

# Cuiseur de thon à vapeur Tunivac®

## *Cocedor de atún a vapor Tunivac®*

Conçu pour la cuisson à la vapeur du thon, ou de produits similaires, de manière programmée, avec un pré-refroidissement sous vide (vide non forcé par condensation naturelle de la vapeur intérieure) et douches d'eau internes.

Cuiseur disponible également avec une pompe à vide pour la cuisson et le refroidissement sous vide.

Disponible avec plusieurs diamètres (2.000 mm ou 1.500 mm) et différentes capacités, en fonction de la demande de production.

Cuisson en fonction du temps ou de sondes dans l'arête du poisson.

Enregistreur du processus.

Tableau avec écran tactile pour le fonctionnement de l'équipement.

Processeur ayant une capacité pour 50 programmes de cuisson avec différents paramètres.

Construction en acier inoxydable AISI-316.

Équipement fourni avec le certificat CE.

Disponible avec 1 ou 2 portes, capacité de 4 à 8 chariots, avec ou sans pompe à vide.



Capacité de cycle jusqu'à

**6.000**

Kg par cycle

Capacidad de ciclo hasta  
6.000 Kg por proceso



**4 à 8**

Chariots / 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.

