JUMAINOX

FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

# MARMITAS PARA MARISCO Y CEFALÓPODOS

# COOKERS FOR SEAFOOD AND CEPHALOPODS

# MARMITES POUR LES FRUITS DE MER ET CÉPHALOPODES

Comprometidos con el Éxito de tus Proyectos

Commited with the Success of your Projects

Engagés avec le Succès de vos Projets

JUMAINOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Fabricadas en acero inoxidable AISI316 – EN 1.4401
Capacidades estándar: De 50 a 1000 litros
Para diversas fuentes de alimentación: Electricidad, vapor, gas y gasoil
Acabado satinado fino del interior del depósito de cocción, para evitar que se adhieran los productos gelatinosos, azúcares, etc.
Aislamiento con fibra de lana de roca
Tapa basculante no aislada térmicamente. Su diseño facilita el licuado de la espuma que produce el marisco, ayudando a desalojarla a través de un tubo incorporado en la propia marmita.
Ausencia de rincones y soldaduras, para facilitar la limpieza y evitar posibles proliferaciones bacterianas
Todos los componentes eléctricos, neumáticos, hidráulicos, de vapor, quemadores, aislamientos, etc. que instalamos en nuestras marmitas son de primeros fabricantes mundiales y cumplen con las normas CE

## GENERAL CHARACTERISTICS

Manufactured in stainless steel AISI316 – EN 1.4401
Standard capacities: From 50 to 1000 liters
For different heating sources: Electricity, steam, gas and gasoil
Satin fine finishing of the cooking tank, to avoid sticking of products
Isolation with fiber rock wool
Tiltable cover not isolated. Its design enables to liquate the foam produced by the seafood, helping to remove it by a pipe incorporated in the cooker.
No corners or weldings, to avoid bacterial growth
All the electric, pneumatic, hydraulic, steam, burners, isolation material, etc. that we install in our cookers are manufactured by first-class world manufacturers and accomplish CE Norms

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Fabriquées en acier inox AISI316 – EN 1.4401
Capacités standard: De 50 à 1000 litres
Pour des différentes sources d'alimentation: Electricité, vapeur, gaz et gazole
Finition polie de l'intérieur de la cuve de cuisson, pour éviter le collement des produits
Isolement avec laine rockwool
Couvercle basculant pas isolé. Son design permet de liquéfier la mousse produite par les fruits de mer, et aide à la vider à travers d'un tube incorporé dans la marmite.
Absence de coins et soudures, pour faciliter le nettoyage et éviter des possibles proliférations bactériennes
Tous les components électriques, pneumatiques, de vapeur, brûleurs, isolements, etc. que nous installons dans nos marmites sont fabriquées par des premiers fabricants mondiales et sont conformes aux normes CE

**Standard equipment:**

Aditec MKA-110
Microprocessor

Electric box in
stainless Steel

System for liquating
the foam

Emptying tap and pipe
for removing the foam

Filling taps for
Hot and cold water

Pol. Ind. Masía del Juez. C/ Dels Cistellers, nº 5-7. E-46909 TORRENT - Valencia (Spain)
Tel.: +34 96 156 10 76 Fax: +34 96 156 52 56 jumainox@jumainox.com • www.jumainox.com