

SOUPPER M40

Bomba de transvase para caldos y bebidas calientes con partículas en suspensión 10 x 10 x 10. Dotado de variador de velocidad.



UNA MANERA PRÁCTICA PARA TRANSVASAR LÍQUIDOS CALIENTES

Transferir desde las ollas de cocción a los contenedores de caldos, sopas, salsas, leche, café y otros productos líquidos y semilíquidos no es una operación fácil. De hecho, el uso de cazos para la transferencia de productos calientes, implica riesgos de quemaduras y pérdidas de tiempo considerables para los operarios. Además, si los líquidos se transfieren del grifo de descarga de las ollas a los contenedores, se crean las condiciones para posibles contaminaciones debido a la proximidad del suelo.

Soupper fue diseñado para resolver estos problemas. Se eliminan los peligros de

contaminación bacteriana, ya que **Soupper** aspira los líquidos calientes directamente dentro de la olla. Los tiempos de trasvase son muy reducidos, hasta 85 litros por minuto. El operario, utilizando el dispensador atérmico, trabaja con seguridad y precisión, pudiendo dosificar automáticamente las cantidades de líquido a transvasar. **Soupper** es fácil de limpiar, porque cada parte es desmontable y desinfectable, además de ser sobre ruedas es fácil de mover.

Soupper, es un accesorio indispensable en toda gran cocina moderna.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



SOUPPER M40

Bomba de transvase

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Carro equipado con asa y cuatro ruedas de acero inoxidable, dos fijas y dos giratorias con freno
- Girante de goma de calidad alimentaria, desmontable para la limpieza.
- Tubo de aspiración en goma alimentaria, equipado con conexión de acero inoxidable, lanza con filtro de acero inoxidable y cono de aspiración de sopas.
- Manguera de goma de calidad alimentaria, equipado con dispensador de acero inoxidable y empuadura atermica con pulsador de inicio del ciclo.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Bomba autocebable, para uso alimentario, diseñada para el trasvase de sustancias líquidas y semilíquidas también con piezas en suspensión (max.10x10x10 mm).
- Temperatura máxima de trabajo 100°C.
- Regulación del caudal de salida mediante variador.
- Bloqueo de seguridad de funcionamiento con fase eléctrica incorrecta.
- Cuadro de mandos (24V) equipado con: funcionamiento stop/manual/automático, temporizador, regulador de flujo, piloto de máquina en tensión, piloto de conexión errónea.

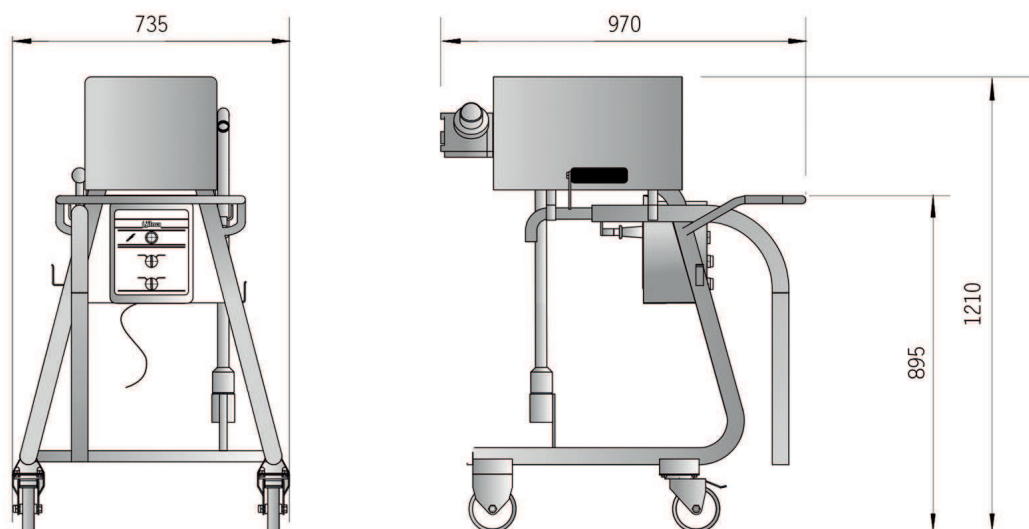
DATOS TÉCNICOS

Caudal l/min	25 - 85
Conexión eléctrica	3~230/400V 50Hz +PE
Potencia de la bomba kW	1,5
Peso de la máquina kg	90



DISEÑO TÉCNICO

SOUPPER M40



Reproducción prohibida incluso parcial. Octubre 2024



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 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.