JUMAINOX

FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

LÍNEAS AUTOMATICAS DE COCCION + ENFRIAMIENTO
MARMITAS CON CESTA BASCULANTE

AUTOMATIC LINES FOR COOKING + COOLING
COOKERS WITH TILTABLE BASKET

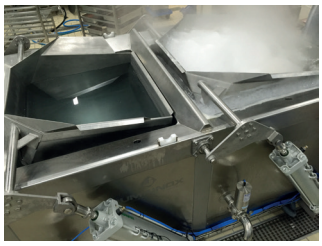
LIGNES AUTOMATIQUES POUR CUISSON + REFROIDISSEMENT
MARMITES AVEC PANIER BASCULANT

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 AISI304 – EN 1.4301. Opcionalmente, en AISI316 – EN 1.4401
Capacidades: 200+200, 350+350 y 500+500 litros
El sistema consiste en un conjunto de dos equipos con sus cestos basculantes dispuestos en serie, de modo que el primero (cocedor) vuelca su contenido en el segundo (enfriador) y éste lo vuelca finalmente en un depósito o carro cutter. La fase de cocción se realiza mediante un intercambiador de temperatura. Disponible para varios tipos de fuentes de alimentación. La fase de enfriamiento se realiza mediante intercambio de temperatura con camisa de agua fría o glicol. Llenado automático de agua de la marmita de cocción y de la cuba de enfriamiento.
Aislamiento con fibra de lana de roca
Cestas perforadas con orificios de diversas dimensiones, según el producto
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 AISI304 – EN 1.4301. As an option, in AISI316 – EN 1.4401
Capacities: 200+200, 350+350 y 500+500 liters
This system consists in a set of two units with tiltable baskets in series, so that the first one (cooker) overturns the product in the second one (cooler) and, finally, this one overturns on a bin. The cooking is done by the means of a heat exchanger. Available for different heating sources. The cooling is done by a temperature exchange with cold water or glycol jacket. The water filling of the cooker and the cooler is done automatically.
Isolation with fiber rock wool
Baskets with different possibilities on holes sizes, depending on the product
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 AISI304 – EN 1.4301. En option, en AISI316 – EN 1.4401
Capacités: 200+200, 350+350 y 500+500 litres
Le système consiste en un ensemble avec des paniers basculants disposés en série, de manière que le premier (cuisseur) vide le produit dans le deuxième (refroidisseur) et celui-ci le vide finalement dans un chariot. La phase de cuisson est faite grâce à un interchangeur de température. Disponible pour différents sources de chauffage, La phase de refroidissement est faite par un échange de température avec double paroi d'eau froide ou glicol. Remplissage automatique d'eau dans la marmite et la cuve de refroidissement.
Isolement avec laine rockwool
Paniers perforés avec trous de différens diamètres, selon le produit
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

Cookers with tiltable basket (without cool phase). Capacities: from 200 to 1000 lt

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