

30/60/140 LITRES

CUCI
SRES
RUM
FILUM
FITION
C
I
O
S

Tout inox



NOUVEAUTÉ!

Modèle 140 L Electrique

. Cuve inox renforcé
basculante par volant avec
poignée

. Avec vanne papillon inox
Ø 70mm et coude
démontable

Tout électrique
avec régulation thermostatique

Une technologie au service de la tradition...

Il vous permettront de réaliser :

ALimat
TRemblay

- 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, ...)
- Polenta



**Modèle 30 L Electric
Cuve Basculante
Sans vanne de vidange**



**Modèle 60 L Electric
Cuve inox renforcé basculante
par volant avec poignée**

Vitesse variable par potentiomètre

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.

Moyen de chauffe

Montée en chauffe rapide de l'huile par thermo-plongeurs avec régulation thermostatique très précise.

Caractéristiques : Conception robuste tout inox

Cuve en inox renforcé Basculante par volant avec poignée

Vanne de vidange tout inox DN65 D.70mm, système à papillon inox avec coude inox démontable sur modèle 140 L et 300 L

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

Moteur silencieux, commande en 24 Volts

Grille de protection en inox avec contact de sécurité magnétique

Thermostat digital pour le contrôle régulation de température

Minuterie avec Buzzer pour arrêt de la chauffe

Roues chape inox dont 2 avec frein – Ø 100 sur modèle 30L et 60L et Ø 125 sur modèle 140 L

C
U
I
S
S
E
S
M
U
L
T
I
F
O
N
C
T
I
O
N
S

ALimat TRemblay

C
U
I
S
E
U
R
S
M
U
L
T
I
F
O
N
C
T
I
O
N
S

Chauffage gaz



**Modèle 60 L GAZ
« spécial confiseurs »
Cuve inox renforcé basculante par
volant avec poignée**

Moto-réducteur renforcé pour agitateur/malaxeur

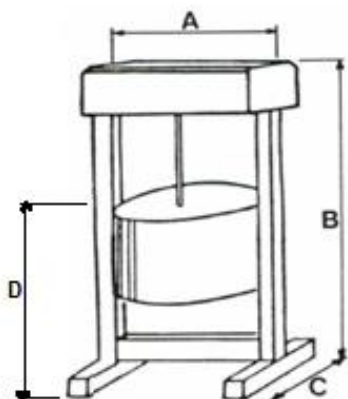
*Brûleur GR6 12KW (20 thermies) avec injecteur (pour gaz de ville ou
Propane/butane) 30 millibars*

*Allumage manuel du brûleur par impulsion électrique (pile) +flexible 1,50m pour
raccordement*

Sans vanne de vidange

Pour réaliser : selon recette/process

Pralin, Caramel, Nougatine, Praliné, Nougat blanc et autres cuissons.



Caractéristiques Techniques

	30L	60L	140L	60L GAZ
<i>Largeur (A) (mm)</i>	850	1 070	1 180	1 070
<i>Hauteur (B) (mm)</i>	1 380	1 510	1 950	1 510
<i>Profondeur (C) (mm)</i>	800	900	930	770
<i>Hauteur de cuve (D) (mm)</i>		1 030	1 300	
<i>Poids (Kg)</i>	80	130	290	130
<i>Puissance Résistance</i>	2x2.5kW	3x2.5kW	3x4kW	X
<i>Puissance (kW)</i>	5.5kW	8	12.5	1.1
<i>Tours/min-Vitesse minimum</i>	35	30	30	30
<i>Tours/min-Vitesse maximum</i>	80	70	70	70
<i>Hauteur vanne de vidange *</i>	/	660	700	/

* possibilité de rehausse du bâti pour augmenter la hauteur de vanne de vidange

Palette en Inox



Palette en Inox avec racleurs téflon

