

Sartén Volcable al Vapor Brunetti  
Indirecta de vuelco Hidráulico

---

**Serie SVSH**



- Preserva los sabores de los alimentos
- Cocina de manera uniforme
- Controlador de tiempo y temperatura
- Vuelco automático hidráulico
- Acero Inoxidable

# Características

Serie SVSH

## Diseño óptimo

La cocción al vapor es un método de preparación de alimentos que preserva los sabores y la consistencia de los mismos. Con este equipo versátil usted podrá coser homogéneamente una gran cantidad de verduras, carnes, pastas y derivados en un tiempo reducido, logrando además de obtener un producto saludable una alta producción a niveles industriales.

El equipo posee rascadores para revolver y mezclar la comida mientras esta siendo cocinada, lo que permite homogeneizar la preparación, además podrá cambiarlos según el tipo de producto que vaya a preparar. La posibilidad de controlar el tiempo y la temperatura hacen que usted domine el punto de cocción deseado en todo momento. El vuelco automático eléctrico o hidráulico (según modelo) le garantiza fácil accesibilidad a su producto terminado para ser removido y utilizado en la siguiente fase de producción de manera muy sencilla.

## 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.

## Difusión de Calor

En nuestras Sartenes Volcables Indirectas, la llama del quemador o el generador de calor impacta sobre una camisa o falso fondo que posee aceite térmico. De esta manera la transferencia de calor impacta indirectamente sobre la olla produciendo una transmisión más homogénea sobre la misma.

## Volcado Hidráulico

En el sistema de volcado Hidráulico la olla se eleva completamente para que la misma se vierta en su totalidad.

# Datos técnicos

Serie SVSH



**Logre alimentos saludables en gran cantidad, manteniendo las propiedades organolépticas del mismo y sin perder su peso inicial.**

Modelo:	SVSH400I	SVSH600I
Capacidad (Lts):	400 lts	600 lts
Ancho:	1765 mm	1980 mm
Profundidad:	1350 mm	1530 mm
Alto:	1260 mm	1220 mm
Dimensiones de embalaje:	1945 x 1450 x 1660 mm	2070 x 1640 x 1620 mm
Diámetro interior:	1100 mm	1300 mm
Temperatura máxima de calor:	135 °C	135 °C
Difusión de Calor	Indirecta	Indirecta
Sistema de vuelco:	Hidráulico	Hidráulico
Presión de Trabajo:	0.3 Mpa	0.3 Mpa
Potencia de motor:	2.2 kw	4 kw
Velocidad de mezcla:	0 - 35 rpm Variable	0 - 35 rpm Variable
Voltaje:	380-400 V / 50 Hz	380-400 V / 50 Hz
Material:	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Peso de embalaje:	690 Kgs	1035 Kgs

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