

IMPORT



HISPANIA S.L.

SALSAMAT 40 E

Estofadora automática basculante



>> UN BRAZO DERECHO LLENO DE FANTASIA

Máxima tecnología, máxima funcionalidad. Junto con un notable ahorro de tiempo, de mano de obra, de consumo energético y nuevas posibilidades gastronómicas. Esto es lo que ofrece **Salsamat** a una comunidad, cocina centralizada, restauración e industria alimentaria. La automatización integral de las diferentes fases operativas y del calentamiento, la distribución óptima del calor, la programabilidad de las diferentes funciones de cocción, el exclusivo sistema de mezclamiento completado con los raspadores especiales; todo esto hace que **Salsamat**

sea extremadamente versátil en su uso. Soasar, guisar y estofar carnes, preparar picadillos de carne, guisos, salsas, arroces, purés, guarniciones, mermeladas y también especialidades gastronómicas ya no comporta ningún problema; **Salsamat** ofrece la seguridad de obtener siempre resultados cualitativamente superiores.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SALSAMAT 40E Estofadora automática basculante

» CARACTERÍSTICAS

» CONSTRUCTIVA

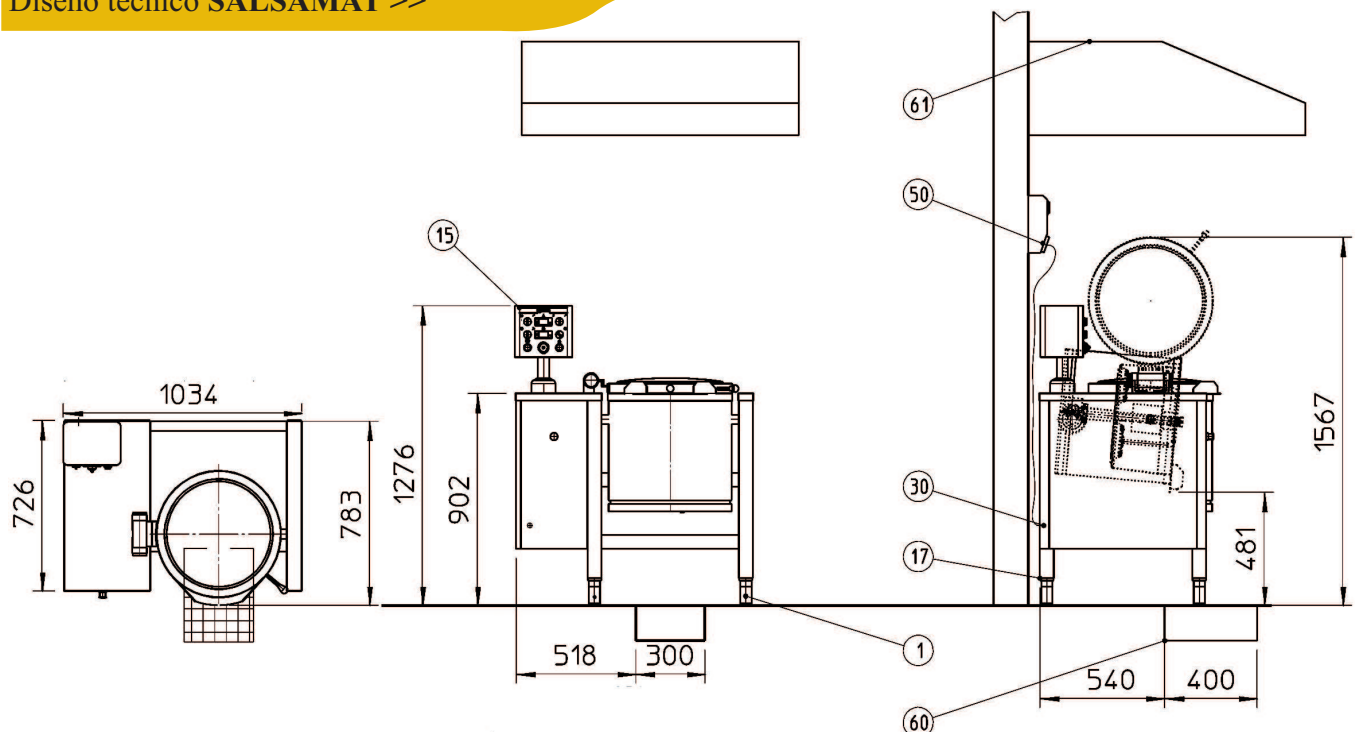
- »Cuba de cocción, tapa, brazos mezcladores y paneles externos construidos en acero inox. 18/10
- »Fondo termodifusor de la cuba de cocción en acero inox 18/10, en una única pieza de 10 mm de espesor
- »Telar portante en acero inox 18/10, espesor mínimo 30/10, dotado de pies regulables para la nivelación.
- »Tapa de cierre montada sobre bisagras equilibradas.
- »Cuadro de mandos colocado sobre brazo en acero inox 18/10.
- »Dispositivo automático de basculación de la cuba de cocción.

- »Cuba de cocción y sistema de calefacción aislado
- »Dispositivo automático de mezclado con dos brazos dotado de rascadores de acero inoxidable

» FUNCIONALES

- »Cuadro de mandos a baja tensión de tipo analógico con display
- »Dispositivo de mezclado programable: continuo, alterno e inverso
- »Dispositivo de seguridad sobre la basculación de la cuba y sobre el mezclador.

Diseño técnico SALSAMAT »



Diseño técnico SALSAMAT 40 E »

» modelo	40 Eléctrico
Capacidad de Carga	40 l (30 l Máxima de carga)
Potencia eléctrica Kw	3,8
Potencia térmica kW	3,6
Superficie de intercambio dm ²	15,89
Conexión eléctrica	230/400.3.50V
Temperatura	30°-230°C
Peso Kg.	158
Altura cuba de cocción mm	260



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.