

T&S



Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97
info@thissen-stecher.nl
www.thissen-stecher.nl



Multikoker
Type: TSMK - EG/S

Thissen & Stecher BV bouwt multikokers voor de productie van uiteenlopende voedingsmiddelen. Deze multikoker is vooral zeer geschikt voor het bereiden van pasta's en groenten en kan stoom of elektrisch verwarmd worden uitgevoerd. De multikoker is opgebouwd uit hoogwaardige componenten.



Pasta koken

Een grote hoeveelheid pasta koken is niet eenvoudig. De pasta kan aan elkaar gaan plakken of breken en het gevaar bestaat dat het product niet gelijkmatig gekookt wordt. De T&S multikoker is uitgevoerd met een hydrodynamisch roerwerk. Tijdens het koken wordt de pasta door een vortex van water "geroerd". De snelheid van de water vortex kan traploos worden ingesteld. Tevens kan d.m.v. het pulserende van perslucht het product nog meer in beweging worden gebracht.

Voordelen:

- De pasta kan automatisch - zonder manuele interventie - gekookt worden.
- Geen draaiende delen (bijv. roerwerk), waardoor de pasta niet beschadigd.
- Geschikt voor het koken van alle soorten pasta.
- Ideale verhouding : 1 kg pasta per 10 liter water. De pasta kookt dan gelijkmatig zonder te gaan plakken en er zal minder zetmeel vrijkomen.

Koken, maar niet te hard. Boven de 98 °C verliest de pasta zijn zetmeel en gluten en heeft het de neiging om te gaar te worden. De T&S multikoker is uitgerust met een nauwkeurige temperatuurregeling, waardoor een optimale kooktemperatuur gewaarborgd is, minder schuim ontstaat en het energieverbruik zeer efficiënt is.

De multikoker is uitgerust met de gebruiksvriendelijke touchpanel MIC 900 van Aditec. De kenmerken op een rij:

- Nauwkeurige watertemperatuur
- Voorschakel- en procestijd
- Proces watervullen
- Proces verwarmen
- Proces temperatuur houden
- Proces automatische kantelen korf
- Proces waterspoelen
- Hydrodynamisch roerwerk
- 99 programma's met 20 programmastappen
- Automatisch of manueel stap verder
- Signaal bij proceseinde
- Pomp frequentie gestuurd
- CE keur
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP
- Onderhoudsarm
- Pulserende perslucht