

Cuiseur/Refroidisseur

Avec paniers basculants

Pour la cuisson des pâtes, riz, légumes, produits de la mer, ...

Points forts

- Ergonomie
- Economie en eau
- Economie en temps

CR250 Compact

Cuiseur-prérefroidisseur

Volume cuves : mini 220 litres, paniers : 100 litres
Paniers perforés Ø 1.5 mm actionnés par vérins
Programmation de 16 recettes par écran tactile
Energie cuisson : Electrique, réseau vapeur ou gaz
Refroidissement : Réseau eau froide du site

Encombrement approximatif :

Modèle électrique	Longueur sans chargeur	Largeur*
CR250 compact	1810	1100

* 1210 avec vannes de vidange

150 à 200 kg/h
de pâtes cuites et
refroidies à 25°C



Par cycle : Riz sec et pâtes 20 kg, légumes 40 kg

400 à 500 kg/h
de pâtes cuites et
refroidies à 25°C



Par cycle : Riz sec et pâtes 50 kg, légumes 100 kg

CR500 Compact

Cuiseur-prérefroidisseur

Volume cuves : mini 500 litres, paniers : 250 litres
Paniers perforés Ø 1.5 mm actionnés par moto-réducteurs
Programmation de 16 recettes par écran tactile
Energie cuisson : Electrique, réseau vapeur ou gaz
Refroidissement : Réseau eau froide du site

Encombrement approximatif :

Modèle électrique	Longueur sans chargeur	Longueur avec chargeur	Largeur*
CR500 compact	2450	3840	1400
CRR500 compact	3590	4970	1400

* 1600 avec vannes de vidange

400 à 500 kg/h
de pâtes cuites et
refroidies à 10°C



CRR500 Compact

Cuiseur/prérefroidisseur/refroidisseur

Volume cuves : mini 500 litres, paniers : 250 litres
Paniers perforés Ø 1.5 mm actionnés par moto-réducteurs
Programmation de 100 recettes par écran tactile
Energie cuisson : Electrique, réseau vapeur ou gaz
Refroidissement : Réseaux eau froide et glacée (4 °C) du site