



## Process Solutions

## Cooker - Sistema de cocción industrial

### Aplicaciones

Sistema de cocción en línea, diseñados para cocción mediante agua caliente, horneado, o cocinador de pared rascada, cada uno de los sistemas se diseñan de acuerdo al proceso definido.

Los sistemas de cocción mediante agua caliente pueden ser en línea o por batch.

Los sistemas en línea consisten en bateas donde la materia prima (generalmente pensados para la cocción de tuberculos) ingresan por un lado de la batea llena de agua caliente y mediante un helicoidal se desplaza durante un tiempo definido hasta el final de la batea, la temperatura del agua y

el tiempo de residencia se regulan para buscar la cocción deseada.

Los sistemas en Batch se componen de recipientes, atmosféricos o sometidos a presión los cuales se agregan ingredientes y dentro de estos se generan los productos deseados. Estas cocinas pueden tener calentamiento mediante camisa y agitación para optimizar los procesos de cocinado.

La carga de las materias primas puede ser regulada por celdas de carga o mediante caudalímetros. El vaciado puede ser generado mediante el volcado del producto a través de un sistema hidráulico o neumáticos.

Los sistemas de control se diseñan para que el operador pueda seleccionar la receta o la definición de los parámetros para cada paso.

Los sistemas de cocción mediante pared rascada son muy utilizados para la elaboración de salsas o aderezos. Los sistemas cuentan con recipientes que pueden ser atmosféricos o sometidos a presión y en su interior cuentan con un sistema de raspaje que permite evitar la adherencia en las paredes del reactor.

Las capacidades de cocción tienen un rango de 500 litros a 2.500 litros.



## Capacidades

- Rango de 2 a 6Tn/h.

## Características

- Equipo modular. Diseño de acuerdo a requerimientos de espacio.
- Control procesado con comunicación a SCADA.

## Se utiliza en elaboración de:



Frutas y verduras