



De l'artisanat à l'agroalimentaire

- ▶ Régularité de cuisson et programmation avec écran tactile
- ▶ Fonctionnement tout électrique

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



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Cuve inox basculante motorisée
- Vanne de vidange avec coude démontable sauf le 300L
- Palette inox amovible avec ou sans racleurs téflon
- Vitesse variable de la palette
- Thermorégulation des points de chauffe
- Cuve TRIPLE PAROI
- Moteur pour entraînement de la palette sous la cuve, afin de répondre aux normes de qualité et d'hygiène
- Tableau de commande tactile (indice de protection IP65) avec boîtier, couvercle étanche et protection de l'écran
- Programmation jusqu'à 30 recettes
- Nettoyage facile grâce à la douchette installée sur le côté du cuiseur


Modèle 70L / 100L / 150L

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

⚙️ Châssis tout inox AISI 316

	70L	100L	150L	200L	250L	300L
📏	320 kg	350 kg	370 kg	500 kg	520 kg	550 kg
Largeur	1 150 mm	1290 mm	1 380 mm	1 550 mm	1 550 mm	1 550 mm
Hauteur	1 350 mm	1 350 mm	1 350 mm	1 430 mm	1 490 mm	1 430 mm
Profondeur	1 000 mm	1 000 mm	1 000 mm	1 100 mm	1 240 mm	1 100 mm
⚡ Puissance résistance	8 kW	10 kW	15 kW	19 kW	22 kW	30 kW
⚡ Puissance totale	9,4 kW	11,4 kW	16,4 kW	20,9 kW	23,9 kW	31,9 kW

OPTION

Prise USB et menu pour relever des températures

✓ PRÉVOIR

Une connexion à l'alimentation d'eau