



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

Committed with the Success of your Projects

Engagés avec le Succès de vos Projets

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

Tilttable 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 composants électriques, pneumatiques, de vapeur, brûleurs, isollements, 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