

PERFICOOKER

Reator de Cozedura



CAPACIDADES

de 250l a 3000l



 **PERFIPROCESS**

by PERFINOX | www.perfinox.pt

PERFICOOKER

CONCEITOS

ACIONAMENTO PELO FUNDO

Reatores de cozedura de alta eficiência, com camisa de aquecimento dupla para máxima superfície de permuta, concebidos para um tratamento delicado ao produto. Poderão integrar sistemas complementares opcionais, em função das necessidades e requisitos do cliente.

ACIONAMENTO PELO TOPO

Reatores de cozedura com camisa de aquecimento simples, concebidos para um tratamento delicado ao produto e integração de sistemas auxiliares opcionais, em função das necessidades e requisitos do cliente.

AGITAÇÃO TIPO SERPENTINA

Reatores de cozedura de alta eficiência, com camisa de aquecimento no corpo, fundo e na agitação em forma de serpentina, para rápido aquecimento e manuseamento delicado do produto, resultando em melhorias de resultado no produto final a nível de estrutura, aroma e cor.



VANTAGENS

- Tamanhos de batch variáveis, sem esturrar
- Fácil instalação
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Processamento a pressão
- Reaproveitamento de aromas
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

CAPACIDADES

de 250L a 3000L

Outras capacidades sob pedido

APLICAÇÕES

- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Preparados de fruta
- Marmeladas e Compotas



OPCIONAIS

- Sistema de vácuo
- Sistema de Condensação
- Injeção direta de vapor
- Camisa de permuta segmentada
- Agitador de alto cisalhamento
- Sondas de temperatura
- Cobertura de motor
- Pack "pronto a trabalhar", com válvula modulante, purgadores, válvulas de corte e acessórios
- Montagem em estrutura, incluindo sistema de controlo



PERFINOX - Indústria Metalúrgica, S.A.
Z. Ind. Lameiradas, Lote 1
Mansores - 4540 - 423 Arouca
PORTUGAL

www.perfinox.pt

perfinox@perfinox.pt

(+351) 256 928 145

(+351) 256 928 150

www.linkedin.com/company/perfinox

PERFINOX