

MARMITA VOLCABLE A VAPOR DE 15 L

Marca: Cimmsa

Modelo: MVV-15L

Procedencia: Perú

La marmita volcable a vapor es un equipo industrial diseñado para procesos de cocción, calentamiento, pasteurización y preparación de productos alimenticios mediante transferencia indirecta de calor a través de una chaqueta térmica alimentada con vapor. Su diseño permite una distribución uniforme de la temperatura sobre toda la superficie de cocción, reduciendo puntos calientes y minimizando el riesgo de adherencia o quemado del producto. El sistema de volcamiento facilita la descarga del contenido procesado, optimizando las operaciones de producción, limpieza y mantenimiento.



Aplicaciones

- ✓ Equipo utilizado en procesos de:
 - Cocción de alimentos.
 - Elaboración de mermeladas.
 - Producción de salsas.
 - Elaboración de manjar blanco.
 - Producción de yogurt y derivados lácteos.
 - Preparación de cremas y concentrados.
 - Procesamiento de conservas.
 - Cocción de productos líquidos y semisólidos.
 - Aplicaciones en la industria alimentaria y gastronómica.

Especificaciones técnicas

Tipo de equipo	Marmita volcable industrial
Sistema de calentamiento	Vapor indirecto
Fuente térmica	Vapor proveniente de caldera externa
Capacidad útil	15 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 vapor saturado suministrado desde una caldera externa, el cual circula a través de la chaqueta térmica que rodea la cuba de cocción.
- ✓ Este sistema permite una transferencia de calor uniforme, mejor control de temperatura y una elevada eficiencia térmica, siendo especialmente adecuado para procesos alimentarios que requieren calentamiento homogéneo.

Sistema Volcable



- ✓ La descarga del producto se realiza mediante un sistema volcable manual accionado por volante y mecanismo reductor, permitiendo un vaciado controlado y seguro.
- ✓ El diseño facilita las operaciones de producción, limpieza y mantenimiento, reduciendo esfuerzos operativos y mejorando la ergonomía del proceso.

Construcción sanitaria



- ✓ La marmita está fabricada con materiales aptos para contacto con alimentos, garantizando resistencia mecánica, durabilidad y facilidad de limpieza.
- ✓ La cuba de cocción se construye en acero inoxidable AISI 304 con acabado sanitario, mientras que la estructura portante está diseñada para soportar las condiciones de operación industrial continua.

Sistema de seguridad



- ✓ El equipo incorpora elementos destinados a garantizar una operación segura durante el uso de vapor como medio de calentamiento.
- ✓ Elementos de seguridad:
 - Válvula de cierre de ingreso de vapor.
 - Sistema de drenaje de condensado.
 - Válvula de alivio de presión (según diseño).
 - Indicadores de operación.
 - Estructura reforzada de soporte.
 - Sistema de volcamiento de accionamiento controlado.
 - Conexiones diseñadas para trabajo con vapor industrial.

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 Vapor
 - Disponibilidad de caldera o generador de vapor.
 - Red de distribución de vapor.
 - Sistema de retorno o drenaje de condensado.
 - Válvulas de aislamiento y control.
 - Presión de suministro acorde al diseño del equipo.

Ventajas operativas



- ✓ La marmita volcable a vapor ofrece un calentamiento uniforme y controlado, siendo una de las soluciones más utilizadas en procesos alimentarios industriales.
- ✓ Principales ventajas:
 - Excelente uniformidad térmica.
 - Menor riesgo de quemado del producto.
 - Alta eficiencia energética.
 - Adecuada para productos delicados y viscosos.
 - Descarga rápida mediante sistema volcable.
 - Fácil limpieza y mantenimiento.
 - Operación continua para producción industrial.
 - Compatible con sistemas centralizados de generación de vapor.