

Sartén Volcable al Vapor Brunetti
Indirecta de vuelco Hidráulico

Serie SVSH



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

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 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.

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.

Volcado Hidráulico

En el sistema de volcado Hidráulico la olla se eleva completamente para que la misma se vierta en su totalidad.

Datos técnicos

Serie SVSH



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

Modelo:	SVSH400I	SVSH600I
Capacidad (Lts):	400 lts	600 lts
Ancho:	1765 mm	1980 mm
Profundidad:	1350 mm	1530 mm
Alto:	1260 mm	1220 mm
Dimensiones de embalaje:	1945 x 1450 x 1660 mm	2070 x 1640 x 1620 mm
Diámetro interior:	1100 mm	1300 mm
Temperatura máxima de calor:	135 °C	135 °C
Difusión de Calor	Indirecta	Indirecta
Sistema de vuelco:	Hidráulico	Hidráulico
Presión de Trabajo:	0.3 Mpa	0.3 Mpa
Potencia de motor:	2.2 kw	4 kw
Velocidad de mezcla:	0 - 35 rpm Variable	0 - 35 rpm Variable
Voltaje:	380-400 V / 50 Hz	380-400 V / 50 Hz
Material:	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Peso de embalaje:	690 Kgs	1035 Kgs

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