

Sartén Volcable al Vapor Brunetti  
Indirecta de vuelco Eléctrico

---

**Serie SVS**



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

# Características

Serie SVS

## 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 homogeneamente 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 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 (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 está construido 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 SVS



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

Modelo:	<b>SVS400I</b>	<b>SVS600I</b>
Capacidad (Lts):	<b>400 lts</b>	<b>600 lts</b>
Ancho:	<b>1650 mm</b>	<b>1850 mm</b>
Profundidad:	<b>1250 mm</b>	<b>1460 mm</b>
Alto:	<b>900 mm</b>	<b>940 mm</b>
Dimensiones de embalaje:	<b>1830 x 1350 x 1300 mm</b>	<b>2030 x 1560 x 1340 mm</b>
Diámetro interior:	<b>1100 mm</b>	<b>1300 mm</b>
Temperatura máxima de calor:	<b>135 °C</b>	<b>135 °C</b>
Sistema de vuelco:	<b>Eléctrico</b>	<b>Eléctrico</b>
Presión de Trabajo:	<b>0.3 Mpa</b>	<b>0.3 Mpa</b>
Potencia de motor:	<b>2.2 kw</b>	<b>4 kw</b>
Velocidad de mezcla:	<b>0 - 29 rpm Variable</b>	<b>0 - 29 rpm Variable</b>
Voltaje:	<b>380-400 V</b>	<b>380-400 V</b>
Material:	<b>Acero inoxidable</b>	<b>Acero inoxidable</b>
Peso de embalaje:	<b>580 Kgs</b>	<b>860 Kgs</b>

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