



CALDEIRÃO AUTOCLAVE BAIXA PRESSÃO DE COCÇÃO ELÉTRICO



O Caldeirão Industrial Autoclave Elétrico *MULTIRAPID* foi desenvolvido para cozinhas profissionais e indústrias alimentícias que exigem elevada produtividade, segurança e padronização dos processos de cocção.

Sua engenharia integra ao próprio equipamento o quadro de comando e o sistema eletrônico de controle e monitoramento da pressão da camisa geradora de vapor, proporcionando maior precisão operacional e automatização do processo de aquecimento.

A panela de cocção, onde o alimento é processado, opera em baixa pressão, a 0,07 kgf/cm² (6,86 kPa), enquanto a camisa geradora de vapor opera à pressão padrão de 0,5 kgf/cm² (49,03 kPa), utilizada normalmente em caldeirões industriais.

O sistema conta ainda com dispositivos independentes e redundantes de segurança, monitoramento visual de pressão e temperatura, recirculação interna da água da camisa e proteção contra corrosão.

PRESSÕES DE TRABALHO

SISTEMA	PRESSÃO DE TRABALHO
Panela de cocção (autoclave)	0,07 kgf/cm ² (6,86 kPa) — baixa pressão
Camisa geradora de vapor	0,5 kgf/cm ² (49,03 kPa) — pressão padrão

CONSTRUÇÃO E ACABAMENTO

- Tampa com fechamento hermético fabricada em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário.
- Panela de cocção fabricada em aço inox AISI 304, conforme RDC nº 854/2024 (ANVISA).
- Com duas válvulas de segurança na tampa e duas na coluna com um manômetro de Ø 80 mm.
- Revestimento externo em aço inox escovado AISI 430.
- Torneira giratória de abastecimento de água de ½".
- Registro esfera para saída de processo de 1½".
- Isolamento térmico em lã de rocha de alta densidade (64 kg/m³).
- Camisa geradora de vapor em aço carbono 1020 tratado.
- Ânodo de magnésio para proteção contra corrosão da camisa geradora de vapor.
- Sistema interno de recirculação da água da camisa, favorecendo a uniformidade térmica e auxiliando na proteção das resistências elétricas.
- Pés tubulares de 2" com sapatas niveladoras em poliamida (nylon) 6.0.
- Quadro de comando incorporado ao equipamento.
- Grau de proteção do equipamento: IPX4.
- Botões e dispositivos de acionamento do painel com grau de proteção IP67.
- Ventilação forçada do painel de comando para operação contínua e alta produtividade.
- Controle e monitoramento eletrônico da pressão da camisa geradora de vapor por pressostatos eletrônicos.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA DA PAINELA DE COCÇÃO.

- 1 (uma) válvula de alívio e segurança de baixa pressão, ajustada para 0,07 kgf/cm² modelo VAST-01.
- 1 (uma) válvula de segurança redundante, ajustada para 0,2 kgf/cm² modelo VAST-02.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA DA CAMISA GERADORA DE VAPOR.

- 1 (uma) válvula de alívio e segurança de 0,5 kgf/cm², com aerador e quebra-vácuo VASC-01
- 1 (uma) válvula de segurança redundante de para 58,83 kPa (0,6 kgf/cm²) VSC-02

MONITORAMENTO DE PRESSÃO E TEMPERATURA

1 (um) Manômetro Ø80 mm para monitoramento da camisa geradora de vapor, com leitura de pressão, temperatura correspondente e identificação visual da condição de operação.

- Escala de pressão: 0 a 1 kgf/cm².
- Escala de temperatura: 99 a 120 °C (válido a partir do começo da ebulição da água).
- Escala colorida em 4 cores;
 - Branco (sem cor): baixa pressão.
 - Verde: normal.
 - Amarelo: atenção.
 - Vermelho: perigo.

DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA GRATUITAMENTE

- Prontuário/documentação técnica aplicável, Memorial de Cálculo e Laudo de Teste Hidrostático (*).
- Recomendação do fabricante, conforme NR-13, requisito 13.2.3.
- Manual de instalação e instruções.
- Manual de instruções específicas para limpeza das válvulas.
- Certificado de calibração das válvulas.
- Certificado de calibração do manômetro.

Temos também modelo **normatizado NR12**, entre em contato para saber mais.

MODELOS DISPONÍVEIS

Modelo	Capacidade	Potência	Frequência	Tensões trifásicas
CEV-100/A	100 L	12 kW	50/60 Hz	220 / 380 / 440 V~
CEV-200/A	200 L	18 kW	50/60 Hz	220 / 380 / 440 V~
CEV-300/A	300 L	24 kW	50/60 Hz	220 / 380 / 440 V~
CEV-500/A	500 L	30 kW	50/60 Hz	220 / 380 / 440 V~

NATIONAL COOK LTDA - CNPJ 36.557.365/0001-69

Escritório Comercial- Av Paulista - 7º Andar-Cjto 71

São Paulo - SP - CEP 01311-902

comercial@portaldocaldeirao.com.br

WhatsApp (11) 9.9292-0235



ATENÇÃO, CONSUMIDOR!

Muitos caldeirões vendidos no mercado são anunciados como se fossem fabricados em **aço inoxidável de qualidade**, mas na realidade utilizam materiais inadequados para contato com alimentos, como os aços inox das linhas **200 ou 430** na Panela de Cocção.

Esses materiais podem **contaminar os alimentos** e representam sérios riscos de uso.

QUEM MAIS SOFRE COM ISSO?

- **Órgãos públicos:** devido à falta de verba, acabam adquirindo caldeirões baratos e, sem impor **exigências técnicas**, fortalecem esse mercado perigoso.
- **Operadores:** expostos diariamente a riscos ao manusear os equipamentos.
- **Consumidores:** que ingerem alimentos preparados em caldeirões inseguros.

PRINCIPAIS PROBLEMAS IDENTIFICADOS:

- **Chapas fora do padrão:** mais finas do que o exigido para suportar $0,5 \text{ kgf/cm}^2$.
- **Pressão insuficiente:** anunciados para $0,5 \text{ kgf/cm}^2$, mas só funcionam em $0,3 \text{ kgf/cm}^2$.
- **Alta corrosão:** camisa fura em menos de 1 ano ou exige reforma em até 2 anos; panela trinca facilmente.
- **Risco de explosão:** estufamento pode causar implosão ou explosão.
- **Baixo desempenho:** alto consumo de água, gás e baixo rendimento.



DICA IMPORTANTE PARA SE PROTEGER:

- **Formalize um descritivo técnico** ao solicitar orçamentos. Isso afasta fornecedores sem conhecimento ou condições de atender corretamente.
- **Exija inspeção:** deixe claro que o equipamento será validado por inspeção.
- **Solicite documentação técnica:** especialmente o **Laudo de Teste Hidrostático** realizado com no **mínimo 1 kgf/cm^2** . Esse teste garante que a espessura mínima das chapas foi respeitada — caso contrário, o fundo vinca.

NATIONAL COOK LTDA - CNPJ 36.557.365/0001-69

Escritório Comercial- Av Paulista - 7º Andar-Cjto 71

São Paulo - SP - CEP 01311-902

comercial@portaldocaldeirao.com.br

WhatsApp (11) 9.9292-0235