

Excelencia tecnológica
al servicio del mejor sabor artesanal

Food Processing Machinery



MARMITA DE COCCIÓN



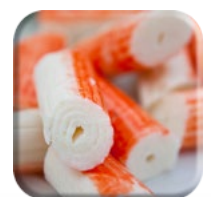
MARMITA DE COCCIÓN

En **SICMATECH** fabricamos maquinaria de procesamiento de alimentos al servicio de la industria alimentaria. Trabajamos día a día para facilitar y mejorar los procesos productivos de nuestros clientes, adaptándonos a sus demandas y ofreciendo en cada caso la solución que mejor se adapte a sus necesidades.

La MARMITA DE COCCIÓN ha sido diseñada para la ebullición de diferentes tipos de productos alimenticios.

APLICACIONES:

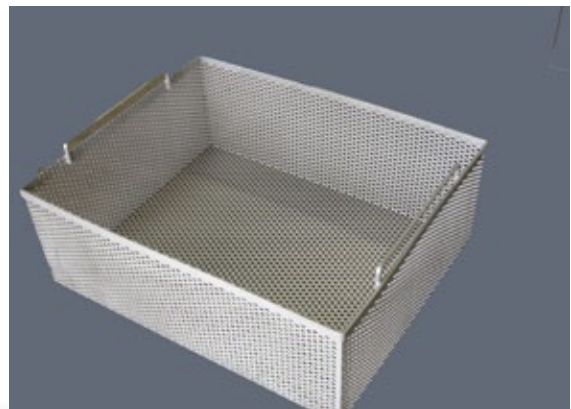
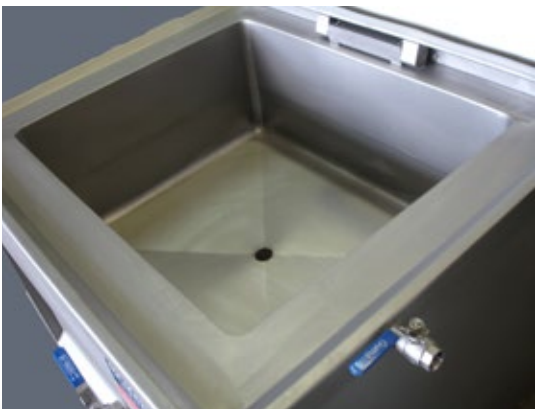
- Sopas y caldos
- Pastas
- Embutidos
- Pescados
- Mariscos
- Infusiones
- Legumbres
- Callos
- Caracoles
- Verduras
- Hortalizas



MARMITA DE COCCIÓN

CARACTERÍSTICAS

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304L o AISI 316L, con acabado granallado
- Capacidades de serie: 100L, 200L, 300L, 400L, 600L, 800L, 1000L y 2000L
- Posibilidad de fabricación a medida
- Calentamiento mediante una cámara integrada para un mejor reparto del calor en toda la superficie del recipiente, que puede ser de vapor o de fluido térmico calentado por resistencias eléctricas, gas o gasoil, según las necesidades del cliente
- Recipiente de cocción recubierto con aislamiento térmico para conseguir un máximo rendimiento energético y para evitar pérdidas de calor y posibles accidentes
- Tapa abatible manualmente con junta de silicona, equipada con bisagras anti gravedad
- Grifo de extracción de líquidos del interior de la marmita con descarga de producto descentrada evitando el requemado del mismo
- Control de temperatura PID y visualización digital
- Equipadas con dos sondas de temperatura, una en la cámara de calentamiento y otra de seguridad
- Avisador acústico de finalización de proceso
- Accesorios extra: válvulas de carga, células de carga con visualización digital del peso, escurridores de rejilla, ruedas transportadoras



MARMITA DE COCCIÓN

Características técnicas

Marmita (eléctrica)

