MARMITA VOLCABLE A GAS DE 50 L

Marca: Cimmsa
Modelo: MVG-50L
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.



Especificaciones técnicas

Tipo de equipo	Marmita volcable industrial
Sistema de calentamiento	Quemador a gas
Combustible	GLP Gas Natural
Capacidad útil	50 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

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

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.

Parq. Industrial El Asesor Mz. LL Lot. 21, Ate Vitarte, Lima
01 351 44 83 || 964 125 646 || 923 254 154
ventas@cimmsa.pe
www.cimmsa.pe

MVG-50L

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.

Parq. Industrial El Asesor Mz. LL Lot. 21, Ate Vitarte, Lima
01 351 44 83 || 964 125 646 || 923 254 154
ventas@cimmsa.pe
www.cimmsa.pe