Marmites de cuisson JUMAINOX électrique MFE / vapeur MS
cuve fixe - pâles de mélange

Avantages

- Marmite idéale pour la cuisson et préparation de :
  Soupes, crèmes, confitures, sauce tomate, aux champignons, au fromage, au poivre, bolognaise à la viande hachée, béchamel, à l'oignon, avec tout type de légumes ou avec de la viande.
  Sauces pour tremper, ketchup, barbecue et, en général, tout type de sauce, moyennement épaisse et/ou avec de petits ingrédients solides

Caractéristiques

- Construction entièrement inox AISI 304 montée sur pieds acier inox auto-nivelants et réglables en hauteur
- Epaisseur de la tôle extérieure de la double paroi : 6 mm en Acier inox AISI 304
- Isolation thermique avec fibre de laine de roche haute qualité
- Cuve en inox AISI 316 d'épaisseur 5mm, polie et sans coin afin d'éviter la formation et prolifération de bactéries
- Racleurs en Téflon de qualité alimentaire
- Vitesse et rotation des pâles réglables en continu
- Rotation dans les deux sens pour un mélange parfait avec un meilleur transfert de chaleur et des temps de cuisson réduits
- Construction spéciale à double paroi avec huile thermique à base minérale
- Éléments chauffants avec brides pour un démontage fa
- 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
- Couvercle basculant avec charnière auto-compensée, selon la norme IN 18855
- Vannes de remplissage eau chaude et froide
- Vanne de vidange du réservoir équipée d'un levier de sécurité avec sortie à 90°
- Nettoyage aisé

Caractéristiques version électrique

- Cuve à double enveloppe avec résistances à l'huile thermique minérale et isolée à la laine de roche
- Résistances avec brides pour un démontage facile
- triphasés 3*400V+N/50hz
- Microprocesseur Aditec MKA-120
- Armoire électrique séparée. Longueur du câble fourni : 4 m

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 vanne de condensation et de rétention, lyre, clé, manomètre, filtres et vanne de régulation
- Armoire électrique indépendant. Longueur du câble fourni : 4 m

Caractéristiques électriques

- Armoire électrique en acier inoxydable indépendante avec programmateur intuitif et facile à utiliser avec affichage numérique
- Degré de protection IP55
- Longueur standard du câble 4 m
- Contrôle automatique par microprocesseur Aditec MKA-120
- Contrôle de l'heure programmable, contrôle de fin de cycle et température via la sonde PT-100
- Démarrage différé jusqu'à 99 heures
- Signal sonore de fin de cuisson

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

