

Continuous cooker

Cocedor continuo

Machine designed for cooking and drying (if necessary) of fish already packed in cans.

The main feature of this machine is that it cooks the packed fish with the can upside down, enabling the fat and water to drain out during the cooking process and then drying the fish and the can, thus obtaining a final product of greater quality and better appearance and taste.

In this cooker, the cans are loaded on grills and manually placed in the continuous cooker.

Available in different sizes according to the required production.

Very versatile, as it admits any type of format, even cooking fish on grills.

It may or may not have a drying area, depending on the type of product to be manufactured.

Fitted with independent temperature selectors for cooking and drying areas with temperature recorders and probes.

An energy efficient machine:

- **With a closed coil in the drying area and a purger for recovering condensates.**
- **Automatic temperature control and modulated steam entrance valves.**
- **Recovery of the oil and grease generated during the cooking process in a single point for other uses.**

Made of AISI-304 stainless steel.

Supplied with EC certificate.



Different sizes, according
to production / format
Varios tamaños según
producción / formato



Automatic temperature
control
Control de temperatura
automático

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.