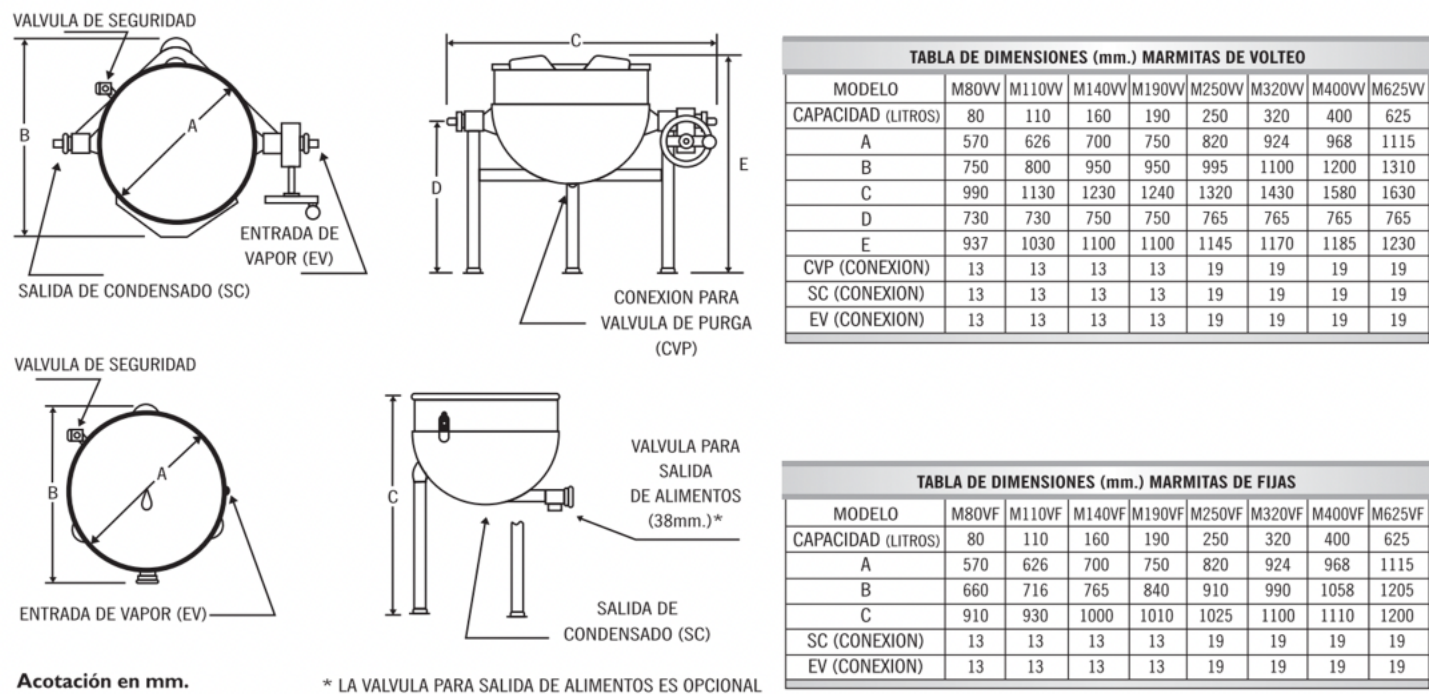


Marmita Fija-Volteo a Vapor MV625 de 625 Litros

PRAIM

EQUIPOS GASTRONOMICOS

Marmita para cocina institucional (Modelos a vapor)



Marmita Fija-Volteo a Vapor MV625 de 625 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 **MV625** 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: MV625
- Tipo: Marmita a VAPOR
- Disponible en versión fija o de volteo
- Capacidad: **625 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