



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

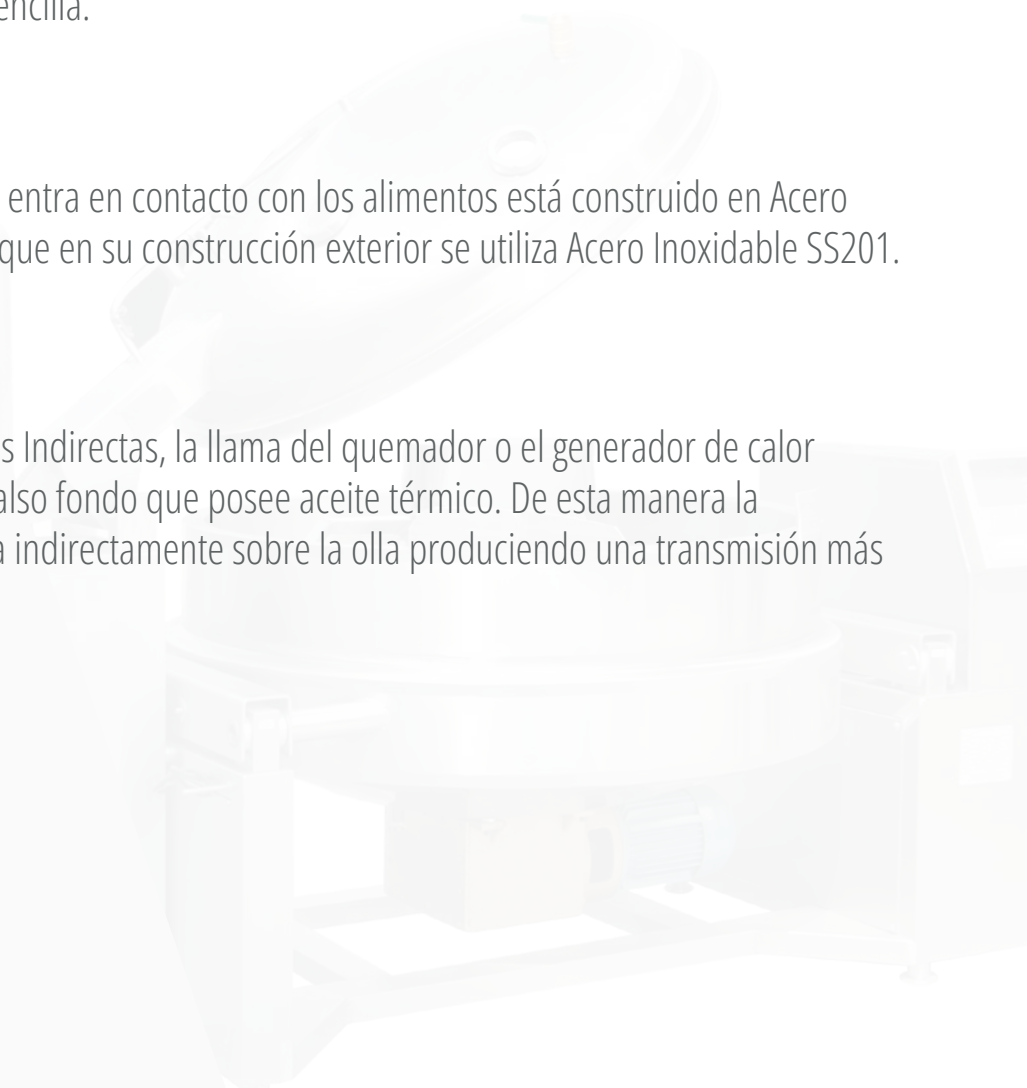
La cocción al vapor es un método de preparación de alimentos que preserva los sabores y la consistencia de los mismos. Con este equipo versátil usted podrá coser homogéneamente una gran cantidad de verduras, carnes, pastas y derivados en un tiempo reducido, logrando obtener un producto saludable y producciones industriales. El equipo posee rascadores para revolver y mezclar la comida mientras está 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 está construido 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.