MODELO	ME-200	ME-400	ME-600	ME-800	ME-1000	ME-2000
CAPACIDAD	200L	400L	600L	800L	1000L	2000L
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. RECTANGULAR aprox. (L/Ac/Al en mm)	1.000/900/900	1.100/1.200/900	1.100/1.700/900	1.100/2.200/900	1.100/2.200/1.040	1.300/2.200/1.400
DIMENSIONES INTERIORES MAR. RECTANGULAR aprox. (L/Ac/Al en mm)	600/700/500	800/1.000/500	800/1.500/500	800/2.000/500	800/2.000/640	1.000/2.000/1.000
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. REDONDA aprox. (L/Ac/Al en mm)	900/900/900	1.100/1.100/1.000	1.300/1.300/1.000	1.400/1.400/1.080	1.500/1.500/1.130	1.600/1.600/1.660
DIMENSIONES INTERIORES MAR. REDONDA aprox. (Diámetro/Al en mm)	700/540	900/640	1.100/640	1.200/720	1.300/770	1.400/1.300
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 304L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 316L	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
ACABADO EXTERIOR E INTERIOR CHORREADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAMARA DE FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA	18 Kw	24 Kw	36 Kw	48 Kw	60 Kw	100 Kw
SONDA TEMPERATURA DEL AGUA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA TEMPERATURA CAMARA DE FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA SEGURIDAD DEL FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CONTROL PID	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TAPA MANUAL ABATIBLE (BISAGRA ANTICAIDA Y JUNTA DE SILICONA)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
REGULADOR/VISUALIZADOR DE TEMPERATURA DIGITAL	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA DE EXTRACCION DE LIQUIDOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA LLENADO DE AGUA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
GRIFO DE AGUA TIPO DUCHA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROGRAMADOR CON AVISO ACUSTICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA PERFORADA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROCESADOR PARA RECETARIO AUTOMATICO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

Marmita (gas)

MODELO	MG-200	MG-400	MG-600	MG-800	MG-1000	MG-2000
CAPACIDAD	200L	400L	600L	800L	1000L	2000L
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. RECTANGULAR aprox. (L/Ac/Al en mm)	1.050/1.400/900	1.150/1.700/900	1.150/2.200/900	1.150/2.700/900	1.150/2.700/1.040	1.350/2.700/1.400
DIMENSIONES INTERIORES MAR. RECTANGULAR aprox. (L/Ac/Al en mm)	600/700/500	800/1.000/500	800/1.500/500	800/2.000/500	800/2.000/640	1.000/2.000/1.000
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. REDONDA aprox. (L/Ac/Al en mm)	1.000/1.400/900	1.200/1.600/1.000	1.400/1.800/1.000	1.500/1.900/1.080	1.600/2.000/1.130	1.700/2.100/1.660
DIMENSIONES INTERIORES MAR. REDONDA aprox. (Diámetro/Al en mm)	700/540	900/640	1.100/640	1.200/720	1.300/770	1.400/1.300
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 304L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 316L	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
ACABADO EXTERIOR E INTERIOR CHORREADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAMARA DE FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAMARA DE GASES AISI 310L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA	0,5 kw	0,5 kw	0,5 kw	0,5 kw	0,5 kw	0,5 kw
POTENCIA DE CONSUMO GAS	70.000 Kcal/h	80.000 Kcal/h	90.000 Kcal/h	100.000 Kcal/h	110.000 Kcal/h	140.000 Kcal/h
SONDA TEMPERATURA DEL AGUA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA TEMPERATURA CAMARA DE FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA SEGURIDAD DEL FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CONTROL PID	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TAPA MANUAL ABATIBLE (BISAGRA ANTICAIDA Y JUNTA DE SILICONA)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA DE EXTRACCION DE LIQUIDOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA LLENADO DE AGUA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
GRIFO DE AGUA TIPO DUCHA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROGRAMADOR CON AVISO ACUSTICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA PERFORADA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROCESADOR PARA RECETARIO AUTOMATICO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

MARMITA DE COCCIÓN

Marmita (gasoil)

