



## MARMITA

Presentamos una máquina que, sus características técnicas hacen de ella una herramienta esencial para laboratorios y pequeñas producciones con un recipiente de trabajo de 5 litros. Bajo pedido se puede fabricar con más capacidad

Todos los ajustes de trabajo se realizan a través de su pantalla táctil, accediendo a los parámetros de temperatura, velocidad de giro, sentido de giro, y vacío entre otros



## Temperatura

El equipo cuenta con sistema frigorífico y resistencias térmicas con un rango de temperatura de 2 a 90°C  
Sistema de vacío hasta -900 milibares con bomba de vacío independiente



Fabricación y soluciones a medida  
de maquinaria industrial y laboratorio

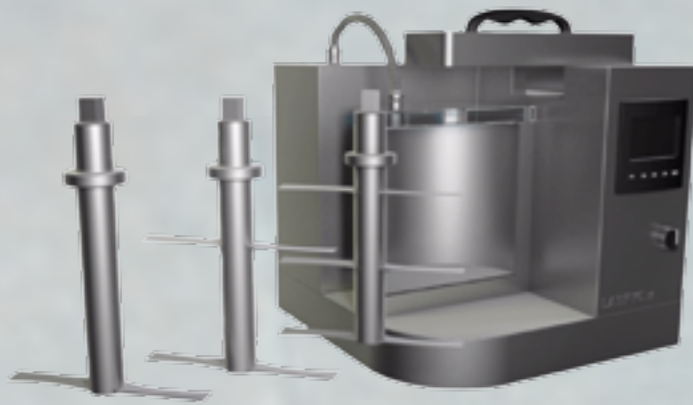
C/ Mar, 27 · 43700 El Vendrell  
Tel. 977 66 11 96 · 687 91 39 77

**Modelo personalizable en dimensiones,  
temperatura y accesorios de trabajo**

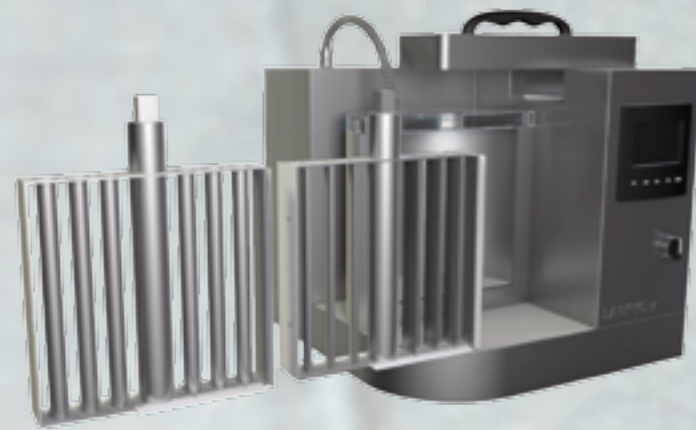


Fabricación y soluciones a medida  
de maquinaria industrial y laboratorio

C/ Mar, 27 · 43700 El Vendrell  
Tel. 977 66 11 96 · 687 91 39 77



**Batir / Remover**  
 Motor independiente con velocidad variable, selector de sentido de giro manual o automático. Se suministra de serie con eje de una cuchilla y con removedor de barras cilíndricas

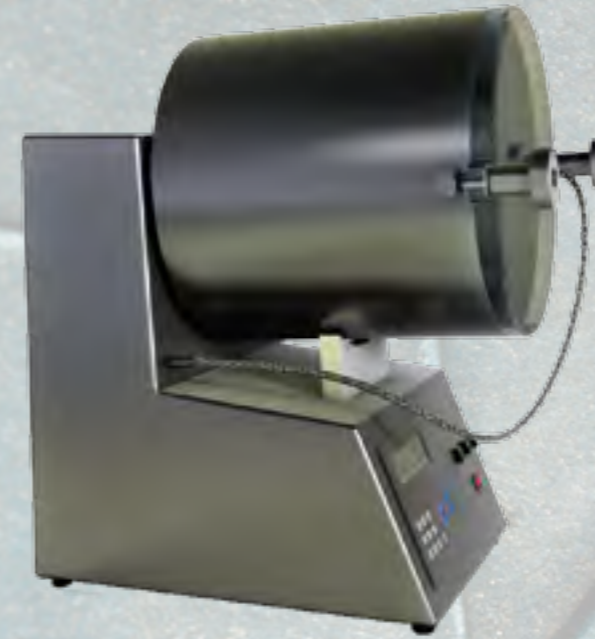


**Selección modo de trabajo**  
**Recetas:**  
 La máquina cuenta con una programación de 5 recetas a elegir, seleccionables desde la pantalla y con la opción de modificar los parámetros por el operario. Podemos elegir selecciones varias de temperaturas con tiempos definidos para cada una de ellas. Variación de velocidad a intervalos de tiempos, ciclos de vacío, cambios de sentidos de giro durante el trabajo, etc..



**Automático:**  
 el equipo trabaja con las consignas de temperatura, velocidad, vacío y sentido de giro seleccionadas por el operario.

- Accesorios:**
- Equipo con 1, 2 o 3 cuchillas para batir (se suministra de serie con eje de una cuchilla)
  - Equipo removedor con varillas cilíndricas y rascadores finales
  - Equipo removedor con varillas rectangulares instaladas en distintas direcciones (se suministra de serie con removedor de barras cilíndricas)
  - Tolva de 3 litros de capacidad con válvula de paso que se enrosca a la tapadera de la máquina para verter el producto aún estando la máquina trabajando



**MASAJEADOR / MARINADOR**  
 Totalmente construido en acero inoxidable  
 Capacidad 15 litros  
 Olla desmontable  
 Tapadera transparente  
 Control de velocidad  
 Sistema de vacío independiente

**Modos de funcionamiento**  
 Selección automático  
 Desde su panel electrónico se pueden ajustar parámetros de velocidad, vacío y sentido de giro

**Selección por receta**  
 Desde el panel electrónico podemos ajustar los parámetros de la receta ya configurada, parámetros como variar la velocidad después de un tiempo de trabajo, cambios del sentido de giro durante el proceso de trabajo, presión de vacío hasta -900 milibares



**Selección manual**  
 A través de una botonera externa se accionan manualmente sentido de giro, vacío y velocidad  
 Fabricación a medida para procesos industriales  
 con carga y descarga totalmente automática,