

Marmita a Vapor

Pasteurización lenta y homogeneidad en el producto final.

Marca:	CITALISA
Referencia:	MV50 - MV100 - MV200
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 MV son utilizadas en la industria de procesamiento de alimentos 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 MV, 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 vapor y una salida de condesado para retorno a la caldera.
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 a Vapor CITALISA



Marmita a Vapor

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

Sistema de agitación a 16 RPM.

Arrancador directo.

Sistema ingreso de vapor y retorno a la caldera.

Sistema de volcado manual por medio de un reductor.

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

Ventajas:

- La serie MV 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.
- La implementación de un sistema de retorno de condensado a la caldera conlleva a ahorros de energía en la producción del vapor.

○ 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.

○ 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:

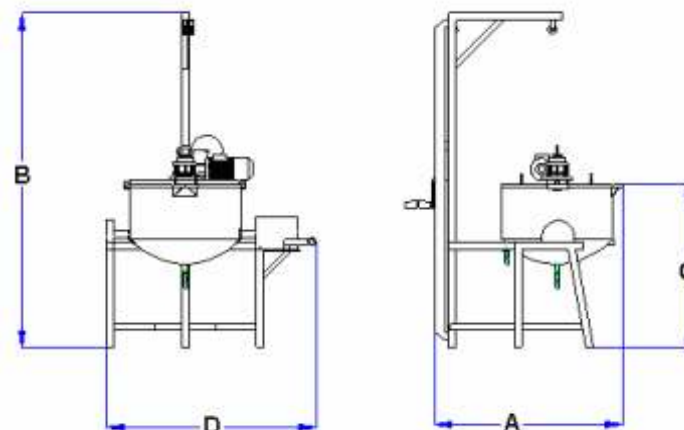
Variador de velocidad para agitador.

Requerimientos:

Suministro de vapor a 20 PSI.
Conexión de energía a 220 V trifásico.

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

DIAGRAMA



Línea Agroindustrial

Marmita a Vapor

DIMENSIONES

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
MV50	1169	1800	881	1124
MV100	1208	2000	995	1235
MV200	1353	2400	1069	1190

CONSUMOS

MODELO	CONSUMO VAPOR lb/h	CONSUMO ELECTRICO. (KW)
MV50	94.7	0.74
MV100	128	0.74
MV200	169	0.74

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
20630013	Válvula de seguridad para marmitas	1
70030011	Filtro en y de 1/2 npt.	1
70060268	Válvula de globo de 1/2" de bronce	1

	Referencia
Kit	09430038