

SALSAMAT SV

Brasiera ribaltabile sottovuoto con mescolatore



CREATA PER GLI CHEF PIÙ ESIGENTI

Salsamat SV è una brasiera ribaltabile con mescolatore per cuocere sottovuoto. Questa speciale apparecchiatura trova il suo ideale utilizzo in ristoranti, laboratori, gastronomie, piccole industrie alimentari e di piatti pronti. È particolarmente indicata per eseguire cotture di marmellate, confetture, ripieni, ma anche per soffriggere verdure, cuocere salse e ragù, rosolare carne, realizzare spezzatini, gulasch e risotti. Oltre agli innumerevoli vantaggi pratici ed economici offerti

dalle **Salsamat** standard, il modello **SV** offre la possibilità di poter cuocere alimenti in vuoto. Ciò è reso possibile poiché all'interno della pentola, dotata di coperchio a tenuta, viene creata una depressione che abbassa la temperatura di ebollizione, consentendo di cucinare il prodotto in modo più delicato. Inoltre, eliminando l'aria all'interno della pentola, l'assenza d'ossigeno evita l'ossidazione del prodotto, consentendo agli alimenti di mantenere un colore vivo e naturale.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



SALSAMAT SV

Brasiera ribaltabile sottovuoto con mescolatore

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304

Telaio portante in tubolare di acciaio inox AISI 304, dotato di piedini regolabili in altezza

Coperchio autobilanciato, a chiusura ermetica, dotato di maniglia, guarnizione e valvola di sfogo

Sistema di mescolamento a due bracci, dotati di raschiatori inox

Pentola dotata di ribaltamento automatico

Fondo pentola ad accumulo termico

Sistema per il vuoto

Riscaldamento elettrico a mezzo resistenze in acciaio incoloy

Quadro comandi su braccio orientabile

Pentola completamente coibentata

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Sistema di mescolamento, continuo, alternato, inverso

Quadro comandi analogico con display digitali

Pulsante salita / discesa pentola di cottura

Manometro del vuoto

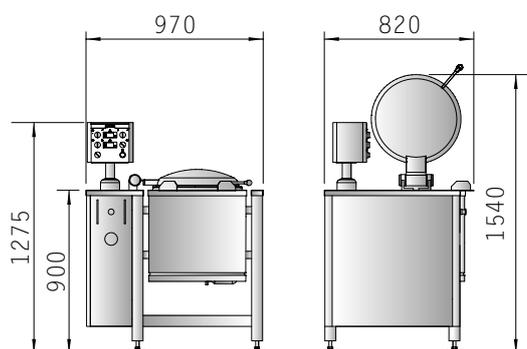
Sistema di mescolamento smontabile per la pulizia

Avvisatore acustico di fine cottura

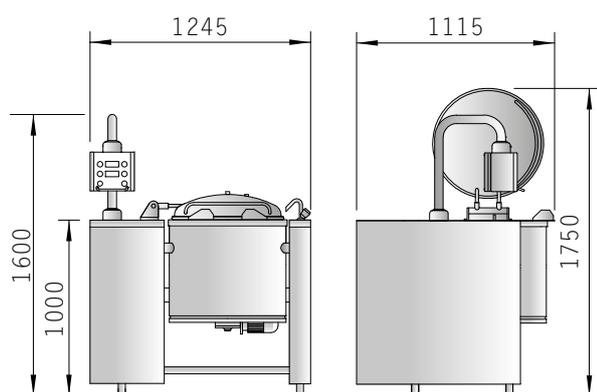
Dispositivi di sicurezza sul coperchio e sul ribaltamento della pentola

DATI TECNICI	SALSAMAT 40 SV	SALSAMAT 80 SV
Capacità pentola lt	40	80
Capacità di carico lt	35	65
Temperatura massima °C	230	230
Vuoto bar	-0,5	-0,5
Potenza elettrica kW	4,6	11
Allacciamento elettrico	3 ~ 230/400 V 50 Hz + PE	3 ~ 230/400 V 50 Hz + PE
Peso kg	200	300

DISEGNI TECNICI



SALSAMAT 40 SV



SALSAMAT 80 SV

Riproduzione vietata anche parziale - Maggio 2021



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME
ARMONIZZATE E DOTATE DI
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione
per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

