

MARMITA VOLCABLE A GAS

DESCRIPCION

Equipo automático fabricado de acero inoxidable, Utilizada para sector alimenticio, laboratorios, cosmética, farmacéutica. Funciona por transferencia de calor por medio de la generación de vapor es utilizada para el cocimiento del producto con un control estricto de temperatura y tiempo del proceso según el requerimiento del cliente.

LINEAS DE PRODUCCIÓN

INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- Producción de néctar
- Producción de mermeladas
- Producción de lácteos o derivados (manjar, yogurt).
- Producción de enlatados (fruta en almíbar, verduras encurtidas, conservas).
- Producción de alimentos cocidos o precocidos.

INDUSTRIA FARMACEUTICA

- Concentración de líquidos
- Unificación de soluciones.

INDUSTRIA COSMETICA

- Calentamiento y concentraciones de soluciones a grandes escalas.
- Preparación de cremas y líquidos



ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Fabricada de acero inoxidable
- Chaqueta para producción de vapor y calentamiento por transferencia de calor.
- Control de temperatura.
- Sistema de control para temperaturas desde 30°C a 100°C con tiempos según lo requiera el proceso.
- Alarmas de seguridad
- Calentamiento por vapor a gas, eléctrica.
- Presión de vapor controlado.
- Agitación opcional de acción sencilla con raspadores de teflón tipo ancla.
- Conexión 220 VAC trifásica.
- Dimensiones y capacidad a especificar por el cliente.