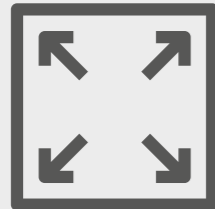


COCEDOR

"Cocción económica simple y confiable"

*Diseñado para un cocimiento económico de fácil manejo.
Logrando una correcta separación de fases para un prensado óptimo*

¿CÓMO FUNCIONA?



Capacidad a tu medida

Fabricamos el equipo a tu medida, justo para la capacidad que requiere tu proceso.



Intercambio de calor eficiente

Equipo diseñado para lograr la cocción adecuada a una baja temperatura, protegiendo la calidad del producto.



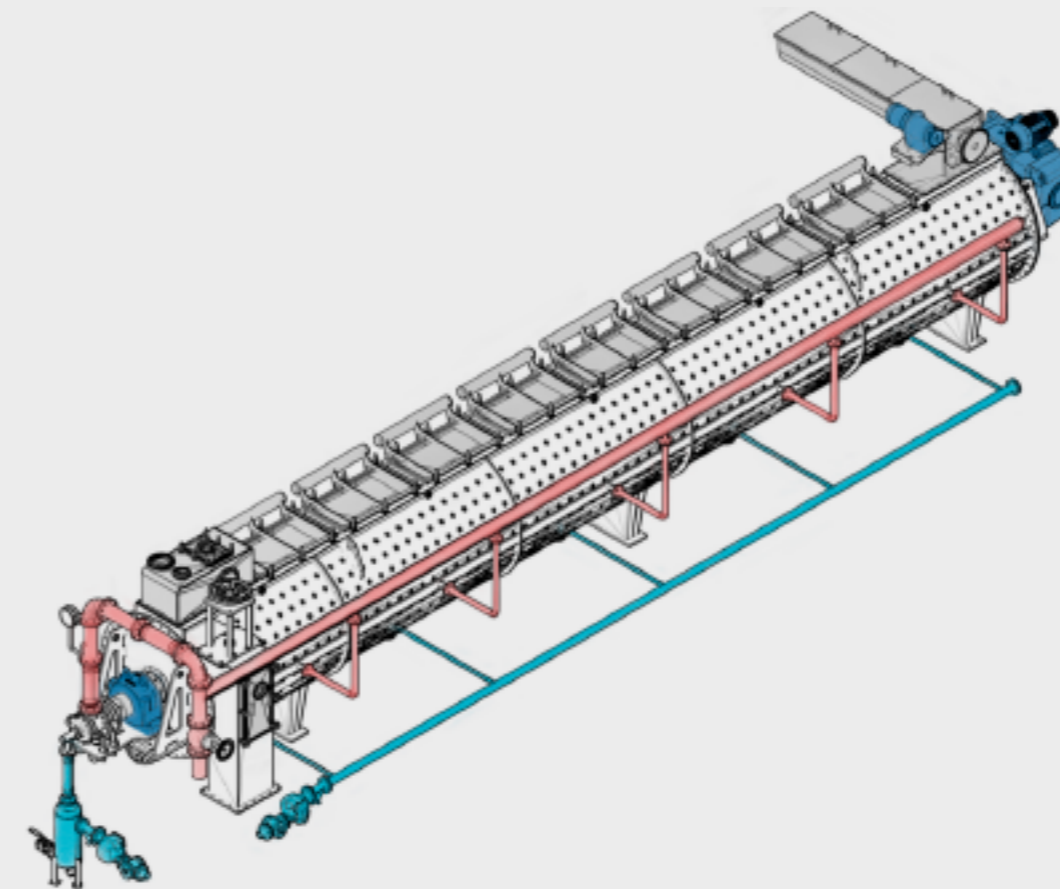
Solución Robusta y fiable

Rotor resistente, pocos elementos de desgaste, reductor montado al eje y evacuación de condensado garantizada.



Limpieza Total

Pensado para hacer lavado con soda cáustica, eliminando incrustaciones para mejorar la eficiencia del equipo.



- ✓ La materia prima ingresa por el lado motriz del cocedor y es calentada a lo largo del equipo hasta lograr una buena cocción
- ✓ Camisas calefaccionadas independientes, con posibilidad de alimentación con revaporizado
- ✓ Evacuación de condensado sin sifón, evacuación garantizada.
- ✓ Junta rotatoria con baja pérdida de carga, se evita el flasheo de vapor al ingresar al equipo.
- ✓ Equipo totalmente calefaccionado, se disminuye la corrosión bacteriana
- ✓ Permite ser alimentado con bombas Lamella o tornillo
- ✓ Permite control por temperatura