

Cuisson à haut rendement Marmite électrique, 100L, pose libre avec agitateur et robinet

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586375 (PBONI0RGEM)

Marmite ronde électrique
100lt (s), robinet mélangeur,
agitateur, pose libre

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Pression maxi dans la double enveloppe de 1,5 bar, mini 0,1 bar, Températures comprises entre 50°C et 110°C
- Large vanne pour un vidage sûr et sans efforts du contenu.
- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Vanne de vidage simple à démonter et à nettoyer
- Les dimensions ergonomiques de la cuve, avec un grand diamètre et une faible profondeur facilite la manipulation et l'agitation des aliments.
- Indice de protection IPX6
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Récipient de cuisson en acier inox 1.4435 (AISI 316L). Double-enveloppe en acier inox 1.4404 (AISI 316L) conçu pour fonctionner sous une pression de 1,5 bar.
- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Couvrecle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,
- Agitateur; vitesse de rotation 25 tr/mn pour 60 litres, 21 tr/mn pour 100/300 litres
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Mélangeur EC/EF intégré pour remplissage de la cuve et simplification des opérations de nettoyage.
- Panneau de commande incliné "Touch" monté à l'avant avec boîtier embouti en retrait, intègre des fonctions d'affichage auto-explicatives qui guident l'opérateur tout au long du processus de cuisson: affichage

APPROBATION: _____

simultané de la température réelle et de consigne ainsi que le temps de cuisson réglé et le temps de cuisson restant, horloge en temps réel, contrôle "SOFT" pour le chauffage doux pour la nourriture délicate, 9 niveaux de puissance pour mijotage de doux à forte ébullition; minuterie pour départ différé, message d'erreur pour le dépannage rapide.

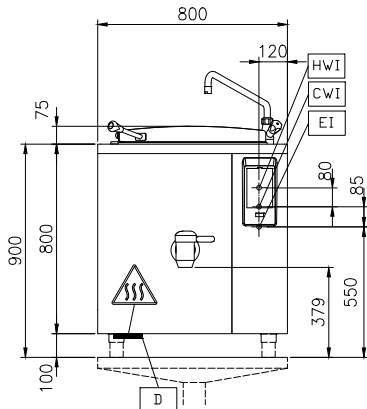
- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases avec des températures différentes,
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou un système de surveillance (option),
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- Monté en usine: installé directement par l'usine.
- [NOT TRANSLATED]

TIT_Sustainability

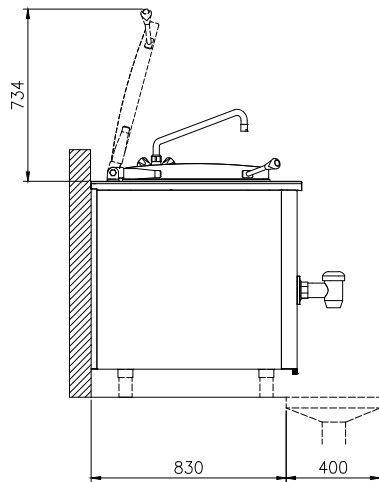


- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Avant

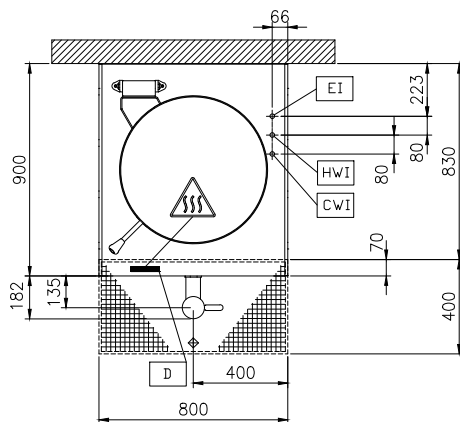


Côté



CWI = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage :
586375 (PBON10RGEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 18.4 kW

Installation

Pose libre sur socle cimenté,
Pose libre sur pieds, Sur
socle cimenté, adossé

Type d'installation

Informations générales

Configuration : Round;Fixed;FreeStanding;
With Stirrer
Température de
fonctionnement MINI : 50 °C
Température de
fonctionnement MAXI : 110 °C
Diamètre cuve ronde : 579 mm
Hauteur cuve ronde : 460 mm
Largeur extérieure : 800 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 800 mm
Poids net : 140 kg
Capacité utile : 100 lt
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Indirect