

# staedler

Member of Advaton

FR



marinox

# DK950

DRUM COOKER

marinox

# DK950

DRUM COOKER



Le cuiseur à tambour DK950 permet de cuire en continu des aliments ouverts et en vrac. Le DK950 est disponible en tant qu'installation indépendante ou intégrée dans une ligne de cuisson complète.

Ce cuiseur moderne est convivial et facile à utiliser. Grâce à une visualisation graphique claire sur le panneau de commande, les recettes et les paramètres peuvent être rapidement adaptés.

Le DK950 répond aux exigences écologiques et qualitatives d'une production alimentaire moderne.

Il convainc par sa construction isolée à double paroi et ses capteurs intégrés pour contrôler la qualité de l'eau de cuisson. La consommation d'eau fraîche et d'eau de processus peut ainsi être adaptée efficacement au processus de cuisson et aux produits à traiter. Les produits trop ou pas assez cuits sont exclus grâce à la conception ingénieuse de l'installation, tout comme les pertes de produits au sein de l'installation.

Le système breveté d'évacuation des produits permet de continuer à travailler avec un flux constant de produits après le cuiseur. La construction très compacte permet en outre de réaliser la capacité de production réalisable dans un espace très réduit.

Les possibilités de production par lots sont-elles épuisées ? Grâce au rapport qualité/prix unique de la DK950, il est possible d'étendre la production même dans un espace restreint avec un investissement clairement calculable.

## Polyvalent



- Différents produits flottants et non flottants peuvent être traités sur le même système
- Traitement des produits alimentaires les plus petits (à partir de 1,5 mm dans leur plus petite dimension)

## Sécurité alimentaire



- Circuit de chauffage et d'eau de cuisson complètement séparés
- Pas d'éléments chauffants dans le bain-marie de cuiseur
- Aucune perte de produit possible dans l'installation

## Convivial pour l'utilisateur



- Adaptation des recettes en quelques secondes

## Automatisé



- Processus de cuisson entièrement automatisé - sans intervention de l'opérateur





### Qualité

- Pas de collage et qualité de cuisson améliorée grâce à un tourbillonnement contrôlé dans le cuiseur
- Débit amélioré avec une qualité constante grâce à un transport optimisé des produits
- Temps de cuisson contrôlés et reproductibles



### Nettoyage minimal

- Nettoyage simple et rapide grâce à une conception ouverte et à un processus largement automatisé



### Solutions de ligne

- Extensible avec différents modules adaptés au processus (p. ex. divers refroidisseurs ou systèmes de convoyage)



1. Convoyeur d'alimentation  
2. Cuiseur à tambour DK950

3. Convoyeur vibrant - cuiseur à refroidisseur  
4. Refroidisseur à tambour avec eau glacée

5. Convoyeur vibrant pour le drainage, y compris l'égouttage  
6. Convoyeur ascendant vers la balance

# marinox DK950

DRUM COOKER



## Spécifications DK950

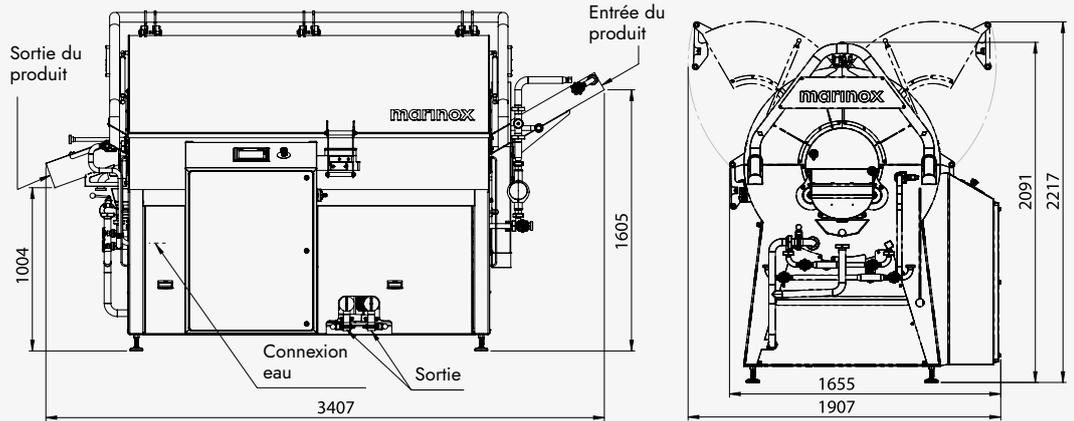
### Capacité horaire

jusqu'à 250 - 400kg pâtes sèches,  
avec un temps de cuisson de 10  
minutes

**Diamètre du tambour**  
950mm

**Temps de cuisson**  
Variable de 3 à 60 minutes

**Type de chauffage**  
Electrique ou vapeur



## Production

Poids en vrac	0.43	kg / dm <sup>3</sup>	Poids en vrac CUIT Dreili (valeur empirique)
Poids en vrac	0.58	kg / dm <sup>3</sup>	Poids en vrac CUIT Riz (valeur empirique)
Poids en vrac	0.79	kg / dm <sup>3</sup>	Poids en vrac CUIT Quinoa (valeur empirique)

Temps de cuisson (min)	kg/h Pâtes sèches	kg/h Riz	kg/h Quinoa
5	500	500	500
6	500	500	500
7	500	500	500
8	461	500	500
9	409	500	500
10	368	497	500
11	335	452	500
12	307	414	500
13	283	382	500
14	263	355	484
15	246	331	451
16	230	311	423
17	217	292	398
18	205	276	376
19	194	262	356
20	184	249	338
21		237	322
22		226	308
23		216	294
24		207	282
25		199	271
26		191	260
27		184	251
28		178	242
29		171	233
30		166	226

# 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