



MARMITAS BASCULANTES COM AGITADOR DE AQUECIMENTO INDIRECTO A VAPOR



400 & 500 LITROS

MARMITA BASCULANTE A VAPOR CAP. 400 & 500 LITROS COM AGITADOR:

Características constructivas:

- Cuba de cozedura em aço inoxidável qualidade AISI 316,
- Espaços intermédios e estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Tampas divididas em aço inoxidável AISI 304, com pegas ergonómicas, equilibrada por meio de molas
- Pilares de sustentação em aço inox AISI 304,
- Painéis laterais amovíveis para operações de manutenção e de limpeza.
- Isolamento térmico garantido por painéis em fibra de vidro.

Características funcionais:

- Aquecimento por meio de vapor (da rede do usuário), a 1,5 Bar de pressão,
- Temperatura de trabalho na câmara interna de 128°C.
- Enchimento automático.
- Dispositivo automático de mistura drenagem.
- Dispositivo de mistura motorizado, com torque de 390 Nm, giratório nos dois sentidos, com funcionamento contínuo ou alternado, Ajustável em 8 modos, Velocidade regulável de 10 a 200 rpm.
- Basculamento da cuba motorizado.

Painel de controlo e funcionalidades

- Controlo electrónico por meio de teclado multifuncional com display LCD de mensagens claras e simples.
- Timer (ajustável para iniciar a qualquer momento para uma possível utilização, sem utilizador).
- Serviço de diagnóstico.
- Auto-Cook: Culinária interactiva, onde usuário poderá guardar programas ou fazer alterações aos programas.
- Fácil programação, em apenas 6 passos, poderá guardar na memória os seus programas,
- Os programas são geridos por ordem alfabética.
- Armazenamento de dados em memória para controlo de HACCP até 1 ano.
- Relatório de dados /gráficos
- Conexão à internet (RJ 45)
- Conexão por porta USB

Fimpex, Lda

Praceta D. Nuno Alvares Pereira 10 – 20 AM
4450-218 Matosinhos - Portugal
Telemóvel: (+351) 919 511 871
Telf./ Fax.: (+351) 220 935 321
E-mail: geral@fimpex.pt
Website: www.fimpex.pt

www.fimpex.pt