

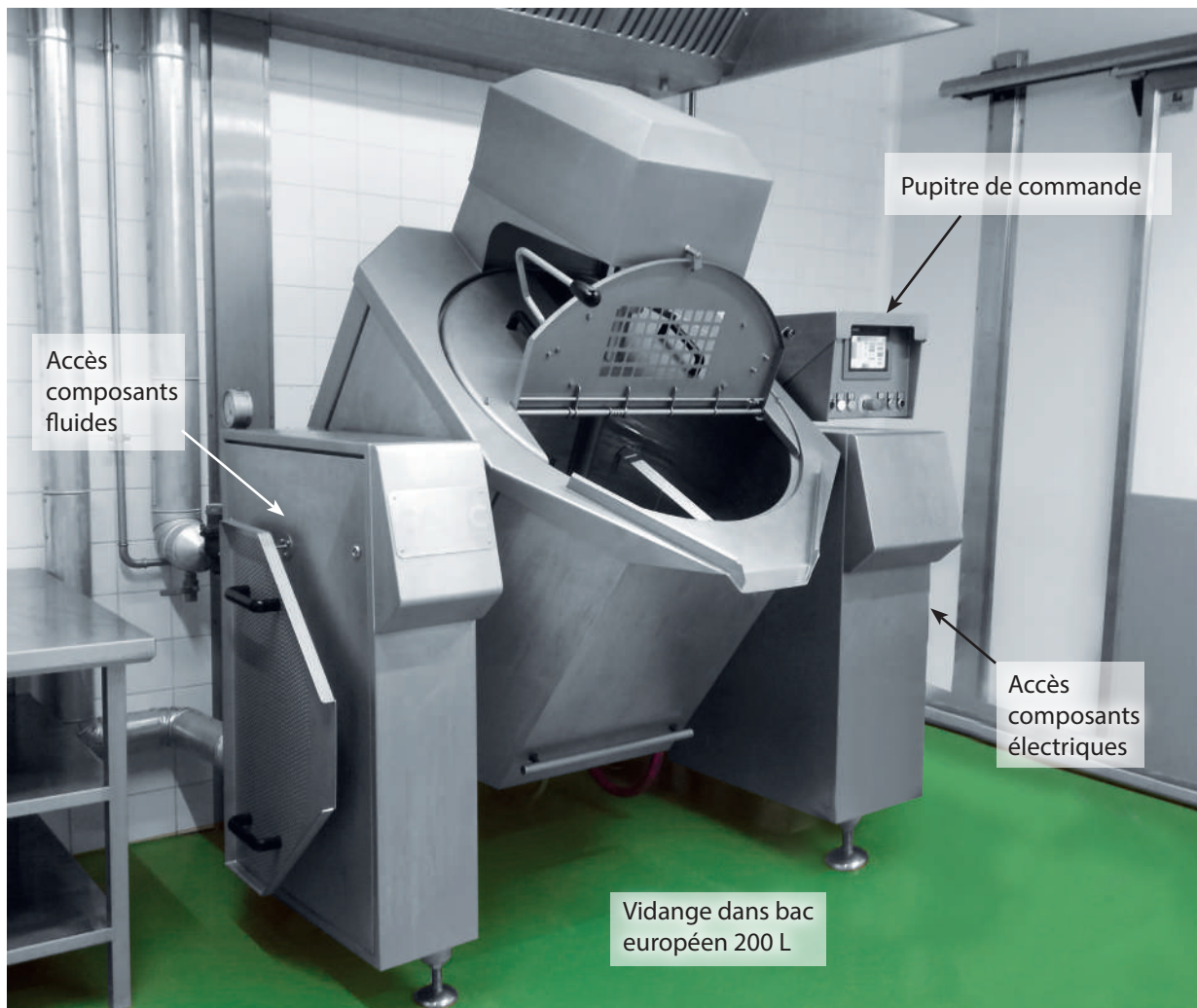
Marmites à cuve hémisphérique basculante

200 à 500 litres (autres capacités, nous consulter)

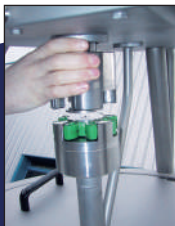
POUR CUIRE, BLANCHIR, MARQUER, REFROIDIR, ...
Les sauces, plats cuisinés, potages, desserts, ...

Points forts

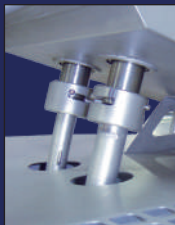
- Chauffage homogène
- Régulation t° à coeur
- Régulation t° de contact



Bras racleur amovible avec dispositif de démontage rapide



Bras racleur relevable avec dispositif d'accrochage



Option disperseur

Pour la dispersion des poudres, flocons, ...
et le pré-broyage





Capacités cuves 200, 300, 400 ou 500 litres

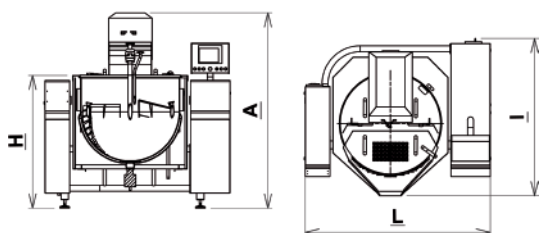
Fond de cuve hémisphérique
 Chauffage par échangeur vapeur 6 bars maxi
 (raccordement sur réseau usine), par générateur
 électrique de vapeur intégré, circulation d'eau chaude,...
 Basculement de la cuve par moto-réducteur
 Vidange dans bac européen 200 litres (à 700mm du sol)
 Bras racleur incliné à vitesse variable entrainé par moto-réducteur.
 Couvercle amovible en deux parties
 Programmation de 100 recettes par écran tactile
 Compteur d'eau

Options : Vanne de vidange, refroidissement, turbine de
 dispersion, bras racleur relevable, égouttoir, logiciel de traçabilité,...

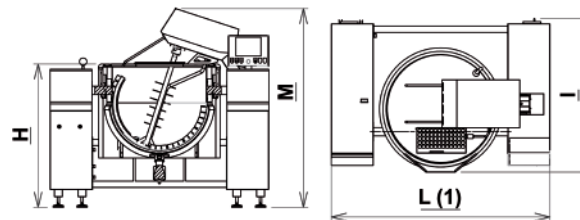


Option avec bras
 racleur relevable

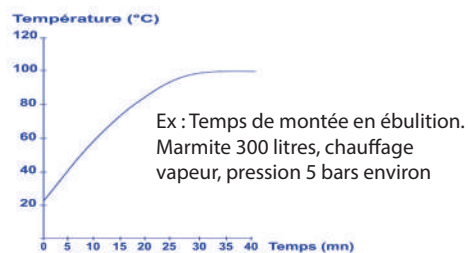
Avec bras racleur amovible



Avec bras racleur relevable



Capacité (L)	Dim. extérieures (mm)						Dim. de la cuve ØxP (mm)
	L	L(1)	I	H	A	M	
200	1660	-	1440	1240	1885	-	750x625
300	1780	2000	1550	1280	1885	1890	880x690
400	1890	2100	1550	1280	1895	1890	950x775
500	1890	2100	1550	1350	1990	1890	1000x850



Marmite basculante UPC

Pour cuisines collectives

Capacités : 150, 225 ou 300 litres
 Avec ou sans mélangeur
 Chauffage par générateur électrique de vapeur intégré
 Documentation sur demande

