

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://gea.nt-rt.ru/> || gsg@nt-rt.ru

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ COOKSTAR Технические характеристики



Лучшее по рентабельности

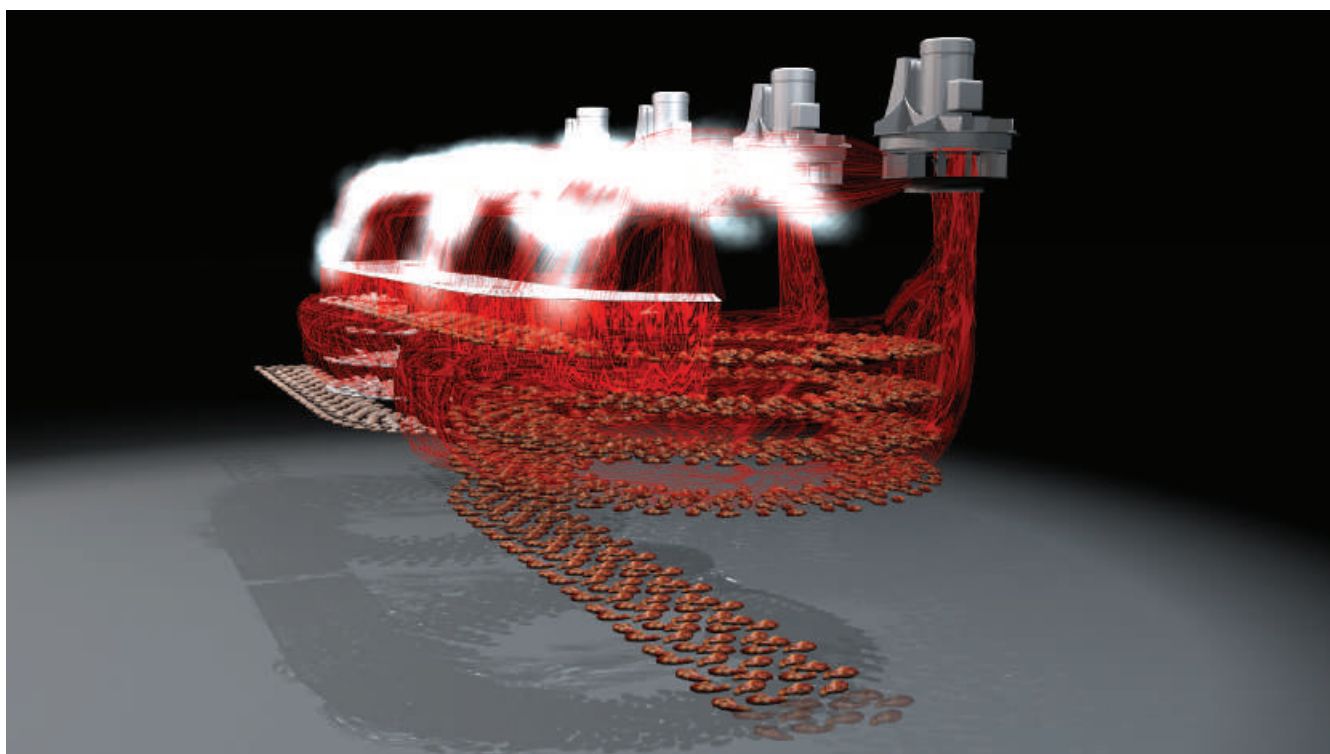
Вкусные и аппетитные снаружи, нежные и сочные внутри. Печь GEA CookStar с двумя зонами и конвекцией горячим воздухом и паром - это высокоэффективное решение для приготовления разнообразных продуктов. А печь GEA Cook Turbo с инновационной технологией вихревого потока - это невероятные возможности необычной печи.

СПИРАЛЬНАЯ ПЕЧЬ GEA COOKSTAR

В GEA CookStar используются одновременно вертикальные и горизонтальные воздушные потоки, чтобы локализовать горячий воздух и очень горячий пар там, где они нужны. Вертикальный воздушный поток в середине процесса еще больше повышает эффективность и позволяет лучше контролировать качество продукта. Сочетание вертикального и горизонтального воздушных потоков не только сокращает время приготовления, но и сохраняет качество и высокий выход продукта неизменными.

