

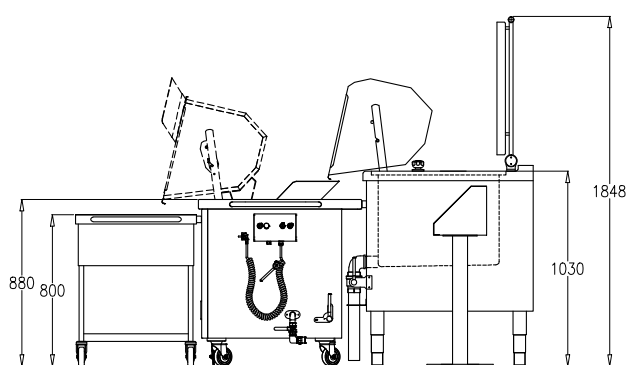
Cook & Chill (Process Line) Cocinar y abatir

Características generales

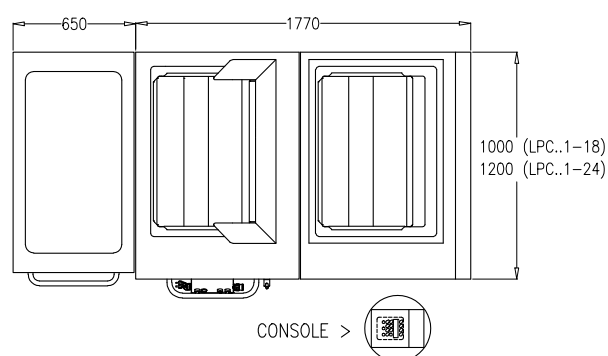
- ▶ Compuesto por 3 fases, la cocción de Firex (pasta o arroz), enfriamiento y almacenaje. Solución perfecta para la creciente demanda en la cadena de frío.



LPCE 1-24



*Dimensiones externas



Características técnicas

Modelo	LPCG 1-18	LPCG 1-24	LPCE 1-18	LPCE 1-24	LPCV 1-18	LPCV 1-24
Alimentación	Gas	Gas	Eléctrica	Eléctrica	Vapor	Vapor
Carga de pasta (Kg)	18-23	24-30	18-23	24-30	18-23	24-30

* Posibilidad de disponer de doble línea de producción, modelos: LPCG 2-18, LPCG 2-24, LPCE 2-18, LPCE 2-24, LPCV 2-18 y LPCV 2-24.

* Para saber precios de los carros, ir a página de accesorios.

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Abatidor por inmersión	Euros
LPCG 1-18	
LPCG 1-24	
LPCE 1-18	
LPCE 1-24	
LPCV 1-18	
LPCV 1-24	

1 ^{er} paso	Cocción del producto
2 ^o paso	Enfriamiento
3 ^{er} paso	Almacenaje

Tiempo de cocción (*)	Tipo de pasta	Tiempo de precocinado (**)	Pasta cruda (Kg)						Tiempo de enfriamiento (***)
			CPM1-12	CPM 2-12	CPM 1-18	CPM 2-18	CPM 1-24	CPM 2-24	
10-12 min	Espagueti	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
11-13 min	Linguine	6-7 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Bucatini	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Penne	5-6 min	15	30	20	40	30	60	3
11-12 min	Fusili	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3
12-13 min	Rigatoni	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3

(*) Tiempo de Cocción: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta totalmente cocinada, de acuerdo a los tiempos de un fabricante.

(**) Tiempo de precocinado: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta parcialmente cocinada, preparación para su enfriamiento o regeneración.

(***) Tiempo de enfriamiento: tiempo necesario para llevar la pasta por debajo de los 10°C. Tiempo dependiente de la temperatura del agua durante el enfriamiento.

Los tiempos en la tabla son solamente aproximados y pueden variar según el producto precocinado ya que habitualmente se reducen a la mitad de los tiempos indicados en el emboltorio del producto.

	Minutos
Tiempo necesario para tener lista la maquina (sólo en el 1er ciclo)	40
Tiempo de carga	5
Tiempo de enfriamiento	3
Tiempo de pre cocción	6
Temperatura de agua para cocción	10
Tiempo total	24
nº remesa/hora	2,5