



Brunetti®

Sartén Volcable al Vacío Brunetti
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

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 cocer homogéneamente una gran cantidad de verduras, carnes, pastas y derivados en un tiempo reducido, logrando obtener un producto saludable y producciones 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 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.



Datos técnicos

SVV600I



| | |
|--------------------------|--|
| Modelo | SVV600I |
| Capacidad (Lts): | 600 lts |
| Diámetro interior: | 1300 mm |
| Dimensiones: | 2210 x 2400 x 1540 mm |
| Dimensiones de embalaje: | 2310 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 |
| Difusión de Calor: | Indirecta |
| Voltaje: | 380-400 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 |
| Peso de embalaje: | 1250 Kgs |
| Tipo de cubierta: | Tapa sellada. Controlador eléctrico |

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