

MARMITA INDUSTRIAL PARA COCINAR CON AGITADOR



Versátil marmita industrial con agitador para mezclar, revolver, cocinar alimentos, emulsiones cosméticas, cremas, pastas de azúcar y más.

Un equipo indispensable para la cocina profesional, diseñado pensando en las necesidades de los chefs de alto nivel. Combina la tecnología innovadora y materiales de alta calidad para ofrecer resultados insuperables en una amplia gama de platos. Le permite cocinar, hervir, concentrar o mezclar productos de calidad.

Para procesar los siguientes productos

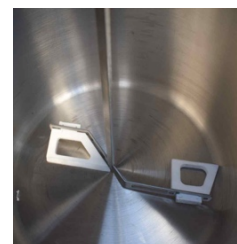
caldos, salsas, incl. Salsa Bechamel, conservas, mermeladas, cremas, caramelo y muchos otros.

La marmita industrial se ofrece en dos versiones: «económica» y «superior».

La versión económica incluye un recipiente de trabajo, un dispositivo de mezclado para productos líquidos con raspadores, una rejilla de seguridad de apertura seccional (1/3).

La versión superior está equipada con un eje y engranaje reforzados para la posibilidad de procesar productos densos y viscosos; escotilla de apertura seccional (1/2) para asegurar el acceso al mezclador y la limpieza de la instalación sin quitar toda la tapa; con un sensor de seguridad para la apertura de la escotilla. En ambas versiones, la válvula de salida está instalada en la parte inferior del recipiente de trabajo para descargar el producto.

La marmita industrial está hecha de acero inoxidable pulido apto para uso alimentario (superficie interna - RA ≤ 1,6 μm). Fabricada en la UE con un alto estándar de seguridad.



	50l	100l
Potencia, kilovatios	0,12	0,18/0,25
Diámetro de la válvula de salida, pulgadas	1	1
Dimensiones, LxAnxAI, mm	465x534x581	592x587x691

Fuente de alimentación: 1 ph
(caballo de fuerza) , 230 Volt/ 50 Hz