



CALDEIRÃO VAPOR DIRETO MODULAR

CALDEIRÃO VAPOR DIRETO MODULAR MODELOS: VDAM E VDUM

Caldeirão MODULAR com aquecimento direto a vapor.

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 tratado com pintura especial resistente a altas temperaturas composta de 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.

O sistema de aquecimento consiste na injeção de vapor baixa pressão diretamente na câmara, o vapor aquece as paredes da câmara e transmite seu calor aos alimentos contidos no caldeirão permitindo o processo de cocção.

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.
- Registro de latão cromado diâmetro 1.1/2", para comando da entrada de vapor.
- Torneira giratória para alimentação de água diâmetro 3/4".
- Válvula para descarga de diâmetro 1.1/2".
- Ligação para saída de condensado diâmetro 3/4".

MODELO AMERICANO VDAM:

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

MODELO AUTOCLAVADO VDUM:

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 pôr 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 VDAM100
- MODELO VDUM100

Espaço mínimo ocupado: 1000 x 1000 mm.

Altura total: 900 mm.

Consumo de vapor: 25 kg/h.

CAPACIDADE: 200 LITROS

- MODELO VDAM200
- MODELO VDUM200

Espaço mínimo ocupado: 1000 x 1000 mm.

Altura total: 900 mm.

Consumo de vapor: 50 kg/h.



Foto Ilustrativa