

Sartén Volcable Eléctrica Brunetti
Indirecta de vuelco Manual o Eléctrico

Serie SVE



- Cocina salsa, mermelada, sopa, cremas
- Capacidad desde 50 hasta 600 lts
- Sistema de volcado manual o eléctrico
- Acero Inoxidable

Diseño óptimo

Nuestra Sartén Volcable Eléctrica es ampliamente utilizada para cocinar salsa, mermelada, sopa, crema. También para la producción de rellenos de productos alimenticios como Khoya, leche deshidratada, jarabe, turrón de caramelo, etc.

Disponemos de diferentes modelos según capacidad de producción. La Sartén Volcable Eléctrica de 50 lts se utiliza principalmente para que los clientes prueben nuevos productos y hagan muestras.

Construcción

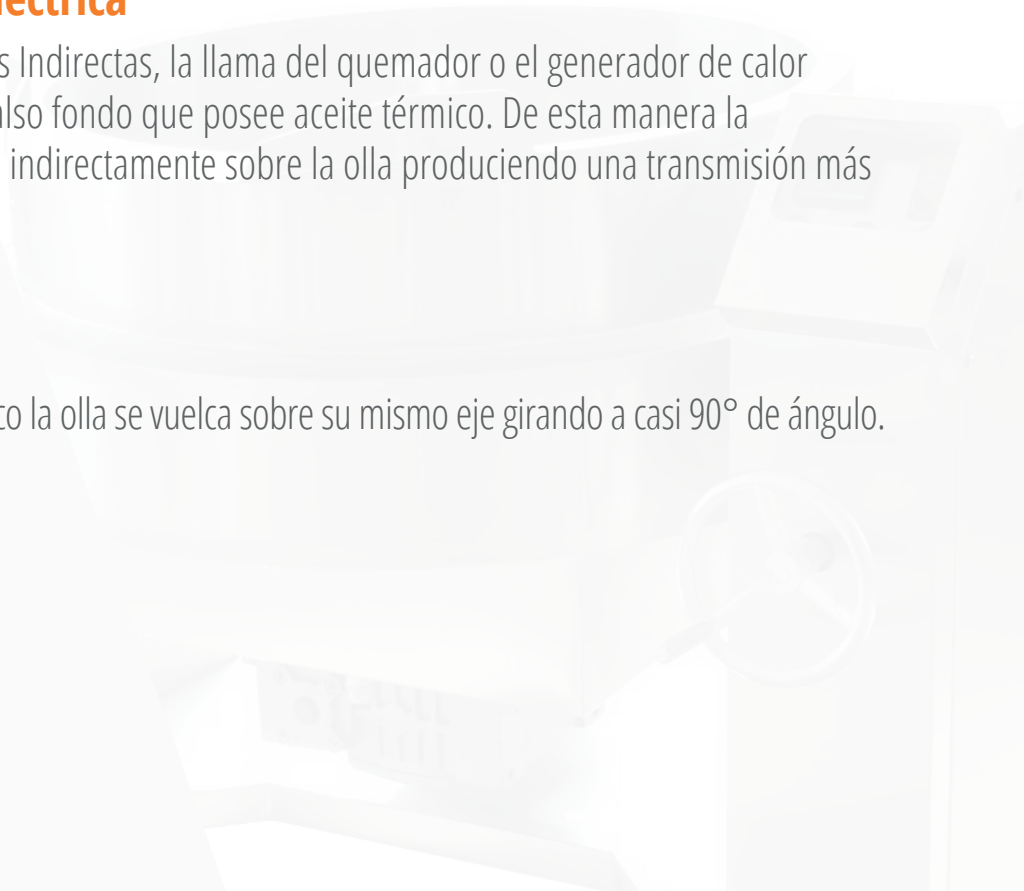
El interior de las sartenes que entra en contacto con los alimentos están contruídos en Acero Inoxidable SUS304. Mientras que en su construcción exterior se utiliza Acero Inoxidable SS201.

Generación de calor eléctrica

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.

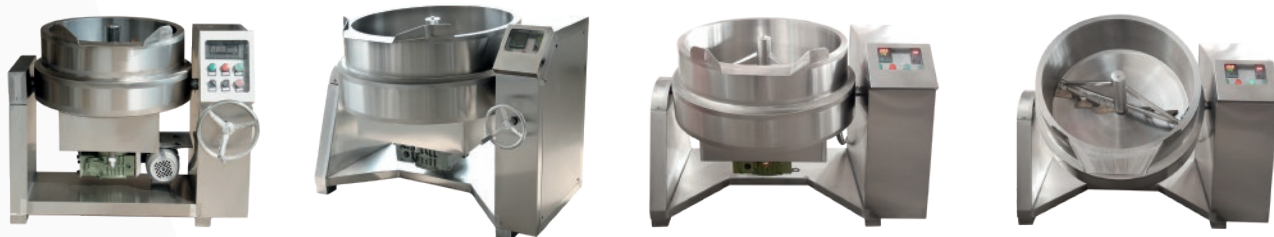
Volcado Eléctrico

En el sistema de volcado Eléctrico la olla se vuelca sobre su mismo eje girando a casi 90° de ángulo.



Datos técnicos

Serie SVE



Modelo:	SVE501	SVE2001	SVE4001	SVE6001
Capacidad (Lts):	50 lts	200 lts	400 lts	600 lts
Diámetro interior:	500 mm	800 mm	1100 mm	1300 mm
Dimensiones (mm):	913x612x739	1300x1040x950	1700x1300x1150	1850x1460x1170
Dimensiones de embalaje:	-	1440x1070x1210	1810x1410x1410	2030x1560x1580
Sistema de Vuelco:	Manual	Manual	Eléctrico	Eléctrico
Potencia de vuelco:	-	-	0.75 kw	0.75 kw
Potencia de motor:	0.55 kw	1.5 kw	2.2 kw	4 kw
Velocidad de mezcla:	0 - 30 rpm	0 - 35 rpm	0 - 23 rpm	0 - 29 rpm
Energía calorífica eléctrica:	9 kw	18 kw	24 kw	36 kw
Difusión de calor:	Indirecta			
Voltaje:	380-400 V / 50 Hz			
Material:	Acero inoxidable			
Peso de embalaje:	-	460 Kgs	690 Kgs	960 Kgs

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