

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS MARMITA A GAS CON AGITADOR

Descripción Física: Equipo construido en acero inoxidable tipo AISI 304. La marmita cuenta con un sistema de moto reducción que permite la agitación del producto que se prepara para garantizar la homogeneidad de temperatura.

La transferencia de calor es indirecta a través de un sistema de agua caliente-vapor, cuya temperatura se eleva mediante un quemador alimentado con gas, ubicado en la base del tanque y con chimenea para canalizar la salida de humos.

Función: Las marmitas son utilizadas para realizar diferentes procesos en los que se involucren transferencias de calor de forma indirecta.

Instrucciones De Uso: La transferencia de calor es indirecta a través de un sistema de agua caliente-vapor, cuya temperatura se eleva mediante un quemador alimentado con gas, ubicado en la base del tanque y con chimenea para canalizar la salida de humos.

Características: La marmita es de uso colectivo y su manejo debe ser efectuado por personal calificado para ello.



Marca: IMA
Modelo: C – MGA -150
Dimensiones: 760 mm * 1200 mm
Material: Acero inoxidable tipo AISI 304