



Brunetti®

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

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.

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

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*