

SOUPPER

Bomba de transvase para caldos y bebidas calientes



DE UNA OLLA A OTRA, SIN INCOVENIENTE ALGUNO

El transvase de caldos, sopas, salsas, leche, café y demás productos líquidos o semilíquidos preparados en grandes ollas, lleva ciertos problemas. Para empezar, tratándose casi siempre de líquidos que están muy calientes, el riesgo de que se queme el operario. Pero en cualquier caso, una notable pérdida de tiempo. Y finalmente, si los líquidos vienen transvasados por el grifo de descarga de la marmita, se originan problemas higiénicos ocasionados por la proximidad de los contenedores al suelo.

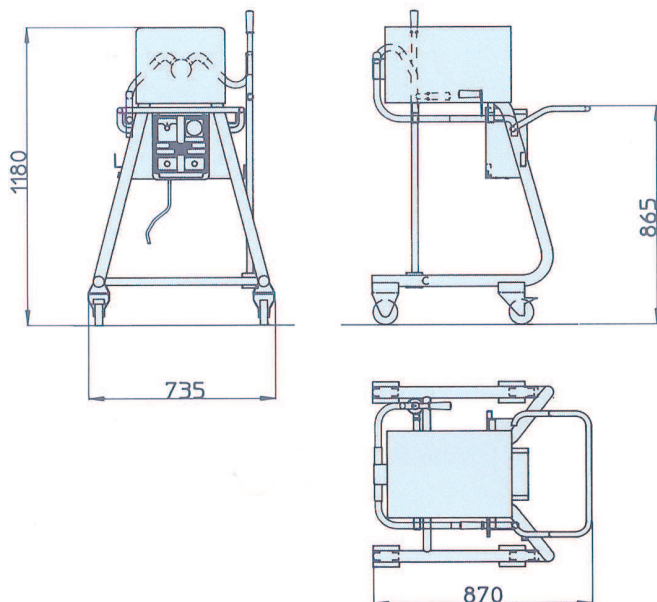
Soupper ha sido creada por Nilma para resolver del todo estos inconvenientes. El peligro de contaminación bacteriana es eliminado porque Soupper aspira los

líquidos directamente del interior de la marmita. Los tiempos de transvase son muy reducidos y el operario ya no corre ningún riesgo, sino que obtiene una notable ventaja: aquella de poder dosificar en los contenedores la cantidad de líquidos requeridos gracias al programador temporizador.

Soupper está enteramente construida en acero inox, y de fácil uso y de transporte, mientras su limpieza es extremadamente sencilla. Por todo esto Soupper es un accesorio indispensable en toda gran cocina.

SOUPPER

Bomba de transvase para caldos y bebidas calientes



CARACTERISTICAS:

CONSTRUCTIVAS

Construida enteramente en acero inox 18/10.

Carro con asa dotado de dos ruedas fijas y dos giratorias con freno.

Girante en goma alimentaria, desmontable manualmente para la limpieza.

Tubo de aspiración en material plástico transparente, y uso alimentario, dotado por un lado de una boca de acero inox para enganchar rápidamente a la bomba, y por el otro lado, de una lanza de acero inox. con asa atérmica.

Conducto de envío, realizado como el de aspiración, mas dotado de empuñadura con pulsador de erogación.

Bomba auto-cebable, para uso alimentario, apto para el transvase de sustancias alimentarias líquidas o semi-líquidas con una temperatura máxima de 85°C.



Cuadro de mando, a baja tensión (24V), dotado de: pulsador marcha/paro, selector de funcionamiento manual/stop/automático, programador cuenta litros, (temporizador), piloto de tensión y de conexión errónea. Grado de protección IPX4.

FUNCIONALES

Capacidad	lt/min	48
Potencia motor	kW	0,6
Conexión eléctrica	V	230/400 50Hz 3ph+T
Peso máquina	Kg	50

ACCESORIOS

Como dotación viene provisto de un filtro en acero inox para la aspiración de los caldos, un cono en acero inox para la aspiración de sopas y una llave de desbloqueo de las tuercas tapón.

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.