



# MARMITA ELÉCTRICA

23.1

DE VOLTEO

Empresa Certificada ISO 9001 : 2015

## DESCRIPCIÓN

MARMITA ELÉCTRICA marca INTER\* modelo MEV-\_\_\_, de tipo hemisférico con 2/3 de chaqueta, de vapor; la marmita construida de acero inoxidable AISI-304, con acabado sanitario, diseñada para trabajar a una presión máxima de 2.1 kg/cm<sup>2</sup>.

Mecanismo de volteo, corona sinfín con caja y chumaceras de aluminio, base tubular de acero inoxidable con bridas para nivelar y fijar al piso, calefacción eléctrica trifásica a 220 ó 440 V, 60 Hz mediante resistencias con un total de \_\_\_ Kw, control mediante contactor, termostato, protección contra bajo nivel de agua, interruptor de presión y válvula de seguridad.

Incluye sistema de ahorro de energía.



MODELO	CAPACIDAD ÚTIL (LITROS)	CAPACIDAD TOTAL APROX. (LITROS)
MEV-6	24	30
MEV-12	45	50
MEV-16	60	74
MEV-20	75	95
MEV-30	110	120
MEV-40	150	165
MEV-60	225	240
MEV-80	300	325



- **CONTROL INTERACTIVO** controla la temperatura, el tiempo de cocimiento y tiene la capacidad de programar y guardar recetas.

LOS MEJORES EQUIPOS  
EN  
ACERO INOXIDABLE

*50 años Produciendo Calidad*

TAMBIÉN OFRECEMOS:



SAI GLOBAL  
ISO 9001  
Quality



**INTERTECNICA, S.A. de C.V.**  
manufacturas mecánicas



## ESPECIFICACIONES GENERALES

**CONSTRUCCIÓN:** marmita fabricada en acero inoxidable AISI-304. En la parte inferior lleva una caldereta donde se produce vapor, el cual es el medio de calefacción. La caja de controles es de acero inoxidable.

**CONTROLES E INSTRUMENTOS:** interruptor eléctrico de bajo nivel de agua, termostato para controlar la temperatura, contactores eléctricos, luz piloto y luz indicadora debajo nivel de agua, mirilla de vidrio para observar si el aparato tiene la cantidad correcta de agua, manovacuómetro para medir el grado de presión o vacío en la chaqueta.

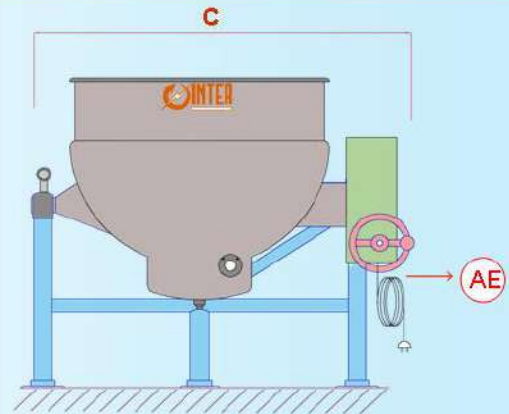
**MECANISMO DE VOLTEO:** el mecanismo de volteo es a base de sector y sinfín, montado sobre baleros axiales y radiales para permitir una operación suave.

**SOPORTES:** base tubular de acero inoxidable con bridas para nivelar y fijar al piso.

**VERTEDERO:** pico diseñado para permitir un control de vaciado fácil y sin escurrimiento.

**TAPA (opcional):** se fabrica de acero inoxidable y va dotada de bisagras y resortes, que la mantienen en las posiciones abierta y cerrada. Tienen un orificio con tapa para regular la evaporación.

**ACABADO:** sanitario en todas las partes en contacto con el producto y en todas las partes visibles de acero inoxidable.



### SERVICIOS REQUERIDOS:

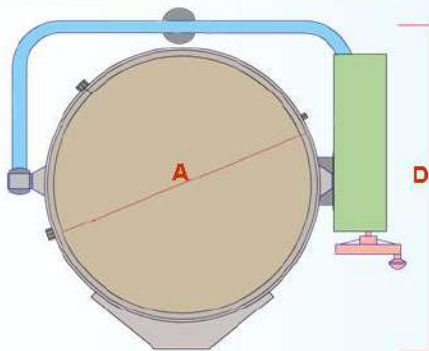
**(AE) ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA-** 220 ó 440 V, 3 F, 60 Hz.

**(AP) ALIMENTACIÓN AGUA POTABLE-** 13 mm (1/2"), para limpieza del equipo y llenado del recipiente. (Sólo en el caso de solicitar el equipo con manguera rociadora).

**(CE)** Es recomendable instalar la marmita debajo de una **CAMPANA DE EXTRACCIÓN**.

### \*OPCIONES CON CARGO EXTRA:

- Tapa con mecanismo de resorte.
- Control interactivo (controla la temperatura, el tiempo de cocimiento y tiene la capacidad de programar y guardar recetas).
- Manguera rociadora para llenado y limpieza.
- Canastilla de acero inoxidable.
- Manguera para llenado y limpieza ó
- Ensamble de manguera, cuello de ganso y regadera, de alto flujo de agua, para llenado ó limpieza.



MODELO	CONSUMO ELÉCTRICO (KILOWATTS)	A	B	C	D	E	F
MEV-6	7.5	416	1000	820	730	450	1300
MEV-12	12	500	830	900	710	470	1180
MEV-16	12	556	900	970	800	530	1280
MEV-20	12	600	960	1065	860	580	1370
MEV-30	15	636	1020	1085	880	660	1400
MEV-40	18	712	990	1180	915	690	1560
MEV-60	24	813	1140	1260	1035	765	1600
MEV-80	36	914	1250	1395	1075	890	2860

Dimensiones en milímetros.

Nos reservamos el derecho de hacer modificaciones a las especificaciones para mejorar el producto; esto no implica obligación de incorporar los cambios a equipos fabricados con anterioridad.