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ GEA COOKSTAR

- Приготовление на пару, поджаривание и потоковое копчение в одной печи
- Увеличение выхода продукта на 1–3 %
- Улучшенное подрумянивание со всех сторон
- Приготовление ускоряется на 10–20%
- Комбинированные воздушные потоки
- Очистка быстрее на 10-15%
- Скорость конвейерной ленты до 25 м в минуту
- Значительного сокращения затрат на энергопотребление
- 72 часа непрерывного производства



Приготовление продуктов в разных зонах, сочетание в процессе готовки вертикальных и горизонтальных воздушных потоков - основной вклад в неизменное качество продуктов.

Чемпион по универсальности

В печи GEA CookStar можно готовить почти все продукты, включая паровые, глазированные, маринованные, сильно прожаренные, жаренные на кости и без. GEA CookStar Turbo - это запатентованная технология вихревого потока, позволяющая жарить без добавления красителей продукты с кожицей и без. У данной машины весьма широкий спектр применения, она ускоряет процесс приготовления и дает высокий выход отменных хрустящих продуктов.

ОПТИМАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССОМ

GEA CookStar с управлением настройками и процессами гарантирует наилучший результат, так как продукты, находящиеся в печи по краям ленты, прожариваются так же хорошо, как и расположенные по центру, а последняя выработка так же хороша, как и первая. Кроме обжаривания в вихревом потоке, GEA CookStar предлагает системы сбалансированной влажности и сбалансированного воздушного потока.

ПРЯМОПОТОЧНЫЙ SUPERHEATSMOKE

С GEA CookStar предлагается дополнительная эффективная система поточного копчения SuperHeatSmoke для выработки продуктов с натуральным вкусом. Она разработана совместно с лидерами отрасли и позволяет добиться равномерного цвета и приятного аромата продуктов, таких как копченая утка, куриное филе, лосось и других. В отличие от погружного копчения или копчения с использованием жидкого дыма,

