Calidad en su Cocina

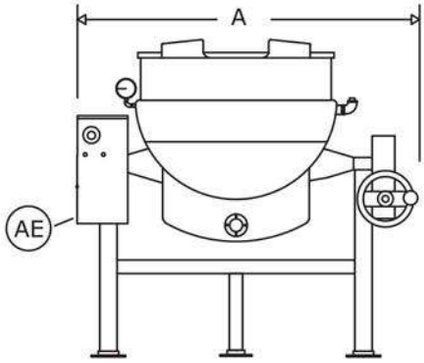
Marmita eléctrica

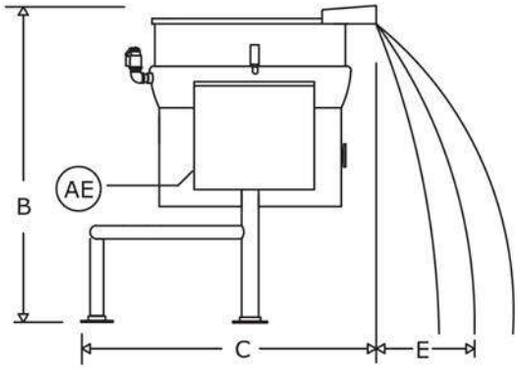
Es un equipo necesario en su comedor institucional, diseñado especialmente para facilitarle la preparación de sopas, caldos salsas, etc. en grandes volumenes

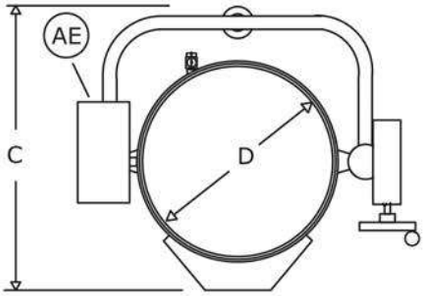
Madipsa®
Construcciones Inoxidables

Madipsa siempre pensando en usted...

Marmita para cocina institucional (Modelo eléctrica).







AE ALIMENTACION ELECTRICA.
220 V, 3 FASES, 60 Hz
(Alimentar con tubo licuatite 1".)

MARMITAS ELECTRICAS.						
MODELO	M80EV	M110EV	M140EV	M190EV	M250EV	M320EV
CAPACIDAD (l)	80	110	160	190	250	320
POTENCIA (Kw)	9	12	15	18	18	30
CORRIENTE (A)	24	32	39	48	48	78
A	1170	1250	1370	1430	1460	1540
B	1050	1100	1150	1200	1260	1300
C	900	930	960	1050	1130	1170
D	570	630	675	750	820	924
E	290	320	340	380	420	475

Acotaciones en mm.

Las Marmitas de volteo electricas, cuentan con una caldereta generadora de su propio vapor y se construyen en acero inoxidable tipo 304, bajo las mas estrictas normas de calidad, por lo que son la alternativa ideal para las cocinas institucionales donde no se cuenta con suministro de vapor directo.
El recipiente se suelda y se pule, convirtiendolo en una sola pieza, por lo cual se constituye como un recipiente a presión de alta confiabilidad diseñado para una presion de trabajo maxima de 2.1 kg/cm2.
La base tubular se fabrica en acero inoxidable con bridas ajustables para nivelar y fijar al piso.
El mecanismo de volteo tipo corona sinfin ha sido diseñado para permitir un movimiento del recipiente hacia el frente de hasta 90°, lo cual facilita el vaciado del producto.
El acabado interno y externo es un pulido semibrillante que satisface los mas estrictos requisitos sanitarios.
Las Marmitas de volteo, electricas, se controlan por medio de un térmostato manual y como elementos de protección para el usuario y el equipo cuentan con un interruptor de limite de presión, un interruptor de bajo nivel de agua en la caldereta y una válvula de seguridad para vapor en la chaqueta.
Opcionalmente el equipo puede suministrarse con tapa, ya sea de resorte ó de sobreponer y con manguera de llenado.

* El hecho de realizar modificaciones para mejorar el equipo, no implica la modificación de equipos fabricados anteriormente.