

# طوافة الطبخ

## Balsina de cocción



مصممة لطهي السمك (الطازج أو المجمد أو المذاب) في الماء أو في محلول ملحي.

مزودة بمخرج للشحوم وموزع للمياه لتجميع دهون الطهي والاستفادة منها.

مع غطاء (فتح هيدروليكي) محكم من الماء لتجنب فقد الطاقة، ومزود بعازل للحرارة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316.

ماكينة موفرة للطاقة:

- مجهزة بقطعة عوجاء مغلقة ومنظف لاستعادة المكثفات
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمام معدل لمدخل البخار. بغطاء لتجنب فقدان الطاقة.

تورد مع شهادة CE.

بنيت لساعات مختلفة، وفقاً لاحتياجات الإنتاج.

Diseñada para la cocción del pescado (fresco, congelado o descongelado) en agua o salmuera.

Provista de salida de grasas con difusores de agua para recogida de las grasas de cocción y aprovechamiento de las mismas.

Con tapa (apertura hidráulica) sello de agua para evitar la pérdida de energía, y provista de calorifugado.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín cerrado y purgador para la recuperación de condensados.
- Control automático de temperatura y válvula modulada de entrada de vapor.

Suministrado con certificado CE.

Diseñada a medida según capacidad requerida por ciclo.