

MARMITAS TERMICAS ELÉCTRICAS

Material de construcción:

Construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Opcionalmente, en AISI 316.

Características eléctricas:

Calentamiento mediante resistencias blindadas. Energía indirecta mediante cámara de aceite térmico. Cuadro eléctrico independiente con pantalla digital. Microprocesador de control de tiempo, control final de ciclo y temperatura mediante sonda PT-100 con la opción 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 24 horas. Tiempo de espera. Avisador acústico de final de cocción. Economizador automático de la potencia térmica.

Tensión trifásicas 400 V+N.

Características de construcción:

Calentamiento mediante intercambiador de calor con depósito de aceite térmico.

Estructura robusta portante sobre cuatro o seis patas regulables en altura con tornillo M-20mm para la total evacuación del producto.

Acabado interior de la cuba satinado fino, lo que evita que se adhieran productos gelatinosos, azúcares, etc.

Espesor de la cuba: 3 mm

Aislamiento con fibra de lana de roca de 80 mm aprox.

Tapa basculante con sistema de seguridad (excepto en capacidades de 50, 120 y 200L). Ajustable en su apertura.

Tapa con junta de silicona para conseguir una mejor cocción y ahorro de energía.

Fácil control del nivel de aceite mediante depósito de expansión.

Deposito de aceite con salida al exterior para su fácil sustitución.

Deposito de expansión en parte posterior trasera.

Aceite térmico sintético atóxico.

Higiene:

Radio sanitario y ausencia de rincones, lo que evita la creación de bacterias y facilita la limpieza.

Fondo escurridor y colgadores.

Ahorro energético:

Aislamiento de fibra de vidrio y tapa con junta de silicona, lo que evita pérdidas de calor.

Economizador automático de la potencia térmica.

Programa de puesta en marcha automática. Tiempo de espera.

Llenado/vaciado:

Entrada de agua con rosca de ½" en la parte trasera.

Llave de vaciado en la parte frontal, a la derecha (o en otra ubicación, bajo pedido).

Calidad:

La calidad de nuestras marmitas está certificada por los siguientes organismos: ITACA, Centro Tecnológico. / APPLUS, Certification Technological Center.

Opciones:

Podemos construir nuestras marmitas con dimensiones especiales, si las estándar no se ajustaran a sus necesidades. Y con potencias superiores a las estándar, para la cocción de mariscos y otros productos congelados. Para cestas, polipastos, depósitos enfriadores y medios de transporte, rogamos consulten el apartado Complementos para Marmitas.

Capacidades:

50, 130, 200, 300, 400, 500, 750, 1000, 1500, 2000 litros.