



Deskripsi :

Sistem jet cooker bertujuan untuk mempersingkat waktu masak dan ini dapat dilakukan secara kontinyu. Jet cooker dirancang untuk dapat menghasilkan kondisi masak pada suhu 70 °C - 100 °C. Proses masak dan sterilisasi terjadi sekaligus pada suhu tersebut. Dengan kata lain proses produksi dapat dipercepat sehingga produktifitas meningkat.

Description :

Jet cooker system is intended to shorten the cooking time and this can be performed continuously. Jet cooker is designed to be able to produce cooking conditions at a temperature of 70 °C - 100 °C. Cooking and sterilization processes occur simultaneously at this temperature. In other words, the production process can be accelerated so that the productivity increases.

OREMCO JET COOKER MACHINE

Prinsip Kerja Mesin dan Manfaat

Jet Cooker bekerja untuk memasak (memanaskan) bahan dengan sangat cepat. Mesin ini terdiri dari bagian utama, control panel, liquid powder mixing pump, sumber uap panas, serta komponen tambahan lain yang bisa disesuaikan dengan kapasitas yang dibutuhkan. Komponen tambahan tersebut adalah tangki pencampuran, pompa dan tangki penyimpanan. Campuran awal dibuat menggunakan liquid powder mixing pump. Bahan seperti tepung, pewarna, flavor dan bahan-bahan lain dimasukkan melalui hoper liquid powder mixing pump, kemudian bahan-bahan ini akan bercampur dengan air. Dari tahap ini dapat dihasilkan campuran awal yang homogen. Campuran awal dalam jumlah tertentu dipertemukan dengan "clean steam" di dalam heating room, dalam jumlah tertentu pula, yang debitnya dikontrol dengan sistem ESI (Electronic Steam Injection), hingga suhu pemasakan dan pemanasan tercapai.

Keunggulan:

- Kapasitas produksi besar, karena berbanding lurus dengan kapasitas pompa produk dan sumber uap panas yang dipasang.
- Proses masak dan sterilisasi produk bisa dilakukan sekaligus.
- Proses produksi berlangsung cepat
- Proses produksi dapat dilakukan secara kontinyu
- Konsumsi energi rendah
- Sistem pengoperasian mudah
- Bisa diterapkan untuk banyak jenis produk makanan dan minuman.



Working Principle and Benefit

Jet Cooker is used for cooking (heating) product in quick time. This machinery is consisted of the main part, the control panel, liquid powder mixing pump, steam generator, as well as other additional components that can be adjusted to the required capacity. The additional component is a mixing tank, pumps and storage tanks. Premix is made using liquid powder mixing pump. Ingredients such as flour, coloring agents, flavors and other ingredients is entered through hoper of liquid powder mixing pump, then these ingredients will be mixed with water. This stage can be produced a homogeneous premix. The premix is met a "clean steam" in the heating chamber, in a certain amount too and the flow is controlled by ESI (Electronic Steam Injection) system, until cooking and heating temperature reached.

Advantages:

- High production capacity
- The process of cooking and sterilization performed simultaneously.
- The production process is fast
- The production process can be done continuously
- Low energy consumption
- Operation of the machine is easy
- Can be applied to wide range of food and beverage products.



Head Office:

Ruko Grand Kalimas Blok A.26

Jl. KH. Nur Alie (Inspeksi Kalimalang), Jatimulya, Tambun Selatan, Jawa Barat 17510, Indonesia

Telp. +6221 8835 8335 (Hunting)

Fax. +6221 8835 8334

Email:

ogm@ptoremco.co.id

anurim@ptoremco.co.id

Website: www.ptoremco.co.id