



CALDEIRÃO GÁS/ VAPOR MODULAR

CALDEIRÃO GÁS/VAPOR MODELOS: GVAM E GVUM

Caldeirão MODULAR com aquecimento indireto a gás NATURAL ou GLP.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICAÇÃO:

Corpo fabricado em chapa de aço inoxidável, AISI-304, liga 18/8, com fundo abaulado para cima, para facilitar o escoamento total dos alimentos.

Câmara de vapor confeccionada em chapa de aço carbono tratada com pintura especial resistente a altas temperaturas compostada um corpo externo soldado ao interno, formando um conjunto rígido e resistente. Pressão de trabalho 0,5 Kg/cm².

Isolamento com lã de vidro ou lã de rocha na espessura mínima de 2", para evitar aquecimento da superfície externa e ao mesmo tempo melhorar o seu rendimento.

Revestimento externo de proteção em aço inoxidável, AISI-304, liga 18/8.

A água que se encontra na câmara é aquecida por um potente queimador de gás, tubular com injetores recambiáveis, o qual transforma a água em vapor, este aquece as paredes da câmara e transmite seu calor aos alimentos contidos no Caldeirão.

Pés construídos em tubo de aço inoxidável de diâmetro 4" e sapatas reguláveis.

PERTENCES DO CALDEIRÃO:

- Válvula de segurança contra aumento de pressão na câmara de vapor.
- Válvula de vácuo, para proteção da câmara.
- Manômetro instalado na câmara.
- Dois registros de latão cromado diâmetro 3/8", para alimentação de gás nos queimadores.
- Indicador de nível de água da câmara, composto por registro diâmetro 3/8" para enchimento e um registro de diâmetro 3/8", para drenagem e indicação de nível.
- Torneira giratória para alimentação de água diâmetro 3/4".
- Válvula para descarga de diâmetro 1.1/2".

MODELO AMERICANO GVAM:

Tampa fabricada em aço inoxidável, balanceada e fixada através de suportes ficando com um ângulo de abertura de 75 graus.

MODELO AUTOCLAVADO GVUM:

Tampa fabricada em aço inoxidável, balanceada e fixada através de molas ficando com um ângulo de abertura de 75 graus, e tendo na parte perimetral uma canaleta onde se encaixa uma guarnição de borracha sintética. A tampa é hermeticamente fechada por meio de torniquetes atarraxantes reforçados, Válvula de duplo efeito diâmetro 1.1/2", para proteção contra aumento de pressão e vácuo no lado de cocção dos alimentos, instalada na tampa do caldeirão.

CAPACIDADE: 100 LITROS

- MODELO GVAM100
- MODELO GVUM100

Espaço ocupado: 1000 x 1000 mm.
Altura total: 900 mm.
Consumo de gás GLP: 1,5 kg/h.

CAPACIDADE: 200 LITROS

- MODELO GVAM200
- MODELO GVUM200

Espaço mínimo ocupado: 1000 x 1000 mm.
Altura total: 900 mm.
Consumo de gás GLP: 2,4 kg/h.

CAPACIDADE: 300 LITROS

- MODELO GVAM300
- MODELO GVUM300

Espaço mínimo ocupado: 1200 x 1200 mm.
Altura total: 900 mm.
Consumo de gás GLP: 3,6 kg/h.

OPCIONAL:

- Registros de gás com sistema de segurança para falta de chama.
- Acendimento automático dos queimadores (sistema piezoelétrico). 100W 220V Mono.

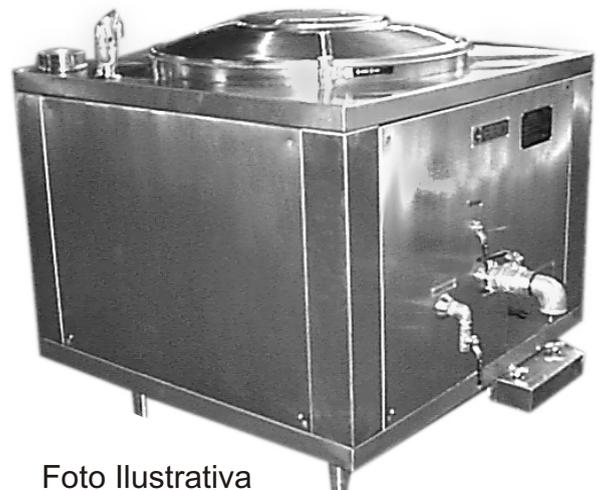


Foto Ilustrativa