

Steam tuna cooker Tunivac®

Cocedor de atún a vapor Tunivac®



Designed for steam cooking tuna or similar fish, in a programmed manner, with vacuum pre-cooling (vacuum not forced by natural condensation of the interior vapour) and internal water showers.

Cooker also available with a vacuum pump for vacuum cooking and cooling.

Available in different diameters (2,000 mm or 1,500 mm) and different capacities, according to production demand.

Cooking by time or probes in the fish bone.

Process recorder.

Control panel with touch screen for operating the equipment.

Processor with capacity for 50 cooking programs with different parameters.

Made of AISI-316 stainless steel.

Equipment with EC certification.

Available with 1 or 2 doors, capacity for 4-8 trolleys and with or without a vacuum pump for cooking and cooling.

Cycle capacity of up to

6.000

Kg per process

Capacidad de ciclo hasta
6.000 Kg por proceso



4-8

Trolleys / Carros



Diseñado para la cocción con vapor de atún o similares, de forma programada, con pre-enfriamiento mediante vacío (vacío no forzado mediante condensación natural del vapor interior) y duchas de agua internas.

Cocedor disponible también con bomba de vacío para cocción y enfriamiento al vacío.

Disponible en diferentes diámetros (2.000 mm ó 1.500 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Cocción mediante tiempo o sondas en espina del pescado.

Registrador de proceso.

Cuadro con pantalla táctil para funcionamiento del equipo.

Procesador con capacidad para 50 programas de cocción con parámetros diferentes.

Cuerpo calorifugado por seguridad, evitando además pérdida de energía.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

Equipo suministrado con certificado CE.

Disponible con 1 o 2 puertas, capacidad de 4 a 8 carros y con o sin bomba de vacío.



Products. Specific equipment for processing tuna /mackerel | Productos. Equipos específicos para procesado de atún/caballa