Marmites de cuisson JUMAINOX électrique JCE / vapeur JCS
cuve basculante - pâles de mélange

Applications

- Idéale pour faire cuire, bouillir, mélanger ou refroidir toute sorte de préparation alimentaire, telles que :
  plats préparés (ragoûts, goulash, chili con carne, viande avec sauce, plats orientaux, tous plats à base de viande, poulet, poisson ou légumes, ratatouille, garnitures, choucroute, pâtes, riz, couscous, purées, gâteaux (riz au lait, crèmes et gâteaux crémeux …)
- Soupes à base de viandes ou légumes, sauces etc.

Caractéristiques

- Construction en inox AISI 304
- Cuve basculante en inox AISI 316
- Pieds inox réglables en hauteur avec nivellement automatique
- Finition satinée fine à l'intérieur de la cuve, pour éviter que les produits gélatineux, les sucres, etc. s'y collent
- Sans angles ni soudure pour éviter la prolifération bactérienne
- Couvercles à ouverture manuelle (automatique en option) équipés de filtres
- Bras de mélange avec racleur en téflon alimentaire, démontable facilement
- Rotation des pâles dans les deux sens et vitesse réglable en continu pour un mélange parfait avec un meilleur transfert de chaleur et des durées de cuisson réduites
- Pâles de mélange facilement démontables
- Résistances avec brides pour un démontage facile
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange sanitaire DN-50

Caractéristiques version électrique

- Cuve à double enveloppe avec résistances à l'huile thermique minérale (125 L) et isolée à la laine de roche
- Résistances avec brides pour un démontage facile
- triphasés 3*400V+N/50hz

Caractéristiques version vapeur

- Cuve à double enveloppe où circule la vapeur
- Pression de travail standard 0,5 à 6 bar (8 bar en option)
- Equipé de condensat et soupape de rétention, lyre, clé, manomètre, filtres et vanne de commande pneumatique ON/OFF

Caractéristiques électriques

- Panneau de commande :
  - Soit écran tactile de 7'' avec possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 recettes de 10 étapes chacune
  - Soit par micro ADITEC MKA 120

Contrôle de temps programmable facile à utiliser

Programmation électronique des paramètres de cuisson

Signal sonore de fin de cuisson

Degré de protection IP55

Sécurité

Les marmites sont des équipements qui ont besoin de mesures de sécurité strictes

- Isolation thermique en laine de roche de la plus haute qualité (réductions des pertes de chaleur, moindre impact environnemental, meilleure protection personnelle à l'utilisateur…)
- Tous les composants installés dans nos marmites proviennent de fabricants mondiaux renommés et sont conformes aux normes

Toutes les marmites sont conformes à la réglementation et à la norme DIN 18855 pour les équipements de cuisson