MODELO	MF-200	MF-400	MF-600	MF-800	MF-1000	MF-2000
CAPACIDAD	200L	400L	600L	800L	1000L	2000L
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. RECTANGULAR aprox. (L/Ac/Al en mm)	1.050/1.400/900	1.150/1.700/900	1.150/2.200/900	1.150/2.700/900	1.150/2.700/1.040	1.350/2.700/1.400
DIMENSIONES INTERIORES MAR. RECTANGULAR aprox. (L/Ac/Al en mm)	600/700/500	800/1.000/500	800/1.500/500	800/2.000/500	800/2.000/640	1.000/2.000/1.000
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. REDONDA aprox. (L/Ac/Al en mm)	1.000/1.400/900	1.200/1.600/1.000	1.400/1.800/1.000	1.500/1.900/1.080	1.600/2.000/1.130	1.700/2.100/1.660
DIMENSIONES INTERIORES MAR. REDONDA aprox. (Diámetro/Al en mm)	700/540	900/640	1.100/640	1.200/720	1.300/770	1.400/1.300
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 304L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 316L	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
ACABADO EXTERIOR E INTERIOR CHORREADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAMARA DE FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAMARA DE GASES AISI 310L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW
POTENCIA DE CONSUMO GAS	70.000 Kcal/h	80.000 Kcal/h	90.000 Kcal/h	100.000 Kcal/h	110.000 Kcal/h	140.000 Kcal/h
SONDA TEMPERATURA DEL AGUA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA TEMPERATURA CAMARA DE FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA SEGURIDAD DEL FLUIDO TERMICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CONTROL PID	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TAPA MANUAL ABATIBLE (BISAGRA ANTICAIDA Y JUNTA DE SILICONA)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA DE EXTRACCION DE LIQUIDOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA LLENADO DE AGUA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
GRIFO DE AGUA TIPO DUCHA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROGRAMADOR CON AVISO ACUSTICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA PERFORADA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROCESADOR PARA RECETARIO AUTOMATICO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

Marmita (vapor)

MODELO	MV-200	MV-400	MV-600	MV-800	MV-1000	MV-2000
CAPACIDAD	200L	400L	600L	800L	1000L	2000L
DIMENSIONES EXTERIORES MAR. REDONDA aprox. (L/Ac/Al en mm)	900/900/900	1.100/1.100/1.000	1.300/1.300/1.000	1.400/1.400/1.080	1.500/1.500/1.130	1.600/1.600/1.660
DIMENSIONES INTERIORES MAR. REDONDA aprox. (Diámetro/Al en mm)	700/540	900/640	1.100/640	1.200/720	1.300/770	1.400/1.300
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 304L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXIDABLE AISI 316L	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
ACABADO EXTERIOR E INTERIOR CHORREADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE ROCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAMARA DE VAPOR	✓	✓	✓	✓	✓	✓
POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICA	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW
POTENCIA DE CONSUMO DE VAPOR	S/G	S/G	S/G	S/G	S/G	S/G
SONDA TEMPERATURA DEL AGUA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA TEMPERATURA CAMARA DE VAPOR	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SONDA SEGURIDAD CAMARA DE VAPOR	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CONTROL PID	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TAPA MANUAL ABATIBLE (BISAGRA ANTICAIDA Y JUNTA DE SILICONA)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA DE EXTRACCION DE LIQUIDOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALVULA LLENADO DE AGUA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
GRIFO DE AGUA TIPO DUCHA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROGRAMADOR CON AVISO ACUSTICO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA PERFORADA	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
PROCESADOR PARA RECETARIO AUTOMATICO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

FOOD PROCESSING MACHINERY

Excelencia tecnológica al servicio del mejor sabor artesanal-



C/ Ceràmica 1 Pol. Industrial La Ferreria | 08110 Montcada i Reixach - Barcelona (Spain)
T (+34) 935 641 673 | F (+34) 935 644 944 | www.sicmatech.com | info@sicmatech.com