

SERIE DMV

DITEM MARMITAS A VAPOR

DESCRIPCION

Equipos ideales para la cocción en agua de carnes, pescados, verduras, tubérculos, pasta, etc., o para la cocción de alimentos líquidos o densos (caldos, leche, sopas, cremas etc.), sin problemas de quemado del fondo.

Todos los modelos van dotados de los dispositivos de seguridad previstos en la normativa vigente.

Una gama fiable, funcional con seguridad operativa, robusta y fácil de limpiar. La gama se compone de modelos a vapor con capacidad de cuba como el que se indica en el cuadro



CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS FUNCIONALES

- Olla, cámara intermedia, tapa y cobertura exterior en acero inoxidable AISI 304 de espesor variable según capacidad de 20 a 25/10. Cobertura exterior desmontable para permitir la inspección de los componentes internos.
- Fondo olla en acero inoxidable AISI 316 de espesor variable de 20 a 35/10 según capacidad, tratado para garantizar una buena resistencia a la corrosión.
- Estructura soporte en acero inoxidable AISI 304 sobre patas regulables también del mismo material
- Tapa dotada de tirador atérmico, elementos roscados en acero inoxidable y dispositivo de seguridad pre tratado a 0.05 bar.
- Todos los modelos van previstos de elementos roscados de bloqueo hermético del recipiente particularmente útil cuando se quieren reducir los tiempos de ebullición o de cocción.
- Calentamiento a vapor a presión nominal de 0.45 bar
- Grifo mezclador de agua fría y caliente en bronce cromado con carga de tubo orientable
- Grifo de descarga de la cuba de 2" para un rápido vaciado de la misma.
- Filtro de acero inoxidable en la descarga de la cuba
- Manómetro de control de presión en la intercámara
- Válvula eliminadora para la salida de aire de la chaqueta
- Válvula de seguridad setead a la presión máxima de 0.5 bar para la descarga de vapor de la chaqueta

DESCRIPCION		DVM-100	DVM-150	DVM-200	DVM-250	DVM-300	DVM-400	DVM-500
DIAMETRO TOTAL	mm.	850		1000		1200		1300
PROFUNDIDAD TOTAL	mm.	980		1130		1330		1430
ALTURA TOTAL	mm.	900		900		900		950
CONSUMO DE VAPOR (0.45bar)	lbs.							
para alcanzar el punto de Ebullición		50	55	60	65	90	95	100
para mantener el punto de Ebullición		7	9	10		13	15	20
PRESION DE VAPOR	bar	0.3-0.45	0.3-0.45	0.3-0.45	0.3-0.45	0.3-0.45	0.3-0.45	0.3-0.45
DIAMETRO DE LA OLLA	mm.	600	600	760		960		1060
ALTURA DE LA OLLA	mm.	420	600	460		470		630
PESO TOTAL	kgs.	140	1250	155		235		320