

# staedler

Member of Advaton

FR



marinox

# CK800

CONTINUOUS COOKER

marinox

# CK800

CONTINUOUS COOKER

Notre cuiseur CK800 vous permet de cuire des aliments ouverts non emballés en continu. Le CK800 est disponible en tant qu'unité autonome ou intégré à une ligne de cuisson complète.

Grâce au fonctionnement convivial et moderne de l'appareil, le processus de cuisson peut être facilement contrôlé. Les adaptations aux différentes recettes sont faciles à réaliser avec le CK800.

Les possibilités de la production par lots ont-elles été épuisées? Grâce au rapport prix/performance unique du CK800, une expansion de la production est possible, même dans les espaces les plus restreints, avec un investissement clairement calculable.



## Polyvalent

- Différents produits flottants et non flottants peuvent être traités sur le même système



## Facilité d'utilisation

- Ajustement des recettes en quelques secondes



## Sécurité alimentaire

- Circuit d'eau de chauffage et de cuisson complètement séparés
- Pas de pièces mécaniques ni de tapis dans le bain-marie



## Automatisé

- Processus de cuisson entièrement automatisé et sans intervention du personnel d'exploitation
- Temps de cuisson défini avec contrôle précis de la température de l'eau de cuisson





#### Compact

- Rendement horaire élevé dans l'espace le plus réduit



#### Effort de nettoyage minimal

- Nettoyage facile et rapide grâce à la conception ouverte



#### Solutions en ligne

- Extensible avec différents modules tels que le convoyeur de refroidissement ou la technologie de convoyage



1. Machine à Spätzle

2. Cuiseur CK800

3. Refroidisseur avec eau courante et/ou zone d'eau glacée

4. Convoyeur vibrant pour le drainage, y compris l'égouttage

5. Convoyeur ascendant vers la balance

# marinox CK800

CONTINUOUS COOKER



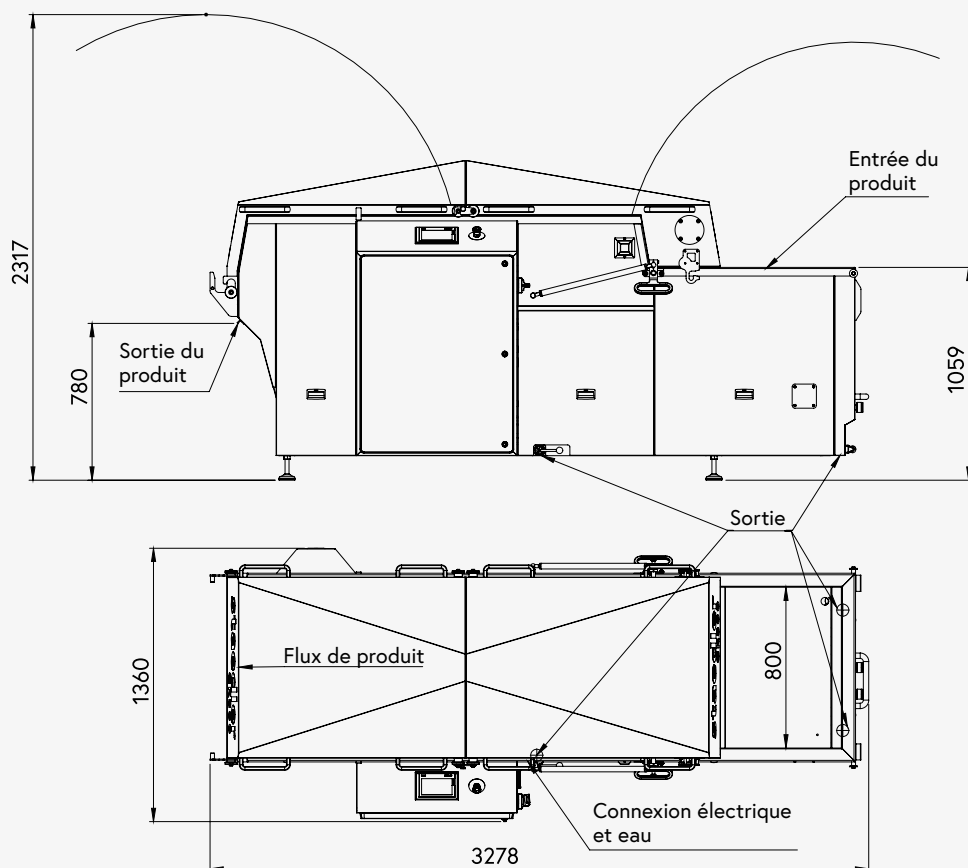
## Spécification CK800

**Capacité horaire**  
jusqu'à 400 – 500kg de Spätzle,  
avec un temps de cuisson de 2 - 3  
minutes

**Largeur de la cuve intérieure**  
800mm

**Temps de cuisson**  
Variable de 2 à 15 minutes

**Type de chauffage**  
Electric ou Vapeur



## Temps de cuisson et performance

|               |      |          |                                                   |
|---------------|------|----------|---------------------------------------------------|
| Poids en vrac | 0.4  | kg / dm3 | Poids en vrac des Pâtes sèches (valeur empirique) |
| Poids en vrac | 0.7  | kg / dm3 | Poids en vrac Spätzle (valeur empirique)          |
| Poids en vrac | 0.29 | kg / dm3 | Poids en vrac Ravioli (valeur empirique)          |

| Temps de cuisson (min) | kg/h Pâtes sèches | kg/h Spätzle | kg/h Ravioli |
|------------------------|-------------------|--------------|--------------|
| 2                      |                   |              | 501          |
| 3                      |                   | 504          | 334          |
| 4                      | 475               | 378          | 251          |
| 5                      | 380               | 302          | 200          |
| 6                      | 317               | 252          | 167          |
| 7                      | 272               | 216          | 143          |
| 8                      | 238               | 189          | 125          |
| 9                      | 211               | 168          | 111          |
| 10                     | 190               | 151          | 100          |
| 11                     | 173               | 137          | 91           |
| 12                     | 158               | 126          | 84           |
| 13                     | 146               | 116          | 77           |
| 14                     | 136               | 108          | 72           |
| 15                     | 127               | 101          | 67           |
| 16                     | 757               | 571          | 378          |
| 17                     | 712               | 537          | 356          |
| 18                     | 673               | 508          | 336          |

# staedler

Member of Advaton

Staedler Automation AG  
Looäcker 4  
9247 Henau  
Switzerland

+41 71 945 99 99  
www.staedler-automation.ch  
info@staedler-automation.ch