

Water/brine cooking tanks (blanchers)

Balsina de cocción



Designed for cooking fish (fresh, frozen or defrosted) in water or brine.

With an outlet for fat with water sprays to collect the cooking fat for subsequent use.

With a sealed cover (hydraulically opened) to avoid energy loss and heat insulated.

Made of AISI-316 stainless steel.

An energy efficient machine:

- **Fitted with a closed coil and purger to recover condensates.**
- **Automatic temperature control and modulated steam entrance valve.**

Supplied with EC certification.

Made to measure, according to the desired capacity per cycle.

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.