

SCOTTATRICE

Cocedor a ciclo continuo



La solución a ciclo continuo

La Scottatrice, está realizada expresamente para efectuar de modo simple y automático, la cocción en agua de los más diversos alimentos. El operador debe simplemente insertar el producto, directamente en el agua y evaluar el resultado de la cocción, en la bandeja apropiada de recogida. Para completar mejor esta operación, la máquina esta dotada de un cinta inferior de transporte y de una cinta superior que mantiene constantemente en inmersión el producto. Es otra racional respuesta a las exigencias de la gran cocina.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS.

- Construcción enteramente en acero inox. 18/10
- Cinta transportadora y de inmersión en red de acero inox 18/10, accionado por motor reductor.
- Basculación automática de las cintas para la limpieza de la máquina.
- Tolva de carga del producto extraíble para la limpieza.
- Tiempo de cocción regulable electrónicamente en función del alimento.
- Termostato de seguridad
- Cuadro de mandos a baja tensión, dotado de regulador de velocidad de las cintas, piloto de temperatura alcanzada, termostato regulador de la temperatura del agua, pulsador basculación cinta, interruptor general.

Los modelos: se construye según las necesidades del cliente, opcionalmente se puede construir una máquina multifunción freidora/cocedor.