

طبخ التونة في الفراغ Tunivac

Cocedor de atún a vapor Tunivac®

مصمم لطهي التونة أو ما شابه بالبخار، بطريقة مبرمجة، مع التبريد المسبق عن طريق الفراغ (فراغ غير قسري من خلال التكتيف الطبيعي للبخار الداخلي) وودش المياه الداخلية.

طبخ متوفر أيضًا بمضخة فراغية للطبخ والتبريد الفراغي.

متوفر بأقطار مختلفة (2000 مم أو 1500 مم) وبسعات مختلفة حسب طلب الإنتاج.

الطبخ عبر الوقت أو المجسات في شوك السمكة.

مسجل العملية.

لوحة مع شاشة تعمل باللمس لتشغيل الجهاز.

معالج بسعة 50 برنامج طهي بمحددات مختلفة.

جسم عازل للحرارة من أجل السلامة، كما يجنب أيضًا فقد الطاقة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316.

جهاز مزود بشهادة سي إي.

متوفر بباب واحد أو بابين بسعة من 4 إلى 8 عربات مع أو بدون مضخة فراغية.



Capacidad de ciclo hasta

6.000

por proceso

سعة الدورة تصل إلى 6000 كغ في كل عملية



4-8

Carros

السعة: من 4 إلى 8 عربات.



Diseñado para la cocción con vapor de atún o similares, de forma programada, con pre-enfriamiento mediante vacío (vacío no forzado mediante condensación natural del vapor interior) y duchas de agua internas.

Cocedor disponible también con bomba de vacío para cocción y enfriamiento al vacío.

Disponibile en diferentes diámetros (2.000 mm ó 1.500 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Cocción mediante tiempo o sondas en espina del pescado.

Registrador de proceso.

Cuadro con pantalla táctil para funcionamiento del equipo.

Procesador con capacidad para 50 programas de cocción con parámetros diferentes.

Cuerpo calorifugado por seguridad, evitando además pérdida de energía.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

Equipo suministrado con certificado CE.

Disponibile con 1 o 2 puertas, capacidad de 4 a 8 carros y con o sin bomba de vacío.



منتجات | معدات خاصة لمعالجة التونة / الماكربيل

