

Cuiseur continu

Cocedor continuo

Machine conçue pour la cuisson, et le séchage le cas échéant, du poisson déjà emballé dans des boîtes.

La principale caractéristique de cette machine est la cuisson du poisson déjà conditionné, avec la boîte tête en bas, permettant ainsi l'égouttage de la graisse et l'eau pendant le processus de cuisson, puis le séchage postérieur du poisson et la boîte, obtenant ainsi un produit final de meilleure qualité, présence et saveur.

Dans ce cuiseur, les boîtes sont chargées sur des grilles, et celles-ci sont introduites manuellement dans le cuiseur continu.

Disponible en plusieurs tailles en fonction de la production requise.

Très versatile étant donné qu'il admet tout type de format et peut même cuire du poisson sur les grilles.

Peut disposer ou non d'une zone de séchage, en fonction du type de produit à fabriquer.

Équipé de sélecteurs de température indépendants pour la zone de cuisson et de séchage, avec des enregistreurs et des sondes de température.

Machine énergiquement efficace :

- **Dotée d'un serpentin fermé dans la zone de séchage et purgeur pour la récupération des condensats.**
- **Contrôle automatique de la température et vannes modulées d'entrée de vapeur.**
- **Récupération des huiles et graisses générées pendant la cuisson en un seul point pour qu'elles puissent être exploitées dans des usages ultérieurs.**

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.



Diverses tailles en fonction de la production et du format
Varios tamaños según producción/formato



Contrôle de la température automatique
Control de temperatura automático

Il existe différentes variantes de ce cuiseur en fonction de la production souhaitée et du type d'emballage à employer, en plus des équipements avec ou sans zone de séchage



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.