

High-P (major line) Cocedores al vacío

Características generales

- ▶ Recipiente construido en acero inox AISI 304, con doble pared en AISI 304.
- ▶ Basculación del recipiente eléctrico.
- ▶ Tapa para vacío construido en acero inox AISI 304 (espesor 25/10) con tirador ergonómico y atérmico. Contrapesada con muelle de gas.
- ▶ Tolla de carga de ingredientes durante la cocción.
- ▶ Válvula para regular el nivel de vacío y manómetro analógico.
- ▶ Bastidor auto portante en acero inox AISI 304 (espesor 30-40/10).
- ▶ Patas regulables en acero inox AISI 304
- ▶ Grado de protección IPX5
- ▶ Llenado automático de la camisa del calentamiento indirecto
- ▶ Regulación de vacío hasta -930 mbar

Algunas aplicaciones

- ▶ Mermeladas, dorar carne, bases de fruta helados, sofritos, verdura vapor, gelatinas, cremas, hervidos.

Características técnicas

Colectores de vacío

Modelo		HIGH-P 070E	HIGH-P 070V	HIGH-P 130E	HIGH-P 130V
Potencia eléctrica	kW	38,5	2,5	58	4
Alimentación		400/111/N/T/50Hz	400/111/N/T/50H	400/111/N/T/50H	400/111/N/T/50H
Vacío	mbar	-930	-930	-930	-930
Giros mixer	rpm	12-60	12-60	12-60	12-60
Capacidad Bruto / útil	litros	70/90	70/90	130/154	130/154
Ø Cuba	mm.	600	600	700	700
Altura cuba	mm.	320	320	400	400
Dimensiones	mm.	1300x908x952	1300x908x952	1400x1008x952	1400x1008x952
Peso	Kg	360	360	410	410

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Calentamiento eléctrico	Euros
High-P 070E	
High-P 130E	

Modelo	P.V.
Calentamiento a vapor	Euros
High-P 070V	
High-P 130V	



HIGH-P