

IMPORT



HISPANIA S.L.

SALSAMAT SV

Sartén basculante para cocinar al vacío con mezclador



CREADA PARA LOS CHEF MÁS EXIGENTES

Salsamat SV es una sartén basculante con mezclador para cocinar al vacío. Este aparato especial es idóneo para usarse en restaurantes, laboratorios gastronómicos, pequeñas industrias alimentarias y de comida preparada. Es especialmente adecuada para cocinar mermeladas y rellenos, dorar carne, saltear verduras, salsas, ragúes, hacer estofados, goulash y arroces. Además de las innumerables ventajas prácticas y económicas que

ofrecen las Salsamat estándar, el modelo SV también permite cocinar alimentos al vacío. Esto se hace posible ya que en el interior de la cuba, equipada de tapa hermética, se crea una depresión que reduce la temperatura de ebullición, permitiendo cocinar el producto de una manera más delicada. Además, eliminando el aire dentro de la cuba, la falta de oxígeno evita la oxidación del producto, permitiendo que los alimentos mantengan un color vivo y natural.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



SALSAMAT SV

Sartén basculante para cocinar al vacío con mezclador

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fabricado en acero inoxidable AISI 304

Bastidor en tubular de acero inox AISI 304 montado sobre patas regulables

Tapa autoequilibrada, hermética, con asa, junta y válvula de purga

Sistema de mezclado a 2 brazos, dotados de rascadores inox

Cuba dorada de basculación automática

Fondo de cuba con acumulación térmica

Sistema para el vacío

Calentamiento eléctrico por medio de resistencias en acero inoxidable

Cuadro de mandos sobre brazo orientable

Cuba completamente aislada

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Sistema de mezclado continuo, alterno e inverso

Cuadro de mandos analógico con display digital

Pulsador subida / bajada cuba de cocción

Manómetro de vacío

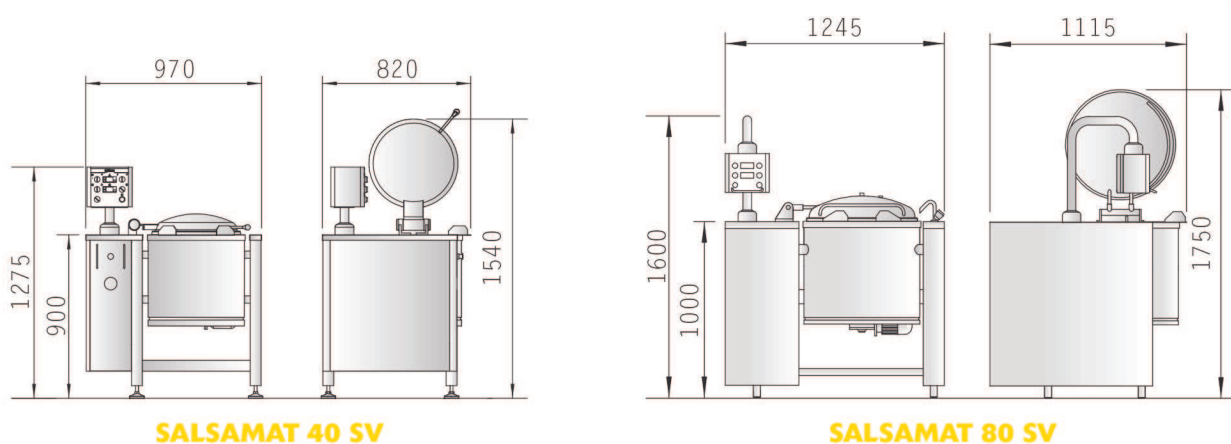
Sistema de mezclado desmontable para la limpieza

Avisador acústico de final de cocción

Dispositivo de seguridad sobre la tapa y la basculación de la cuba

DATOS TÉCNICOS	SALSAMAT 40 SV	SALSAMAT 80 SV
Capacidad cuba lt	40	80
Capacidad de carga lt	35	65
Temperatura máxima °C	230	230
Vacío bar	-0,5	-0,5
Conexión eléctrico V	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Potencia eléctrica	4,6	11
Peso kg	200	300

DISEÑO TÉCNICO



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.