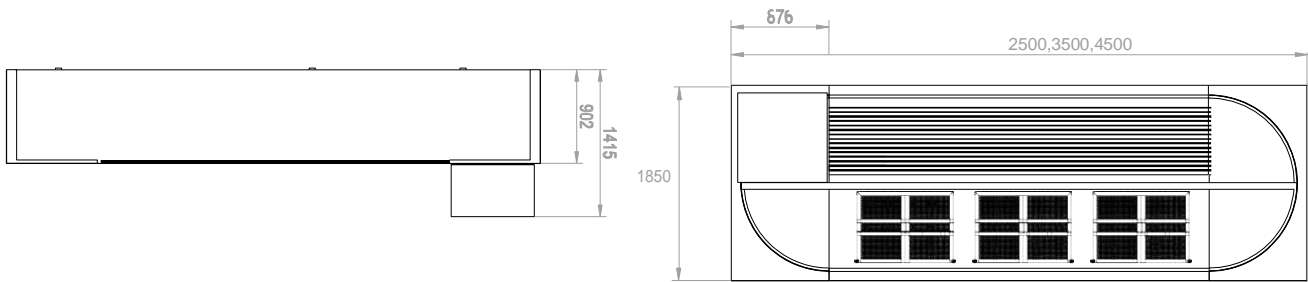




Equipo compacto de alto rendimiento para descongelación rápida por inmersión en agua con control de temperatura. Está diseñado principalmente para líneas de cocción de langostinos (camarón), aunque también es de utilidad para otros pescados de calibre pequeño.



CARACTERÍSTICAS TECNICAS	DS-INM-2C	DS-INM-3C	DS-INM-4C
Construcción robusta en acero inoxidable AISI 304	Sí	Sí	Sí
Conexión 380V (III+N) 50/60 Hz	Sí	Sí	Sí
Protección a la humedad (IP- 65)	Sí	Sí	Sí
Toma de agua	Sí	Sí	Sí
Aislante térmico de la cuba mediante material refractario	Sí	Sí	Sí
Alta velocidad de circulación de agua propulsada por un potente agitador	Sí	Sí	Sí
Bajo consumo de agua	Sí	Sí	Sí
Quemador para gas o gas-oil Estructura de acero inoxidable AISI 304	Sí	Sí	Sí
Cesta calada de plástico duro alimentario	Opcional	Opcional	Opcional
Fácil acceso a la limpieza	Sí	Sí	Sí
Sistema de polipasto	No	No	No

DIMENSIONES Y POTENCIAS	DS-INM-2C	DS-INM-3C	DS-INM-4C
Número de estructuras (simples/dobles)	2	3	4
Potencia total (Kw)	6	7	8
Velocidad angular motor (RPM)	1.410	1.410	1.410
Potencia calorífica en función del producto	A consultar	A consultar	A consultar
Capacidad (l)	3.500	4.000	4.500
Peso máximo (Kg)	1.500	1.750	2.000

(*) Las dimensiones y potencias son genéricas y están sujetas a cambios en función de las necesidades reales.

