BRITEK

EQUIPEMENTS & PROCESS POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation ▪ Cuisson ▪ Conditionnement

Marmites cuve fixe
Électriques ou Vapeur
de 120 L à 2000 L



BER 200
Electrique

BS 500
Vapeur



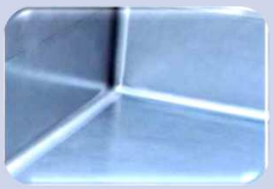


BER 700 ou 1000
Electrique



Caractéristiques

- Construction inox AISI 304 (AISI 316 en option), montée sur pieds en acier inox réglables en hauteur et autonivelants
- Double enveloppe à bain d'huile thermique. L'huile travaille comme un « bain marie »
- Intérieur de la cuve avec finition satinée et angles arrondis, pour éviter que les produits gélatineux, les sucres, etc. collent aux parois.
- Absence de coins et de soudures, pour une hygiène irréprochable, pour faciliter le nettoyage et éviter une éventuelle croissance bactérienne
- Transfert rapide de la chaleur
- Économie d'énergie avec isolation thermique par laine de verre ignifuge haute densité (28 kg/m3) avec revêtement aluminium sur un côté (étanchéité totale). Résistante jusqu'à 1260°C
- Éléments chauffants avec brides pour un démontage facile
- Régulation et distribution optimale de la chaleur sans dégagement de fumées (pas de cheminées d'évacuation)
- Couvercle basculant avec charnière auto-compensée par ressort interne : le couvercle reste dans la position souhaitée et se ferme sous son propre poids lors de son abaissement à un angle < à 10°, selon DIN 18855 pour les appareils de cuisson
- Couvercle avec joint en silicone conforme aux réglementations de sécurité alimentaire FDA, qui assure une fermeture parfaite et, par conséquent, empêche la perte de chaleur, en plus d'atteindre une
- Température homogène à l'intérieur de la cuve de cuisson
- Vannes de remplissage d'eau chaude et froide, de marque Echtermann
- Raccords filetés d'entrée d'eau chaude et froide à l'arrière
- Robinet de vidange du réservoir à l'avant de la marmite (autres positions sur demande), équipé d'un levier de sécurité de sortie à 90°, de marque Echtermann



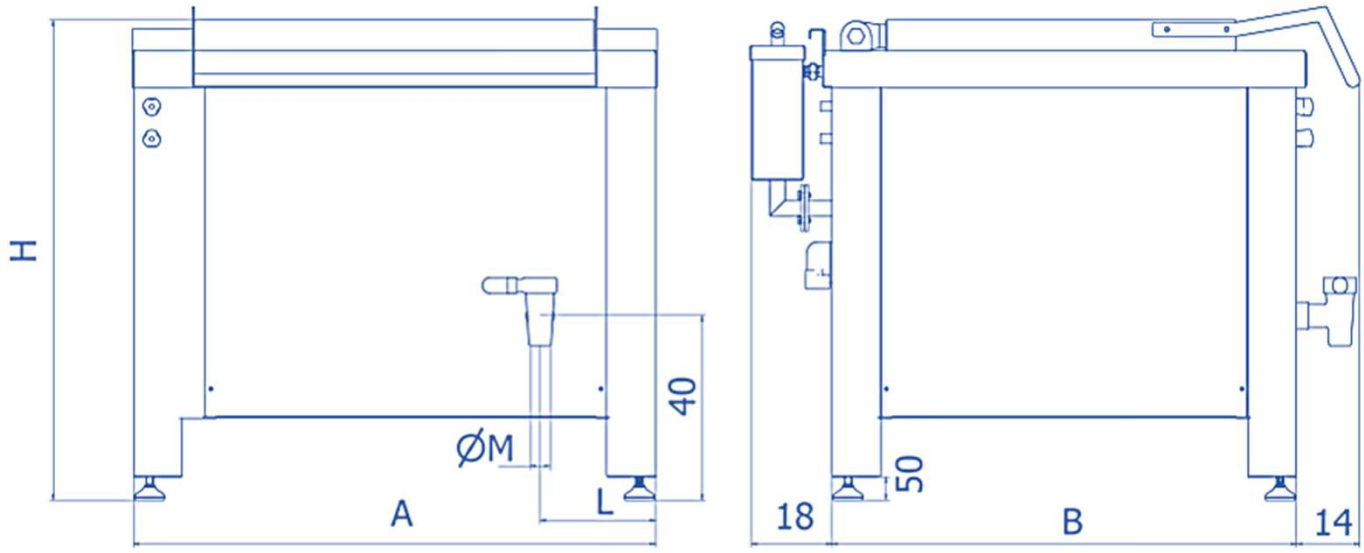



Caractéristiques électriques

- Boitier électrique indépendant en acier inoxydable avec affichage numérique
- Degré de protection IP55
- Longueur standard du câble 4 m
- Contrôle automatique par programmateur électronique Aditec MKA-120 indépendant avec un programmateur intuitif et facile à utiliser pour les durées des cycles, le contrôle de fin de cycle et la température par sonde PT-100
- Temps de cuisson programmable, contrôle de température au moyen d'une sonde PT-100
- Démarrage différé jusqu'à 99 heures
- Temps d'attente
- Avertissement sonore de fin de cuisson







Modèles	Dimensions (mm)				
	A	B	H	ØM	L
BEC 120	840	840	1010	1 – 1/2''	420
BER 120	840	840	1010		320
BEC 200	940	940	1010		470
BER 200	880	1010	1010		380
BEC 300	1050	1050	1010		580
BER 300	1140	1010	1010		390
BER 400	1500	1010	1010		390
BER 500	1650	1010	1010		390
BER 700	2030	1010	1010		1140
BER 1000	2430	1210	1010		390