

Marmita Fija-Volteo a Vapor MV400 de 400 Litros

PRAIM

EQUIPOS GASTRONOMICOS

Marmita para cocina institucional (Modelos a vapor)

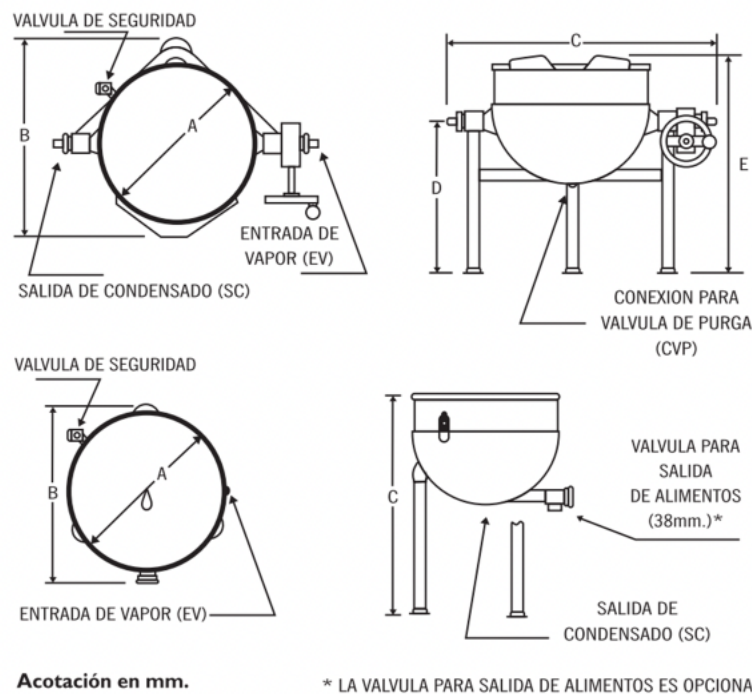


TABLA DE DIMENSIONES (mm.) MARMITAS DE VOLTEO								
MODELO	M80VV	M110VV	M140VV	M190VV	M250VV	M320VV	M400VV	M625VV
CAPACIDAD (LITROS)	80	110	160	190	250	320	400	625
A	570	626	700	750	820	924	968	1115
B	750	800	950	950	995	1100	1200	1310
C	990	1130	1230	1240	1320	1430	1580	1630
D	730	730	750	750	765	765	765	765
E	937	1030	1100	1100	1145	1170	1185	1230
CVP (CONEXION)	13	13	13	13	19	19	19	19
SC (CONEXION)	13	13	13	13	19	19	19	19
EV (CONEXION)	13	13	13	13	19	19	19	19

TABLA DE DIMENSIONES (mm.) MARMITAS DE FIJAS								
MODELO	M80VF	M110VF	M140VF	M190VF	M250VF	M320VF	M400VF	M625VF
CAPACIDAD (LITROS)	80	110	160	190	250	320	400	625
A	570	626	700	750	820	924	968	1115
B	660	716	765	840	910	990	1058	1205
C	910	930	1000	1010	1025	1100	1110	1200
SC (CONEXION)	13	13	13	13	19	19	19	19
EV (CONEXION)	13	13	13	13	19	19	19	19

En muchas cocinas institucionales y plantas industriales, el vapor ya forma parte de la infraestructura de producción. En estos casos, incorporar equipos que aprovechen directamente esa energía representa una solución eficiente y confiable para procesos continuos.

La marmita a vapor de una capacidad de 400 litros, se conecta directamente a una línea de vapor de hasta 2.1 kg/cm², eliminando la necesidad de incorporar una caldereta individual. El calor se transmite mediante una doble pared interior que forma una chaqueta de vapor alrededor de aproximadamente dos tercios del recipiente, permitiendo una distribución uniforme de la temperatura y favoreciendo cocciones delicadas o procesos donde la estabilidad térmica resulta indispensable.

El recipiente tiene un diseño semiesférico, desarrollado para maximizar el área de transferencia de calor y mejorar la eficiencia del proceso. Está fabricado completamente en acero inoxidable tipo 304, soldado y pulido

Marmita Fija-Volteo a Vapor MV400 de 400 Litros

con acabado sanitario semibrillante que facilita la limpieza y ofrece una larga vida útil incluso bajo trabajo intensivo.

La versión **de volteo** incorpora un mecanismo tipo **corona sinfín** que permite inclinar el recipiente hasta **90°**, facilitando el vaciado seguro del producto terminado. La versión **fija** puede suministrarse con una válvula frontal de descarga cuando el proceso requiere vaciado por gravedad.

La **MV400** resulta ideal tanto para **cocinas institucionales** como para **procesos industriales**, incluyendo la fabricación de sopas, caldos, cremas, mermeladas, conservas, salsas, productos lácteos, jarabes, cosméticos, jabones líquidos, geles y preparados farmacéuticos, donde la uniformidad del calentamiento es un factor determinante para la calidad del producto final.

Especificaciones destacadas

- Marca: Madipsa
- Modelo: MV400
- Tipo: Marmita a VAPOR
- Disponible en versión fija o de volteo
- Capacidad: **400 litros**
- Construcción en acero inoxidable tipo 304
- Diseño semiesférico
- Doble pared interior con chaqueta de vapor
- Conexión directa a línea de vapor
- Presión máxima de trabajo: **2.1 kg/cm²**
- Mecanismo de volteo tipo corona sinfín (versión de volteo)
- Acabado sanitario semibrillante
- **Accesorios para línea de vapor requeridos por separado (válvulas, trampa de vapor, manómetro, filtro "Y", válvula check y purga)**
- Accesorios opcionales: tapas, manguera de llenado y lavado, canastillas