

CUVE DE PROCESSUS KRHK



Dosage automatique d'entrée et de sortie

À intégrer dans une ligne de production

Nombreuses possibilités de personnalisation

Construction modulaire

Cuve de processus KRHK

Cette cuve de processus est particulièrement adaptée à un processus semi-automatique ou automatique. Ainsi, le KRHK est largement utilisé pour la cuisson de pommes de terre et de légumes, le blanchiment de grandes quantités de nouilles ou de riz frit et le traitement de produits à base de viande ou de matières grasses. La cuve peut être chauffée électriquement ou par la vapeur et, pour augmenter encore la production, l'injection de vapeur directe est également possible.

Standard ou sur mesure

Le KRHK est disponible dans une version standard, mais peut également être personnalisé. Vous choisissez alors, en collaboration avec les ingénieurs de Spako, les composants nécessaires.

Vous pouvez également déterminer vous-même la taille des mailles, le débit et l'espacement du panier. Le KRHK peut être équipé de cellules de charge et d'une commande avancée, ce qui permet à tout le monde de travailler facilement avec la cuve de traitement.

Hygiène et capacité.

Le KRHK est équipé d'un système antimoussant et/ou d'un système de ventilation dans la cuve de cuisson. De plus, la cuve peut être nettoyée de manière entièrement automatique grâce à un système de nettoyage CIP. En option, une hotte de vapeur hygiénique assure une évacuation optimale des odeurs et de l'air.

Spécifications

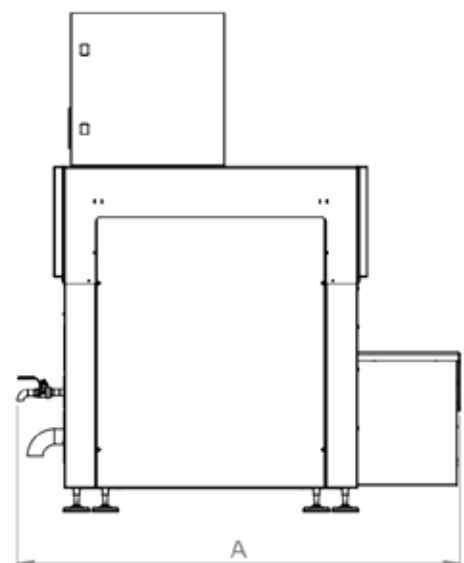
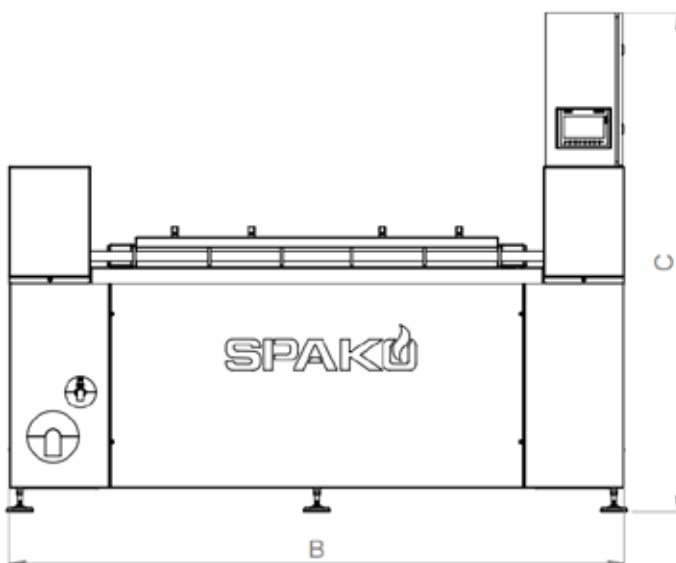
Matériau	Acier inoxydable 304, finement moulu
Chauffage	Électrique direct par le fond
Couvercle	À simple paroi, basculant pneumatiquement
Robinet	Vanne de vidange 2" à commande électrique
Contrôle	Automate Siemens
Revêtement	Sablé
Panier	Basculant pneumatiquement
Trappes de nettoyage	Trappes de nettoyage inclus pour la machine de nettoyage
Pieds	6 pieds hygiéniques réglables

Options

- Acier inoxydable 316
- Chariot EU basculable standard
- Aération dans la marmite de cuisson
- Entonnoir à déchets pour chariots standard ou plateaux gastronomes
- Nettoyage CIP entièrement automatique
- Dosage automatique du sel et des herbes
- Différents types de paniers avec perforation
- Cellules de charge pour le remplissage par poids
- En combinaison avec une unité de dosage
- Robinet de vidange à contrôle électrique

Données techniques

Type	KRHK 350	KRHK 500	KRHK 750	KRHK 1000
Dimension A	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Dimension B	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Dimension C	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Puissance	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Volume	350 L	500 L	750 L	1000 L



**Des processus plus efficaces,
c'est ce dont il s'agit.**



 Machines Spako dans la
ligne de production Produits
de la table à riz Vida

VIDA

FÉSIA
P.A.E.I du Giessen
1, rue du Brischbach
67750 Scherwiller
Tél. 03 88 92 35 40
www.fesia.eu