MARMITAS DE COCCIÓN

LA COCCIÓN, DE MANERA SENCILLA

Como todos los productos **REICH**, las marmitas KOCHMEISTER están construidas para satisfacer los más exigentes requisitos de calidad. Producimos marmitas desde 150 a 1500 litros. También podemos fabricar modelos a medida.

VENTAJAS DE LAS KOCHMEISTER

+ construcción en AISI304 / DIN 1.4301 sin uniones, para tener la mejor estabilidad
+ versión HERMETIC opcional, completamente soldada alrededor, para un sellado total
+ eficaz aislamiento térmico
+ rendimiento calorífico óptimo
+ tapa con aislamiento, con junta de silicona de alta calidad y asa de seguridad
+ control UNITRONIC para entrada de temperatura y tiempo
+ opcionalmente, apertura automática de la tapa

Disponibles para cualquier fuente de alimentación: electricidad, electricidad en baño de glicerina, gas, gasoil, vapor de alta o baja presión

La nueva KOCHMEISTER HERMETIC, diseñada para la industria

KOCHMEISTER K 300

AIRMASTER® KK/IKK

TECNOLOGÍA INTELIGENTE PARA COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO

CÁMARAS DE COCCIÓN AIRMASTER® KK

REICH fue el pionero de la cocción con vapor. Los hermanos Reich ofrecieron el método Garmache ya en los años 50. Las ventajas de cocer al vapor en una cámara en lugar de en un hervidor tradicional ya se vieron en aquel momento. A pesar de los equipos que hay hoy en día en el mercado, un equipo puramente de cocción es todavía útil cuando se usa sólo para cocer. Se puede suministrar en todos los tamaños UK.

CÁMARAS DE ENFRIAMIENTO INTENSIVO AIRMASTER® IKK

Las áreas de aplicación del AIRMASTER® IKK son: ducha, enfriamiento intensivo, secado, evacuación y, opcionalmente, cocción.

Unos eficaces evaporadores de acero inoxidable se encuentran en el interior de la cámara, en los lados. La efectividad de las baterías de enfriamiento se potencia al máximo con la eficiente circulación del aire. La ducha enfriadora incorporada asegura que el producto se enfría de manera económica y eficaz en la primera fase del enfriado. La fase de enfriamiento intensivo comienza posteriormente, y en ella se activan los enfriadores. Entonces, se baja la temperatura de los productos a la deseada, por ejemplo a 5 -7ºC en el núcleo. Se pueden evitar así pérdidas de peso innecesarias y, por el contrario, conseguimos extender la caducidad del producto, ya que pasa muy rápidamente por las temperaturas críticas. Los productos pueden ser envasados/empacadas justo después del proceso de enfriamiento.
Opcionalmente se puede equipar a la cámara con la opción de cocción, conectándola a una red de vapor.

AIRMASTER® KK y IKK

DIMENSIONES DE LA GAMA AIRMASTER® KK/IKK

AIRMASTER® KK y IKK	2500	5000	7500	10000	12500	15000	17500	20000	22500	25000	27500	30000
Número de carros	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Longitud de la cámara [mm]	1200	2290	3375	4460	5545	6630	7715	8800	9885	10970	12055	13140
Anchura de la cámara [mm]	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450
Altura de la cámara [mm]	2630	2630	2630	2630	2630	2630	2630	2630	2630	2630	2630	2630
Altura mínima del techo [mm]	3100	3100	3200	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300

Bajo pedido podemos fabricar otros tamaños o de doble fila.