

Cuiseur de sardines C.D.A.[®] avec chargement et déchargement automatique

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

Cuiseur avec chargement, déchargement et retournement de la boîte automatique sans utilisation de main d'œuvre à cet effet. Le cuiseur automatique C.D.A. a l'avantage sur d'autres coiseurs dont le personnel n'intervient à aucun moment aux opérations de charge et décharge des boîtes ce qui garantit un processus FIFO (First In-First Out), en obtenant ainsi une traçabilité totale du produit.

Machine conçue pour la cuisson et le séchage, le cas échéant, du poisson déjà mis en boîte.

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, le cas échéant, obtenant ainsi un produit final de meilleure qualité, présence et saveur.

Disponible en plusieurs tailles en fonction de la production requise et adaptée au format à produire. 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 efficiente:

- **Dotée d'un serpentín 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 à des usages ultérieurs.**

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

De manière facultative, il est possible d'installer le système de graissage automatique et programmable.

Il existe plusieurs variantes de ce cuiseur, en fonction de la production souhaitée et du type d'emballage à utiliser, ainsi que des équipements avec ou sans zone de séchage.



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.

Disponible 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.



Contrôle de la température automatique
Control de temperatura automático



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