

MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Diferentes modelos de marmitas de cocción y amasados de 30 hasta 300 litros. Con variador de velocidad y bloqueo automático. Ideal para elaborar todo tipo de masas: croquetas, boloñesas y salsas.

### MEDIDAS Y POTENCIAS:

MCA 30L: 1588 x 877 x 649 mm. Potencia 6 kW.

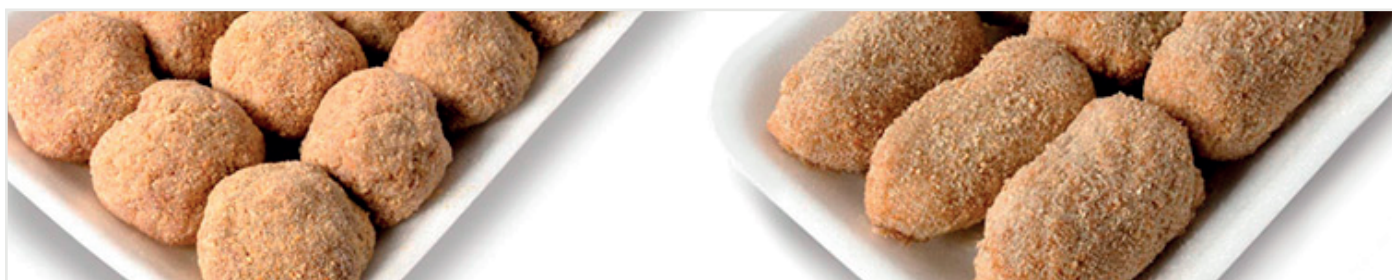
MCA 60L: 1728 x 994 x 764 mm. Potencia 9 kW.

MCA 100L: 1958 x 1082 x 932 mm. Potencia 13,5 kW.

MCA 150L: 2000 x 1142 x 912 mm. Potencia 18 kW.

MCA 200L: 2265 x 1436 x 1058 mm. Potencia 21 kW.

- Marmita de cocción diseñada para preparación en caliente de todo tipo de cremas, salsas, bechamel, etc.
- Dispone de triple cámara térmica para transmitir el calor de manera uniforme al preparado a modo similar al "baño maría", evitando de esta forma el contacto directo de las cremas con las resistencias térmicas.
- La cuba está realizada en acero inoxidable de alta calidad 316 en espesores de 3 y 5 mm. El resto de la construcción es íntegramente en acero inoxidable tipo 304.
- Temperatura de funcionamiento hasta 200°C con control electrónico.
- Para la preparación de la crema la cuba dispone de removedor-rompedor que evita la formación de grumos, así como rascadores laterales y de fondo para impedir que se adhiera el producto.
- Para facilitar la limpieza, la cuba no tiene elementos internos que obstaculicen este proceso.
- Opcional cuba con válvula de salida para productos no pastosos. Basculamiento motorizado para productos más densos (excepto MCA 30L).
- Tensión de alimentación 380/400 V i trifásico.
- Programador de tiempo y temperatura de cocción.
- Inversor de giro del agitador y variador de velocidad.
- Basculamiento motorizado de cuba (excepto MCA 30L).



MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA

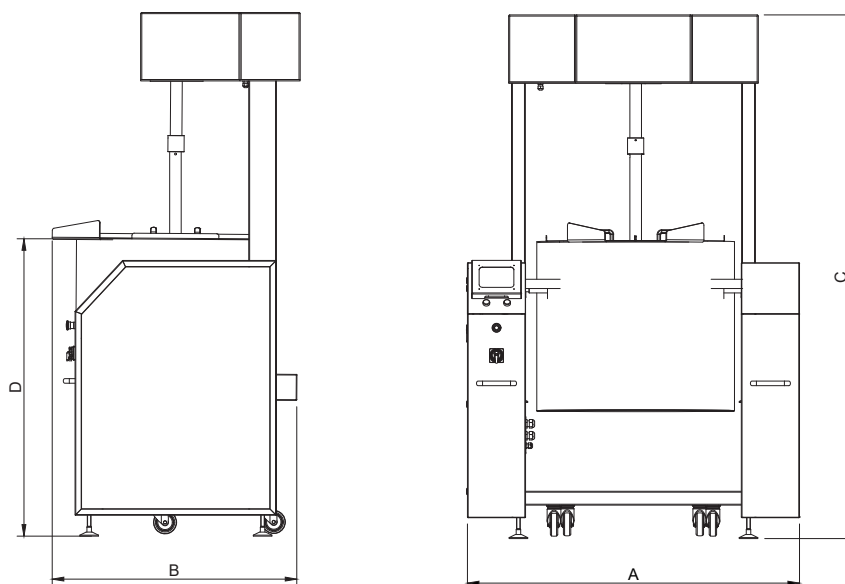
OPCIONALES:

Válvula de descarga.

Sonda de temperatura (núcleo del producto).

MAQUINAS RELACIONADAS:

Maquinas formadoras de albóndigas y croquetas, formadora automática tipo diafragma GM-7000, Empanadoras Compact, Mini, Practic-240 y Practic-350, Freidoras, picadoras y amasadoras.



	30L	60L	100L	150L	200L
A	920	980	1090	1150	1450
B	710	830	920	960	1070
C	1600	1750	1980	2020	2270
D	865	1020	1200	1230	1300