

Cuiseur refroidisseur

Modèle CR250

Pour cuire, refroidir et blanchir ...
Pâtes, riz, légumes, produits de la mer, ...



Jusqu'à
8 000 repas/jour

Paniers de 100 L environ.
Façade 1800.
Profondeur 1200.
Hauteur 950.

Chauffage :
- Electrique 30 kW
- Gaz 35 kW, nous consulter
- Vapeur, nous consulter

Ensemble comprenant une cuve de cuisson et une cuve de refroidissement équipées chacune d'un panier perforé Ø 1,5 basculant.

Cuve de refroidissement à raccorder sur le réseau d'eau froide. Chargement et déchargement en façade. Basculement des paniers par vérin électrique commandé manuellement.

Commande avec écran tactile permettant la gestion du process.

Mode de fonctionnement : Direct ou programmable.



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



Cuiseur refroidisseur

Estimation de capacité pour le modèle CR250 :



150 à 200 kg/h de pâtes cuites et refroidies.



80 à 120 kg/h de riz cuit et refroidi.



100 à 200 kg/h de légumes divers cuits et refroidis.



Modèle CR500 et +

A partir de 8000/10 000 repas/jour

Version industrielle, veuillez consulter notre service agroalimentaire.

Chauffage : Electrique, gaz ou réseau vapeur.



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



07/2019