

Marmita 400



Vuelco Hidráulico Automático
Automatic Hydraulic Tilt



Diseño Sellado y Seguro
Sealed and Secure Design



DESCRIPCIÓN del producto:

Olla industrial de cocción de formato cuadrado, con capacidad nominal de 400 litros. Fabricada íntegramente en acero inoxidable SUS304 con acabado pulido. Incorpora sistema de calentamiento mediante aceite térmico, con conexión a caldera externa.

APLICACIONES

Diseñada para cocer ingredientes. El proceso consiste en colocar los ingredientes en la cesta de cocer interna para su cocción o escaldado.



CARACTERÍSTICAS principales:

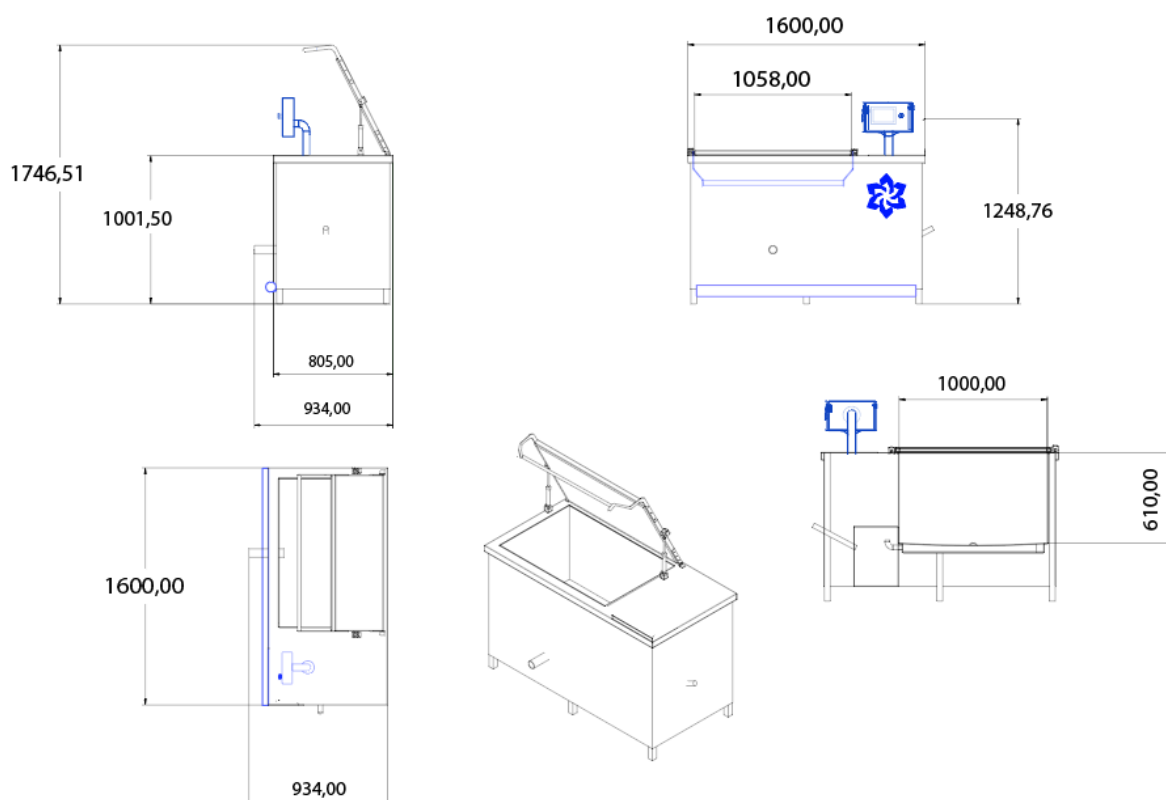
- Máxima versatilidad energética
Disponible en versión a vapor, eléctrica o a gas natural, adaptándose a cualquier instalación y necesidad productiva.
- Calidad y durabilidad profesional
Construcción íntegra en acero inoxidable alimentario, diseñada para un uso intensivo, con altos estándares de higiene y limpieza rápida.
- Diseño basculante seguro y ergonómico.
Configuración como marmita basculante industrial que facilita el vaciado del producto, mejora la ergonomía del operario y aumenta la seguridad.
- Cumplimiento total de normativa CE
Fabricada conforme a la normativa CE vigente, incorporando todos los sistemas de seguridad exigidos.
- Vaciado rápido y controlado
Salida trasera para sopas y líquidos, equipada con válvula de bola que permite regular el caudal con total precisión.
- Control preciso de temperatura
Sensor PT100 para un control fiable de la temperatura del aceite de transferencia de calor, garantizando procesos estables y repetibles.
- Componentes protegidos para entornos industriales.
Estación hidráulica y componentes eléctricos integrados en una carcasa sellada, protegida contra polvo y agua para mayor fiabilidad y vida útil.

Especificaciones

✦✦ Medidas

▶ 400 L	1660x940x1420
---------	---------------

π



⚙ Datos funcionales

Capacidad	400 litros.
Temperatura media	≤200°C
Tamaño del tanque (L*W*H mm)	1000x660x610
Dimensiones de empaquetado (L*W*H mm)	1745x1050x1555
Peso	412.5 kg

⚡ Electricidad

Energía calefacción	30KW.
---------------------	-------

Nombre	Marca
Interruptores diferenciales	Schneider
Contactador	Schneider
Fuente de alimentación conmutada	Mean well (Taiwan)
Transformador de aislamiento	Schneider
Perilla de dos posiciones	Schneider
Protector y base de sobrecarga térmica	Schneider
Relé y Base de relé	Schneider
Botón de parada de emergencia	Schneider
Botón de reinicio automático	Schneider
Luz indicadora	Schneider
Luz indicadora de alarma	Schneider
Interruptor de proximidad	Schneider
Sensor de temperatura	Jumo (Alemania)
Motor	ABB Suiza
Válvula solenoide	Bosch rexroth

* Las marcas con separadores: (/) son a elección



Innotec Food Equipment, SL

(Oficinas centrales)

**Paseo de la Castellana 259C Planta 18
(Edificio Torre de Cristal)**

(Centro de reacondicionado / Exposición)

**C. de Mario Roso de Luna, 33,
San Blas-Canillejas, 28022 Madrid**

**comercial@innotecfood.com
+34 622 451 145**