

MARMITAS MOD. VAPOR



Marmita Vapor



Cuadro Electrico INOX
con
Programador



Serpentin de Vapor

MARMITA A VAPOR

- * Fabricadas en acero inoxidable AISI304 – EN 1.4301. Opcionalmente, en AISI316 – EN 1.4401. Estructura robusta portante sobre cuatro o seis patas regulables en altura.
- * Acabado satinado fino del interior del depósito de cocción, para evitar que se adhieran productos gelatinosos, azúcares, etc.
- * Tres sistemas de calentamiento:
 - Modelos MVC y MVR: Camisa de vapor
 - Modelos MVSC y MVSR: Serpentin en el fondo del depósito de cocción
 - Modelos MVIC y MVIR: Inyección directa de vapor en el depósito de cocción
- * Potencia: fabricamos nuestras marmitas de acuerdo con la presión de vapor disponible y en función de la potencia calorífica necesaria
- * Aislamiento con fibra de lana de roca
- * Tapa basculante con bisagra auto-compensada por muelle interno fabricada por Echtermann, excepto en los modelos de 50, 120 y 200 litros. Permite que la tapa se mantenga en la posición deseada, y cierra por su propio peso al bajarla hasta un ángulo inferior a 10°, según la Norma DIN 18855 para equipos de cocción. El modelo de 1000 litros se pueden fabricar con una tapa entera o dos medias tapas.
- * Junta de silicona conforme a la normativa FDA de seguridad alimentaria. Asegura un perfecto cierre de la tapa y, consecuentemente, evita la pérdida de calor, además de conseguir una temperatura homogénea en el interior del depósito de cocción.
- * Pies de acero inoxidable ajustables en altura
- * Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Control automático mediante programador Aditec MKA-110 para el tiempo, control del final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100, con la opción de trabajo DELTA-T (sonda de pincho). Opción de programación electrónica para cualquier tipo de cocción. Programa de puesta en marcha a una hora prefijada, con antelación de hasta 99 horas. Tiempo de espera. Avisador acústico de final de cocción.
- * Grado de protección IP 55
- * Capacidad de la cuba desde 50 hasta 2.000 Lts.

GIMENEZ 2000 MAQUINARIA ALIMENTACION S.L.

CENTRAL: c/Electricidad nº12. 28918 Leganés (Madrid)
Tel: +34.916.437.393 ··· Fax: +34.916.435.573 ··· e-mail: administracion-madrid@gimenez2000.com
SUCURSAL BADAJOZ: Pol. Ind. Los Caños. C/ Caya nº 15. 06300 Zafra (Badajoz)
Tel. y Fax: +34.924.555.026 ··· e-mail: administracion-zafra@gimenez2000.com
SUCURSAL SALAMANCA: SERVITEC GUIJUELO S.L.
Pol. Ind. Agroalimentario, sector 3.1.1, nave 8
37770 Guijuelo (Salamanca)