

COCEDOR VERTICAL T2-V

Descripción

Nuestro cocedor vertical están diseñados para cocer y mezclar homogéneamente pulpa de fruta o verduras. Esta compuesto por un cuerpo principal circular dividido en dos cámaras, una para el producto y la otra para el vapor de agua. Las cámaras son anexas produciéndose un intercambio de calor que hace posible la cocción del producto. El movimiento y mezcla del producto a lo largo de la cámara se realiza por la acción de un agitador que incorpora la máquina, el cual proporciona una mezcla homogénea. La máquina incorpora dos puertas en la parte superior para inspeccionar el producto. Fabricada y diseñada bajo los estándares de seguridad de máquinas y seguridad alimentaria.



Características:

- *Cocedor.*
- *Construcción en acero inoxidable A-304.*
- *Estudio de consumo de vapor o fluido refrigerante según necesidades.*

Opciones:

- *Funcionamiento electroneumático.*
- *Funcionamiento eléctrico.*
- *Fabricación en acero inoxidable A-316.*
- *Posibilidad de personalizar configuración de cámaras calentamiento.*
- *Salida de producto configurable según necesidades.*
- *Equipo registro de temperatura.*
- *Lamedores de teflón.*
- *Plataforma de trabajo.*

Especificaciones

- Dimensiones: 1,16 x 1,50 m (Diámetro x Alto)
- Peso: 500 kg
- Eléctrica: 220VAC / 1 / 25A
- Potencia: 2,2 kw
- Neumática: 8 bar 300 NI/min
- Rendimiento: 700 L
- Consumo vapor: 120 kg/h a 1,5 bar

