

# Marmita

## Serie MG

*Un equipo con altura ergonómica que facilita su manejo y de fácil limpieza.*

- Marca:** CITALISA
- Referencia:** MG50 - MG100 - MG200
- Procedencia:** Colombia
- Materiales:** Construido 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
- Acabado:** Acero pulido.
- Capacidad:** 50 - 100 - 200 Litros.

**Función:** Las marmitas de la serie MG son utilizadas en la industria alimenticia para realizar diferentes procesos en los que se involucren transferencias de calor de forma indirecta, entre éstos procesos se encuentran, elaboración de arequipe, leche condensada, salsas, además también se pueden realizar procesos de pasteurización lenta y procesos de cocción de alimentos entre otros.

**Descripción:** La marmita de la serie MG, está conformada por una estructura construida en su totalidad en acero inoxidable AISI 304, el cuerpo tiene forma toriesférica (cilindro rematado en esfera), en la parte inferior posee una chaqueta que le permite realizar una transferencia térmica de forma indirecta. La chaqueta tiene una entrada de agua y una salida para realizar procesos de recirculación hacia un banco de hielo o chiller.

El equipo cuenta con un sistema de agitación conformado por un moto-reductor y una serie de aspas posicionada de forma escalonada para realizar un barrido completo al momento de realizar el proceso de agitación, en la parte superior el moto-reductor se conecta a un sistema que permite levantarlo en caso de que se desee evacuar el producto procesado, este sistema esta conformado por un winche, un sistema de poleas y un cable acerado.

La marmita posee un sistema de volcamiento conformado por un reductor y un par de chumaceras, este sistema permite girar la marmita para realizar una descarga completa del producto.



○ Marmita Gas CITALISA

# Marmita

## Serie MG

**Características:** Capacidad para procesar de 50 a 200 litros de producto. (Dependiendo del modelo)

Sistema de agitación a 16 RPM.

Arrancador directo.

Camisa para procesos de recirculación de agua fría, lo que permite realizar procesos de choques térmicos.

Sistema de volcado manual por medio de un reductor.

Sistema de levantamiento del motor-reductor por medio de winche.

### Ventajas:

- Diseño que implementa un alto grado de ergonomía con el fin de facilitarle las tareas de producción al operario.
- El sistema de volcado que posee el equipo, facilita la evacuación de la totalidad del producto que se esté procesando.
- El sistema de levantamiento de aspas permite realizar de una forma eficiente y cómoda la limpieza del interior del equipo.
- Posee un sistema de agitación que permite un alto grado de homogeneidad en la temperatura del producto.
- Se pueden controlar de forma manual los tiempos de agitación mediante el sistema de arranque directo.
- La implementación de un sistema de recirculación de agua proveniente de un banco de hielo o chiller, permite realizar procesos de pasteurización.

○ El sistema de aspas se encuentra de forma escalonada, lo que permite que el raspado de las paredes sea completo y no se queme el producto.

○ Posee tapas que permite que en procesos como la pasteurización no se presente recontaminaciones al aislar el producto del medio.

### Controles:

El equipo posee un sistema de arranque directo que permite controlar el inicio y la finalización del proceso de agitación.

### Opcional:

Variador de velocidad para agitador.

### Requerimientos:

Suministro de gas 27-30 mbar para GLP y 18-23 para GN.

Conexión de energía a 220 V trifásico.

Suministro de agua a 4° C para procesos de descenso de temperatura.

*Nota: Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.*

### CONSUMOS

MODELO	CONSUMO GN. (m3)	CONSUMO ELECTRICO. (KW)
MG50	0.65	0.74
MG100	1	0.74
MG200	1.35	0.74

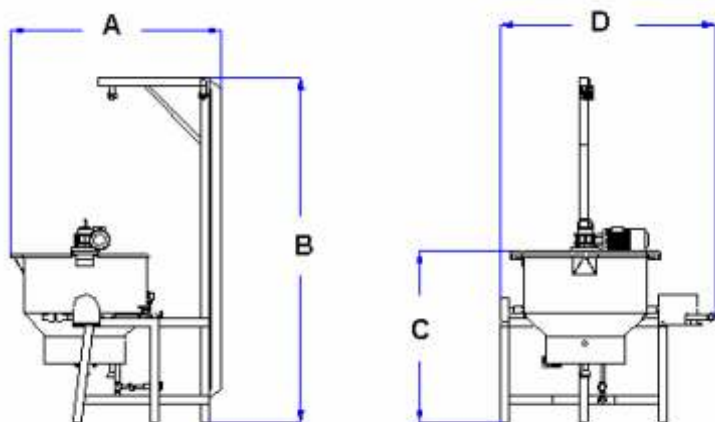
### DIMENSIONES

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
MG50	1169	1800	881	1124
MG100	1208	2000	995	1235
MG200	1353	2400	1069	1190

# Marmita

## Serie MG

### DIAGRAMA



### Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
20630013	Válvula de seguridad para marmitas	1
700400116	Vidrio de nivel para calderas de 3/8" x 37 cm	1
70040009	Boquillas de 1/8" para gas	2

	Referencia
Kit	09430037