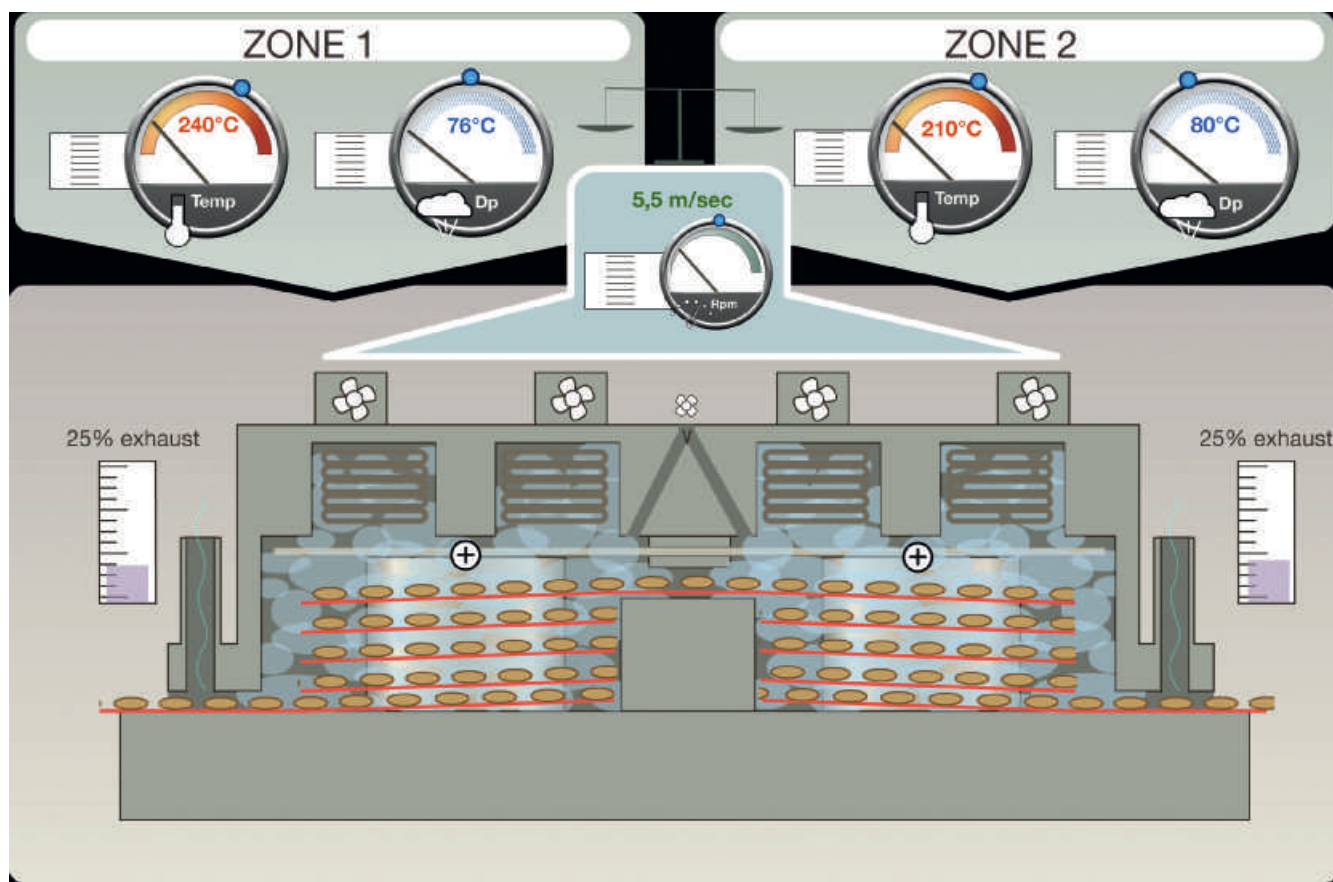
эта технология выпаривания позволяет предприятиям пищевой промышленности указывать в составе продукта „дым“, а не коптильные ароматизаторы.

SuperHeatSmoke подается по форсункам в разных точках печи (мультиинжекторная система). В печи используются калиброванные двойные форсунки, создающие туман из мелкодисперсной пыли. Коптильный ароматизатор сразу же испаряется в печи, эффективно добавляя аромат и влияя на равномерность цвета продукта. В этой системе также можно использовать сочетание препаратов копчения и образования корочки, ароматизаторов для более вкусных и привлекательных продуктов. Время процесса копчения с SuperHeatSmoke сокращается с нескольких часов до нескольких минут. Таким образом, можно добиться прекрасного соотношения цены и качества для потенциальной экономии. Немедленное испарение также помогает сохранить печь чистой.



Энергосберегающие технологии приготовления пищи

Энергоэффективность играет все более важную роль при разработке оборудования GEA, так как учитывается растущий спрос на экологичные и рациональные решения, а также необходимость сокращения расходов.



ОТЛИЧНАЯ СИСТЕМА ВОЗДУХООБМЕНА

Решения для приготовления продуктов стали весьма энергоэффективными с применением системы улучшенного баланса воздухообмена, исключающей необходимость

постоянно выравнять давление для стабильных условий приготовления и уменьшающей потери тепла, объем пара также сокращается на 500-1000 килограммов в час, что означает возможность экономить десятки тысяч евро в год!

