

# Marmita

## Serie MGA

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

- Marca:** CITALISA
- Referencia:** MGA50 - MGA100 - MGA200
- 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 MGA 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 MGA, 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. El equipo cuenta con un sistema de agitación conformado por un moto-reductor y una serie de espas 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 Serie MGA CITALISA

# Marmita

## Serie MGA

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

Sistema de agitación a 16 RPM.

Arrancador directo.

Sistema de volcado manual por medio de un reductor.

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

**Ventajas:**

- La serie MGA está diseñada pensando en la comodidad del operario, es por eso que su diseño implementa un alto grado de ergonomía.
- 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.
- El sistema de aspas se encuentra de forma escalonada, lo que permite que el raspado de las paredes sea completo y no se quemé el producto.

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

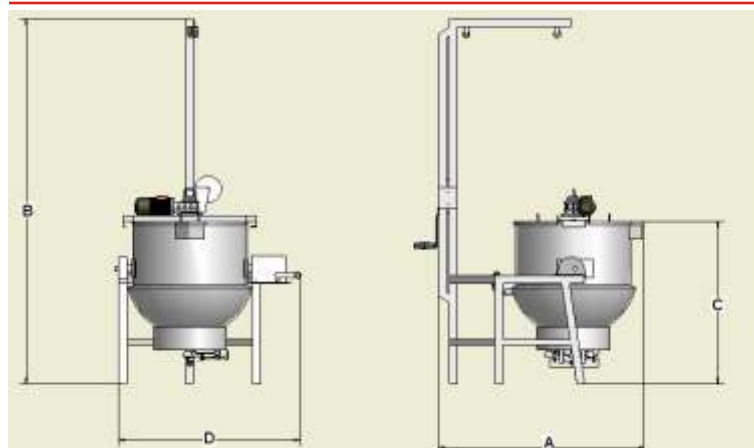
**Opcional:** Variador de velocidad para agitador.

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

Conexión de energía a 220 V trifásico.

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

### DIMENSIONES



MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
MGA50	1169	1800	881	1124
MGA100	1208	2000	995	1235
MGA200	1353	2400	1069	1190

# Marmita

## Serie MGA

### CONSUMOS

MODELO	CONSUMO GN. (m3)	CONSUMO ELECTRICO. (KW)
MGA50	0.65	0.74
MGA100	1	0.74
MGA200	1.35	0.74

### Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
20630013	Válvula de seguridad para marmitas	1
70040009	Boquillas de 1/8" para gas	2

	Referencia
Kit	09430056