

CUISEURS PLUS

de 70 à 300 L

Ils vous permettront de réaliser :

- ✓ Crème, flan, riz, sauce, roux
- ✓ Compote, confiture, nappage
- ✓ Pâte de fruits, caramel
- ✓ Fonte de couverture, ganache
- ✓ Toutes les sauces traiteur avec mélange des garnitures en fin de cycle
- ✓ Cuissons et réductions diverses : légumes (tomates, oignons, ...) et fruits (framboises, abricots, pommes, ...)
- ✓ Pâte à chou, polenta

Modèle

200 L
250L
300 L



Fonctionnement tout électrique
Programmable avec écran de commande tactile
Contrôle de la température par sonde produit (ou huile)

- ✓ Cuve inox basculante motorisée
- ✓ Vanne de vidange avec coude démontable
- ✓ Palette inox amovible avec ou sans racleurs téflon

. Vitesse variable de la palette :

La vitesse rapide permet d'obtenir rapidement un produit homogène avant l'entrée en cuisson, ainsi que l'évaporation en fin de cuisson.

La vitesse lente brasse lentement les produits consistants, pâteux, liquides ou en morceaux.

. Thermorégulation des points de chauffe très précise par technologie « PID »

. Cuve TRIPLE PAROI : 2 pour huile haute température, 1 pour conserver la température et pour protéger contre les brûlures.

. Moteur pour entraînement de la palette sous la cuve, afin de répondre aux normes de qualité et d'hygiène.

. Couvercle en inox basculant avec système à ressort.

. Remplissage automatique d'eau dans la cuve avant le début de recette (quantité programmable).

Modèle

70 L
100L
150 L



Programmable avec Tableau de commande tactile (indice de protection IP65)

dd/mm/yy	RECETTE	12	HH:MM:SS
ETAPE EN COURS:			1
AGITATEUR	VITESSE DE ROTATION	74 %	TEMPS RESTANT
			123 min
CHAUFFE	T° PRODUIT	91.7 °C	
	T° DEMANDEE	95.0 °C	
	T° HUILE	92.6 °C	
EAU		START	

. programmation jusqu'à 30 recettes ;

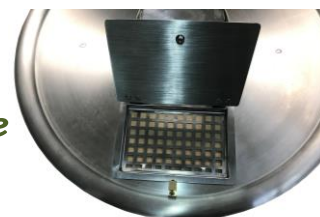
. chaque recette peut contenir jusqu'à 6 étapes ;

. dans chaque étape, mémorisation de la vitesse, du temps et du sens de rotation de la palette, de la température du produit, de la durée de l'étape ;

. le passage d'une étape à une autre peut s'effectuer en mode Automatique ou Manuel.



Trappe grillage 165 x 110 mm sur couvercle avec volet de fermeture



Nettoyage facile grâce à la douchette installée sur le côté du cuiseur.

	70L	100L	150L	200L	250L	300L
Largeur (mm)	1 150	1 290	1 380	1 550	1 550	1 550
Hauteur (mm)	1 350	1 350	1 350	1 430	1 430	1 430
Profondeur (mm)	1 000	1 000	1 000	1 100	1 100	1 100
Poids (Kg)	320	350	370	500	520	550
Puissance résistance (kW)	8	10	15	19	22	30
Puissance totale (kW)	9.4	11.4	16.4	20.9	23.9	31.9

Châssis tout inox AISI 316

Nécessite une connexion à l'alimentation d'eau