



Equipo de Cocción



Los cocedores de MTC son ampliamente utilizados para cocinar carnes, sopas, pastas, salsas y quesos de manera segura y eficiente. Estos cocedores de última generación utilizan controles PLC, chaquetas de vapor e inyectores de vapor para cocinar uniformemente su producto. Todos los cocedores continuos de MTC tienen sinfines de acero inoxidable para mover continuamente su producto a través del cocedor, asegurando un escaldado o cocción uniforme. Los cocedores de MTC están diseñados con la seguridad como prioridad principal y cuentan con lo último en dispositivos de seguridad mecánicos y electrónicos para proteger al operador.

Every day, We Do More...
www.gomtc.com/food



CARACTERÍSTICAS

Diseño limpio y construcción de acero inoxidable

Cubierta abovedada con bloqueo magnético de seguridad

Innovadoras configuraciones de agitadores

Puertas de descarga de amplia apertura operadas por aire

Sellos de eje desmontables

BENEFICIOS

Asegura una larga vida útil y facilidad de saneamiento

Proporciona un fácil acceso para el mantenimiento y la seguridad del operador

Asegura una mezcla uniforme de productos en un tiempo mínimo

Permite una rápida descarga del producto

Permite una limpieza fácil



MTC Serie SAC

Cocedores

El Cocedor Modelo SAC de MTC es un cocedor altamente personalizable diseñado para cocinar recetas de productos específicos en un ambiente sanitario. Fabricado con materiales de acero inoxidable para uso sanitario, cuenta con un agitador de listón bidireccional con raspadores, chaqueta para vapor de alta presión que distribuye el vapor de manera uniforme sin dañar el producto y eje extraíbles para una fácil limpieza. La unidad está disponible con múltiples opciones, incluidas varias configuraciones de tapa y sinfín y accionamiento eléctrico de velocidad variable.



MTC Serie SC

Cocedores Inteligentes

El Cocedor Inteligente MTC modelo SC se hace a la medida de sus necesidades y brinda consistencia al cocinar una amplia variedad de productos. Su controlador inteligente puede recordar tiempos y temperaturas de cocción para múltiples recetas almacenadas. Fabricado con materiales de acero inoxidable, con agitadores de acero inoxidable, soldadura completamente sellada, revestimiento sanitario en cojinetes y accionamientos de engranajes, nuestro cocedor cuenta con inyectores de vapor, tapa de apertura rápida, puertas de descarga de amplia apertura y sellos de eje extraíbles para un funcionamiento limpio y fácil limpieza. Las múltiples opciones del Cocedor Inteligente SC, que incluyen varias configuraciones innovadoras de agitador, tipos de cubiertas, inyectores de vapor a presión y sistema de muestreo al vacío, mejoran su efectividad.



MTC Serie Pro

Cocedores Continuos

El Cocedor Continuo Modelo MTCC de MTC está diseñado para proporcionar a nuestros clientes una herramienta económica, segura y eficaz para cocinar recetas de productos específicos en un ambiente estéril. El sistema de inyección de vapor de baja velocidad distribuye el vapor de manera uniforme sin dañar el producto y asegura un escaldado o cocinado consistente y más rápido. La unidad cocina continuamente sus productos en líquido o con vapor directo. Fabricados de acero inoxidable para facilitar el saneamiento y durabilidad, los cocedores continuos MTCC cuentan con un tornillo sinfín de acero inoxidable que mueve continuamente el producto a través del cocedor, una paleta de descarga lateral positiva para productos que se hunden o flotan e inyectores de vapor de baja velocidad con tapa de apertura rápida para saneamiento.