

الطباخ المستمر

Cocedor continuo

ماكينة مصممة لطهي الأسماك المعبأة في علب بالفعل وتجفيفها، إذا لزم الأمر.

تتمثل الخصائص الرئيسية لهذه الماكينة في طهي الأسماك المعبأة بالفعل والعلبة مقلوبة إلى الأسفل، مما يسمح بتصريف الدهون والماء أثناء عملية طهي وتجفيف السمك والعلبة والحصول على منتج نهائي بجودة أعلى وبشكل وطعم أفضل.

في هذا الطباخ، يتم تحميل العلب على الرفوف، ويتم إدخالها يدوياً في الطباخ المستمر.

متوفر بأحجام مختلفة حسب الإنتاج المطلوب.

متعدد الاستخدامات جداً لأنه يسمح بأي نوع من الأشكال، ويمكنه حتى طهي السمك على الرفوف.

قد يحتوي أو لا يحتوي على منطقة تجفيف، بحسب نوع المنتج المراد تصنيعه.

مجهز بمحددات درجة حرارة مستقلة لمناطق الطهي والتجفيف، مع مسجلات رسومية ومسبار لدرجة الحرارة.

ماكينة موفرة للطاقة:

- مجهزة بجزء منحرف مغلق في منطقة التجفيف ومصرف لاستعادة المكثفات.
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات إدخال بخار معدلة.
- استعادة الزيوت والدهون المتولدة أثناء الطهي في نقطة واحدة حتى يمكن استخدامها في الاستخدامات اللاحقة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304. يورد مع شهادة CE.



Varios tamaños según producción /
formato
أحجام مختلفة حسب الإنتاج / الشكل



Control de temperatura
automático
تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة

There are different variants of this cooker, according to the desired production and the type of container to be processed, as well as equipment with or without drying area



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

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 hacia abajo, permitiendo así el escurrido de la grasa y el agua durante el proceso de cocción y el secado del pescado y la lata, obteniendo un producto final de mayor calidad, presencia y sabor.

En este cocedor, las latas se cargan sobre parrillas, y éstas son introducidas manualmente en el cocedor continuo.

Disponible en varios tamaños según la producción requerida.

Muy versátil ya que admite cualquier tipo de formato, pudiendo cocer incluso pescado sobre las parrillas.

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.