Typical applications data

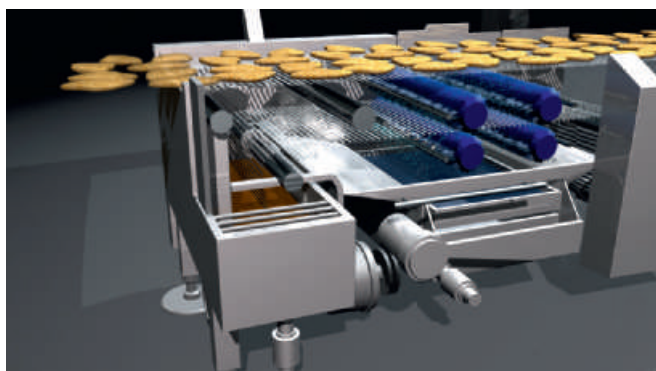
	 Steamed	 Coated	 Marinated, browned	 Marinated, roasted	 Natural roasted	 Natural roasted skin-off	Max. cooking temperature (°C)
CookStar 600	✓	✓	✓	✓	-	-	200
CookStar Turbo 600	✓	✓	✓	✓	✓	✓	250
CookStar Plus 1000	✓	✓	✓	✓	-	-	210
CookStar Turbo 1000	✓	✓	✓	✓	✓	✓	250

Номер один по производительности

С максимальной скоростью движения ленты 25 метров в минуту и нормой загрузки 25 килограммов на метр, GEA CookStar является абсолютным лидером в производительности. Это стало возможным благодаря улучшенной технологии сочетания горизонтального и вертикального воздушного потока, что сокращает время приготовления на 10-30 %, потребление энергии также сокращается.

СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЛУЧШИЙ РЕЗУЛЬТАТ

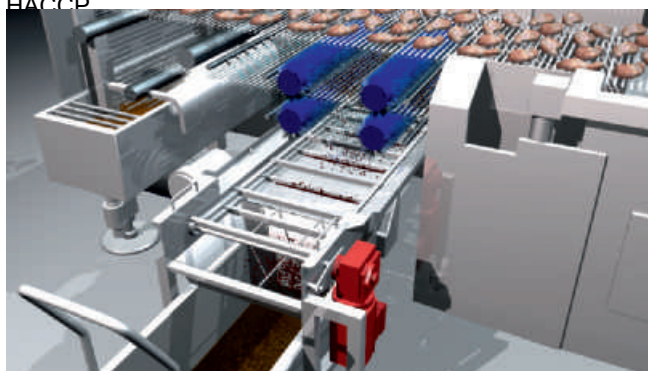
Более высокая рентабельность и пропускная способность GEA CookStar напрямую связана со снижением общей стоимости за килограмм продукта. Потенциальная экономия средств за счет энергоэффективности оборудования, сокращение времени и расходов на уход и обслуживание, чрезвычайно конкурентные эксплуатационные расходы еще существеннее снижают себестоимость килограмма продукта. Вы можете воспользоваться всеми преимуществами современной концепции приготовления и готовить самые разные продукты и инвестировать в то, что прекрасно скажется на конечном результате!



Продуманный дизайн гарантирует, что время на очистку будет значительно сокращено.

ДО 72 ЧАСОВ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ

Дизайн-проект GEA CookStar был улучшен для более легкой очистки машины. В системе безразборной очистки (CIP) используется уникальное распыление изнутри наружу из вращающегося барабана, что гарантирует тщательную очистку самых важных участков зон готовки. В каждой зоне есть независимые резервуары и системы циркуляции CIP. В результате время очистки сокращается на 10-15%, а также сокращается расход воды и чистящих средств. Это позволяет использовать оборудование в течение 72 часов между циклами очистки, а прекрасная открытая конструкция позволяет проверять все самые важные участки на предмет соответствия санитарным критериям HACCP.



Опциональная улучшенная система удаления осадка для использования при приготовлении маринованных продуктов.

Available configurations

	Effective belt-width (mm)	Cooking length (m)	Output capacity (kg/hr) *	Heating type	Max. heating capacity (kW)
CookStar 600	600	60 - 140	up to 2.500	Thermal or Electric	650
CookStar Turbo 600	600	60 - 140	up to 3.000	Thermal or Electric	750
CookStar Plus 1000	1000	117 - 138	up to 5.500	Thermal	2100
CookStar Turbo 1000	1000	117 - 138	up to 6.000	Thermal	1800

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://gea.nt-rt.ru/> || gsg@nt-rt.ru