

POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 150 L

Polycuiseur automatique à eau réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Structure autoportante réalisée en acier inox AISI 3014. Cuve réalisée en acier inox AISI 316L, couvercle isolé à double parois, panier complètement extractible avec soulèvement et basculement automatique. Gestion automatique des programmes de cuisson et du niveau de l'eau dans la cuve. Chauffe directe par résistances électriques.



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Installation produit</i>	avec soubassement
<i>Litres par cuve</i>	150	<i>Quantité cuve</i>	1
<i>Relevage cuve</i>	automatique		

Caractéristiques fonctionnelles

- Appareil polyvalent et efficace pour cuisson de pâtes, riz, légumes et pour cuisson basse température de viande et poisson. Outil idéal pour cuisines centrales, industries alimentaires et laboratoires de production. Cuisson basse température de 60 à 65 °C pour viande et poisson permettant de réduire les pertes de poids et d'améliorer la qualité gustative.
- Remplissage automatique de la cuve au moment de la mise en marche, 5 programmes de cuisson personnalisables pour températures et temps, relevage automatique du panier à la fin de la cuisson avec un signal de sécurité acoustique; entrée de l'eau de réintégration de différentes manières: à chaque cycle de cuisson, un remplissage automatique d'une durée de 2 minutes et 30 secondes, manuellement pour le débordement et l'évacuation conséquente des amidons, ou recharge automatique en fonction de la température de l'eau sélectionnée.
- 1 cuve, capacité 150 lt.
- Productivité horaire approximative par panier (4 cycles de cuisson en succession à 100°C): pâte grandes dimensions 50 kg, spaghetti 40 kg, riz 60 kg.
- Capacité maximum de produit à la fin du processus de cuisson: 30 kg/cuve.
- Chauffe de la cuve par résistances blindées Incoloy insérées dans la cuve de cuisson.
- Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.
- Implantation sur pieds (delivrés en standard).

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Structure robuste réalisée en acier inox AISI 304 tubulaire, panneaux et bandeau de commandes en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Couvercle isolé à double paroi en acier inox AISI 304, finition polie à l'intérieur, facilement nettoyable sans stagnations et rechte des condensas dans la cuve.
- Cuve de cuisson en acier inox AISI 316L épaisseur 20/10 largement rayonnée pour un nettoyage simple; large ouverture pour le débordement des liquides avec fonction de trop-plein.
- Dimensions utiles de la cuve cm: 52 x 64 x 43 h.
- Panier de cuisson en acier inox AISI 316L épaisseur 15/10, rectangulaire, avec boutons spéciales. Largement rayonnée pour une utilisation et un nettoyage simples, finition polie, facilement amovible.
- Vidange de la cuve à travers d'un tube en acier inoxydable AISI 304 diamètre 1", commandé par l'électro-vanne, fermeture temporisée pour une plus grande hygiène.
- Composants fonctionnels accessibles par le front.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité pour protéger les résistances et capteur de niveau d'eau pour empêcher le fonctionnement à sec.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygienne.
- Degré de protection IPX5.

10NCP1EA



Equipement de série

- Douchette eau rétractile.

Accessoires en option

- Panier spécifique pour pâtes fines.
- Jeu sonde à coeur et panier en fil pour cuissons à la vapeur et sous vide.
- Chariot équipé d'un bac GN 2/1 pour la décharge du produit.
- Bac GN 1/1 avec poignées universelles.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Poids net</i>	193 kg
<i>Poids brut</i>	210 kg	<i>Puissance électrique</i>	18 kW
<i>Dimensions</i>	100x92x90 cm	<i>Emballage</i>	110x100x140 cm

POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 150 L
Icon9000 prof.900 - 2 mm

