

MARMITA VOLCABLE A GAS DE 150 L

Marca: Cimmsa

Modelo: MVG-150L

Procedencia: Perú

La marmita volcable a gas es un equipo industrial diseñado para procesos de cocción, calentamiento y preparación de productos alimenticios mediante transferencia indirecta de calor. Su diseño sanitario permite una distribución térmica uniforme, evitando el sobrecalentamiento localizado y mejorando la calidad del producto final.

El sistema volcable facilita la descarga del producto procesado, optimizando la operación, limpieza y manipulación del equipo en aplicaciones industriales y gastronómicas.



Aplicaciones

- ✓ Equipo utilizado en procesos de:
 - Cocción de alimentos
 - Pasteurización
 - Preparación de salsas
 - Elaboración de mermeladas
 - Producción de yogurt y lácteos
 - Cremas y productos viscosos
 - Conservas y concentrados
 - Procesos gastronómicos industriales

Especificaciones técnicas

Tipo de equipo	Marmita volcable industrial
Sistema de calentamiento	Quemador a gas
Combustible	GLP Gas Natural
Capacidad útil	150 litros
Material interior	Acero inoxidable AISI 316
Material exterior	Acero inoxidable AISI 304
Espesor interior	2 mm
Espesor exterior	2 mm
Sistema de descarga	Volcable manual
Alimentación	220V / 60Hz
Acabado interior	Pulido sanitario
Acabado exterior	Satinado industrial

Sistema de calentamiento

- ✓ El calentamiento se realiza mediante quemador industrial alimentado por gas GLP o Gas Natural, diseñado para proporcionar una transferencia eficiente de calor hacia la superficie inferior del recipiente de cocción.
- ✓ El sistema permite alcanzar temperaturas adecuadas para procesos de cocción y preparación de productos alimenticios de manera uniforme.



Sistema Volcable



- ✓ El equipo incorpora un mecanismo de volcamiento manual mediante volante y sistema reductor, permitiendo la descarga controlada del producto sin necesidad de manipulación manual directa del recipiente.

Construcción sanitaria



- ✓ Fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, con superficies lisas que facilitan la limpieza y reducen la acumulación de residuos.
- ✓ Características constructivas
 - Acabado sanitario
 - Fácil limpieza y mantenimiento
 - Alta resistencia a la corrosión

Sistema de seguridad



- ✓ El equipo incorpora elementos destinados a garantizar una operación segura para el usuario y proteger los componentes durante el funcionamiento.
- ✓ Elementos de seguridad:
 - Válvula manual de cierre de suministro de gas.
 - Regulador de presión para alimentación de combustible.
 - Sistema de soporte reforzado para evitar movimientos no deseados.
 - Mecanismo de volcamiento de accionamiento controlado.
 - Manijas y elementos de operación diseñados para reducir riesgos durante la manipulación.
 - Diseño que permite una adecuada disipación del calor generado durante el proceso de cocción.

Requerimientos de instalación



- ✓ Para garantizar un funcionamiento adecuado y prolongar la vida útil del equipo, se recomienda instalar la marmita en un área destinada a procesos alimentarios con condiciones apropiadas de operación.
- ✓ Requisitos de Gas
 - Alimentación mediante GLP o Gas Natural.
 - Regulador de presión compatible con el tipo de combustible utilizado.
 - Válvula de cierre independiente.

Ventajas operativas



- ✓ La marmita volcable a gas constituye una solución eficiente para procesos de cocción industrial que requieren facilidad de operación, versatilidad y rápida transferencia de calor.
- ✓ Principales ventajas:
 - Calentamiento eficiente mediante quemador a gas.
 - Reducción de tiempos de preparación.
 - Descarga rápida y controlada del producto mediante sistema volcable.
 - Fácil acceso para limpieza e inspección.
 - Construcción robusta para trabajo continuo.
 - Adecuada para diferentes tipos de productos líquidos y semisólidos.
 - Bajo requerimiento de mantenimiento.
 - Adaptable a diversos procesos alimentarios.

