

MULTIBRAT

Sartén basculante multifunción



Y COCINEROS COMO QUIERES ...

Multibrat es una sartén basculante a presión con diferentes funciones de cocción. Puede asar, freír, dorar, hervir, cocer al vapor. Todo ello más rápido, aprovechando la presión que se crea en el interior del recipiente de cocción. **Multibrat** está realizada en **versión de vapor a alta presión y eléctrica**. Ambas garantizan el mismo excelente rendimiento de entrada de temperatura y ahorro de energía. Concebida para grandes producciones **Multibrat** tiene una **capacidad máxima de 250 litros** y es capaz de recibir, para las cocciones a vapor, hasta **cuatro cubetas GN 1/1**. La automatización completa está

asegurada por el panel de control digital que le permite cambiar de una función a otra simplemente tocando el panel táctil. Cada parámetro de cocción se puede grabar en una memoria USB. Una versión avanzada está equipada con el **software CCMP** capaz de gestionar y grabar de forma interactiva: funciones de la máquina, recetas y parámetros HACCP, desde el PC del chef pero también de forma remota, a través de smartphone o tablet. **Multibrat** es una cervecería universal indispensable para cocinas centralizadas, comedores, hospitales, gastronomías e industrias alimentarias, donde se requieren elevadas producciones y calidad del producto.

Kilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MULTIBRAT

Sartén basculante multifunción

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Construido en acero inoxidable Aisi 304, cuba de cocción 316.

Estructura con pies ajustables en altura.

Basculación hidráulica de la cuba de cocción.

Sonda de control de temperatura de trabajo.

Sonda de control de temperatura en el corazón del producto.

Tapa y cuba dotadas de válvulas de seguridad cualificadas.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Panel de control de 24 V montado en brazo giratorio, equipado con PLC de pantalla táctil digital a color.

Tapa con elevación **hidráulica** y cierre de seguridad.

Entrada agua fría y caliente en la cuba de cocción controlado por el PLC.

Capacidad de la cuba de cocción 250 litros-4 GN 1/1 200mm

Versión de vapor con calefacción de entrecámara.

Versión eléctrica con calefacción por medio de resistencias de acero Incoloy.



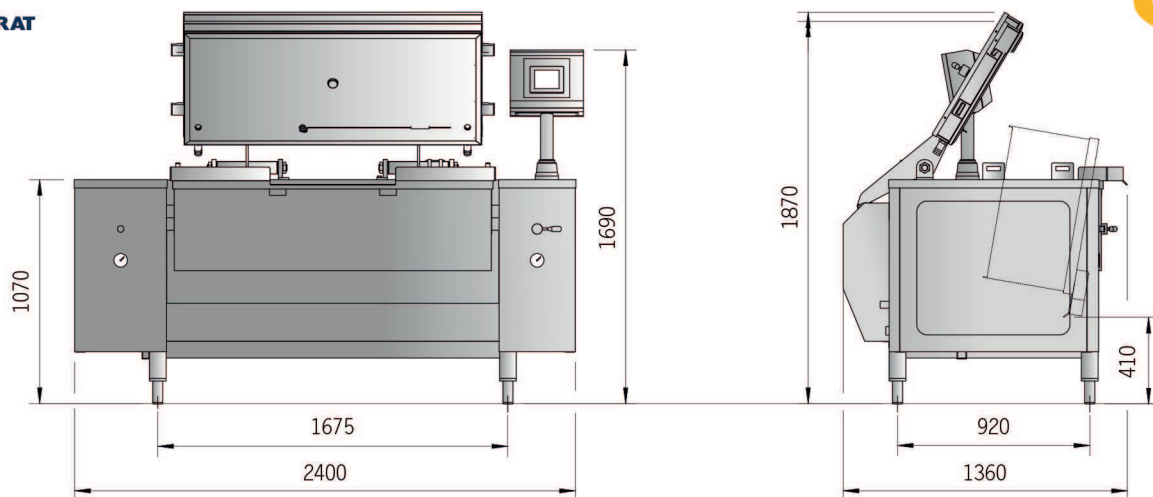
DATOS TÉCNICOS

	vapor	eléctrica
Capacidad total l	250	250
Capacidad útil l	210	210
Presión de cocción bar	0,5	-
Grado de protección mandos	IP 55	IP55
Entrada de agua fría y caliente Ø	2 x 1/2"	2 x 1/2"
Conexión eléctrica V	0,18 kW – 3/N 400 V 50 Hz	25,1 kW – 3/N 400 V 50 Hz
Peso neto de la máquina kg	870	870
Entrada de vapor Ø	3/4"	-
Descarga de condensado Ø	3/4"	-
Alimentación de vapor bar	8	-
Consumo de vapor kg/h	100	-



DISEÑO TÉCNICO

MULTIBRAT



Reproducción prohibida incluso parcial. Marzo_2024

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



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.