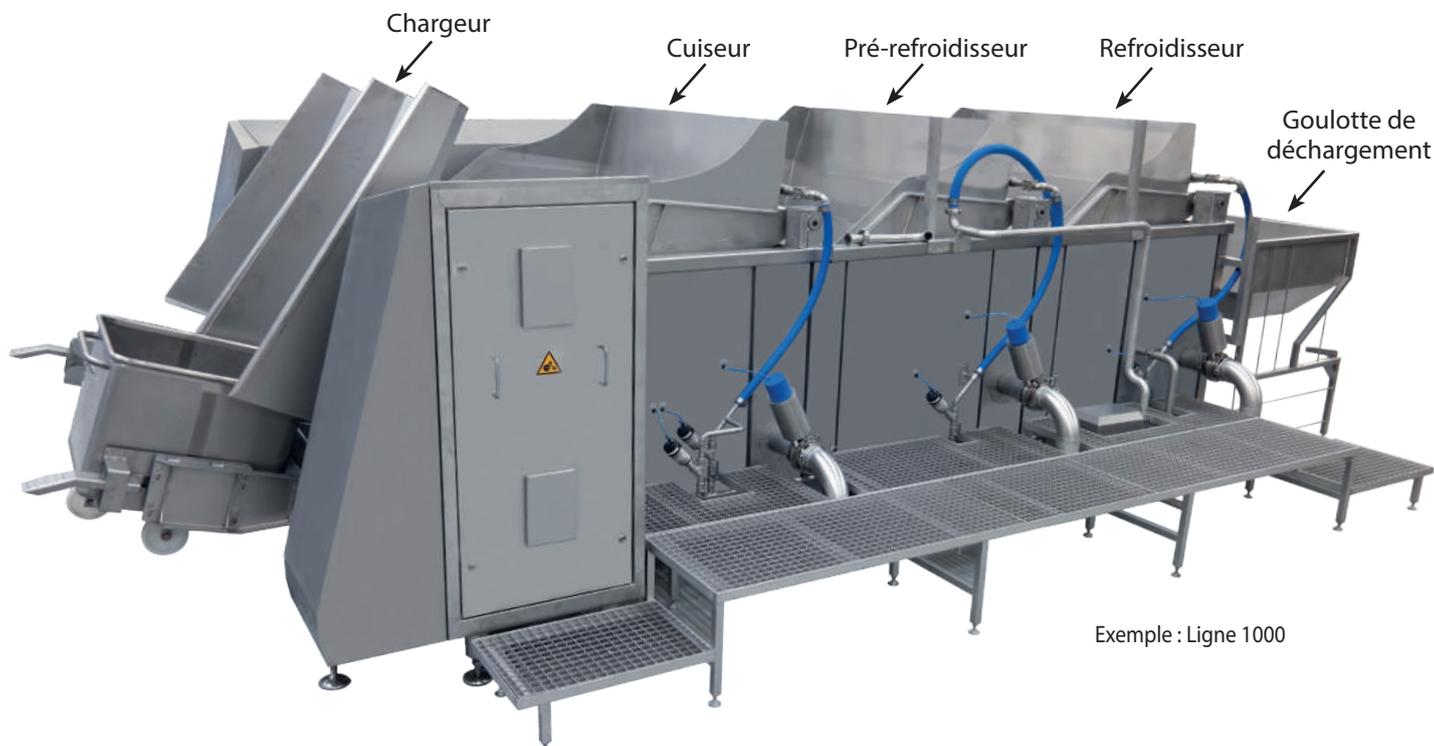


Cuiseur / Refroidisseur avec zone sécurisée

400 à 1500 kg/h de pâtes cuites et refroidies à 10 ou 4°C suivant modèle et composition de la ligne

Basculement des paniers par moto-réducteur



LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATISÉE

Pour les modèles 500, 1000 et 1500

Nombre de cuves de cuisson et de refroidissement suivant applications et capacités de production souhaitées
Perforations paniers suivant application
Energie cuisson : réseau vapeur, gaz ou électrique
Refroidissement : Réseaux eau froide et glacée du site



Ligne de cuisson - refroidissement type 500



Ligne de cuisson - refroidissement type 1000

