



Brunetti®

Sartén Volcable al Vacío
con agitador y generador de vapor

SVV600I



- Cocina sin interrumpir las propiedades de los alimentos
- Producción industrial
- Capacidad de 600 lts
- Acero Inoxidable

Características

SW600I

Diseño óptimo

Cocinar de manera saludable, manteniendo las propiedades organolépticas de los alimentos sin interrumpir y alterar sus cualidades originales.

Todo esto en grandes cantidades para producciones industriales.

Construcción

El interior de las sartenes que entra en contacto con los alimentos están contruídos en Acero Inoxidable SUS304. Mientras que en su construcción exterior se utiliza Acero Inoxidable SS201.



Datos técnicos

SVV600I



| | |
|--------------------------|--|
| Modelo | SVV600I |
| Capacidad (Lts): | 600 lts |
| Diámetro interior: | 1300 mm |
| Dimensiones: | 2210 x 2400 x 1540 mm |
| Sistema de vuelco: | Eléctrico |
| Potencia de vuelco: | 0.75 kw |
| Potencia de motor: | 4 kw |
| Velocidad de mezcla: | 0 - 35 rpm Variable |
| Presión de trabajo: | 0.3 Mpa |
| Temperatura de calor: | 110-180 °C |
| Voltaje: | 380 V / 50 Hz |
| Presión máxima de vacío: | 0.095 Mpa |
| Presión del agua: | 0.1 - 0.05 Mpa |
| Consumo de vapor: | 0.1 - 0.075 T/HR |
| Intensidad de sonido: | 75 dB |
| Material: | Acero Inoxidable |
| Tipo de cubierta: | Tapa sellada. Controlador eléctrico |

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.