعها رأساً على عقب بطريقة آلية بالكامل، دون الحاجة إلى العمالة لهذا الغرض. يتميز الطباخ الأوتوماتيكي عن الآلات الأخرى بأن العمال لا يتدخلون في أي وقت في تحميل وتفريغ العلب، مما يضمن عملية (ما يرد أولاً يخرج أولاً)، وبالتالي الحصول على إمكانية التتبع الكامل للمنتج المعالج.

آلة مصممة للطهي والتجفيف إذا لزم الأمر، للأسماك بعد التعبئة في علب.

إن أهم خاصية تتميز بها هذه الآلة هي طهي الأسماك بعد تعبئتها في العلب ويجب أن تكون هذه الأخيرة موضوعة رأساً على عقب، مما يسمح بتصريف الدهون والماء أثناء عملية الطهي والتجفيف اللاحق للأسماك والعلبة (إذا لزم الأمر)، والحصول بهذا الشكل على منتج نهائي عالي الجودة والتقديم والنكهة.

متوفر بأحجام مختلفة حسب الإنتاج المطلوب ومكيف مع الشكل المراد إنتاجه. يمكن أن يحتوي أو لا على منطقة تجفيف، حسب نوع المنتج الذي سيتم تصنيعه.

مجهزة بمحددات درجة حرارة مستقلة لمنطقة الطبخ ومنطقة التجفيف، مع مسجلات بيانية ومسبار درجة الحرارة. آلة فعالة بقوة:

• مجهزة بملف مغلق في منطقة التجفيف ومطهر لاستعادة مكثفات.

• تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات معدلة لدخول البخار.

• استرجاع الزيوت والدهون المتولدة أثناء الطهي في نقطة واحدة للاستفادة منها في الاستخدامات اللاحقة.

• هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

• مزود بشهادة سي إي.

• خيار، يمكن تركيب نظام التشحيم الآلي والقابل للبرمجة.

هناك أنواع مختلفة من هذا الطباخ، وفقاً للإنتاج المطلوب ونوع الحاوية المراد معالجتها، بالإضافة إلى معدات مجهزة بمنطقة تجفيف أو بدونها.



Cocedor con carga, descarga y volteo de lata para ponerlas boca abajo de forma totalmente automática, sin la utilización de mano de obra para este propósito. El cocedor automático tiene la ventaja sobre otros cocedores de que el personal no interviene en ningún momento en las operaciones de carga y descarga de las latas lo que garantiza un proceso FIFO (First In-First Out), obteniendo así una trazabilidad total del producto procesado.

Máquina diseñada para la cocción, y secado si es necesario, del pescado ya empacado en latas.

Esta máquina tiene su principal característica en la cocción del pescado ya empacado con la lata boca abajo, permitiendo así el escurrido de la grasa y el agua durante el proceso de cocción y posterior secado del pescado y la lata (si procede), obteniendo un producto final de mayor calidad, presencia y sabor.

Disponibile en varios tamaños según la producción requerida y adaptado al formato a producir. Puede o no disponer de zona de secado, dependiendo del tipo de producto a fabricar.

Equipado con selectores de temperatura independientes para zona de cocción y secado, con registradores gráficos y sondas de temperatura.
Máquina energéticamente eficiente:

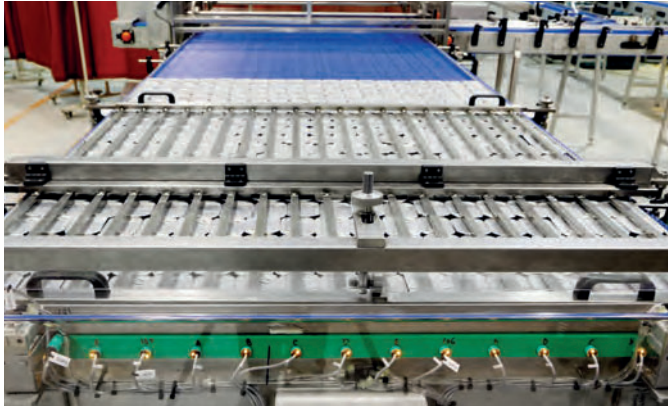
- Dotada de serpentín cerrado en la zona de secado y purgador para la recuperación de condensados.
- Control automático de temperaturas y válvulas moduladas de entrada de vapor.
- Recuperación de los aceites y grasas generados durante la cocción en un solo punto, para que puedan ser aprovechados en usos posteriores.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Como opción se puede instalar el sistema de engrase automático y programable.

Existen diferentes variantes de este cocedor, según la producción deseada y el tipo de envase a procesar, además de equipos con o sin área de secado.



Control de temperatura automático
تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة



Varios tamaños según
producción / formato

أحجام مختلفة حسب الإنتاج / الشكل