# Marmites de cuisson JUMAINOX électrique Double cuve JCC…B

## Cuve de cuisson + cuve de refroidissement

## Avantages

- Particulièrement indiquée pour la cuisson et le refroidissement automatique des produits tels que les pâtes, le riz, légumes …
- Qualité constante, moins de manipulation, économie d'eau et énergie
- Efficacité accrue et plus de sécurité des conditions de travail

## Caractéristiques

- Machine constituée de 2 cuves séparées et pourvues de paniers basculants intégrés
- Le 1er panier sert à la cuisson et est vidée dans le 2ème panier où se trouve l'eau froide
- Le 2ème panier décharge dans un chariot/bac
- Au moment de la commande, le constructeur a besoin de connaitre dans quel type de récipient le produit va être déchargé afin d'adapter la bavette
- Construction inox AISI 304 avec 6 pieds à hauteur réglable, mise à niveau automatique. Paniers inox AISI 316
- Intérieur poli afin d'éviter que les produits collent et forment des bactéries, et pour faciliter le nettoyage
- Paniers avec trous de 1,5 mm (autres mesures disponibles en fonction du produit à cuire – choix à faire à la commande)
- Isolation des cuves par laine minérale haute densité
- Le remplissage des cuves se fait automatiquement
- La vidange des cuves se fait par basculement automatique grâce aux pistons pneumatiques
- Economiseur d'énergie thermique
- Contrôle de la température PT-100 DIN-B Probe
- Signal sonore fin du cycle
- Nettoyage aisé

## Commandes

- Contrôle par écran tactile 7'' HMI pour gestion de : temps de cuisson, fin de cycle et température (via sonde)
- PLC dans l'armoire électrique inox avec protection IP66

## Préparation

- Il est conseillé de remplir la cuve de cuisson à 2/3 de sa capacité (pour une cuve de 500 L = 350 L) et de cuire pas plus que le 10% de pâtes par litre (ici ± 35 kg) afin d'obtenir un produit de qualité
- Le temps de cuisson dépend de la qualité des pâtes à cuire, mais de manière générale, pour une pâte précuite où le fabricant préconise 8-9 minutes, avec cette marmite le temps est réduit à 4-5 minutes

- À tout moment, le niveau d'eau dans la cuve de cuisson est le même (cela a été programmé au préalable par l'utilisateur)
- L'eau évaporée est réalimentée constamment afin de maintenir le niveau programmé
- De cette manière on évite les gaspillages d'eau, d'énergie et de temps

- Le remplissage de la cuve de refroidissement doit être plus important que la quantité de l'eau de cuisson
- Le niveau se programme et est maintenu tout au long du processus de refroidissement, comme dans la cuve de cuisson
- Une fois cuit, le produit ne doit pas rester dans la cuve de refroidissement plus de 20-40 '' max

- Approximativement, un cycle complet dure environ 12 minutes (le premier cycle pourrait prendre un peu plus de temps à cause de la première chauffe d'eau)

- On peut calculer environ 5 cycles/h
- En suivant ces conseils, on peut avoir un rendement d'environ 175 kg de pâtes/h (calcul basé sur des cuves de 500 L)
- Ces données restent approximatives, car il y a beaucoup de paramètres qui jouent dans le process : la qualité des pâtes, le point de cuisson, la température de l'eau…)

- Il est conseillé de changer entièrement l'eau de cuisson toutes les 5 à 10 cuissons

## Cycle type

- La cuisson se fait dans la 1ère cuve, où se trouve l'eau chaude, paroi de la cuve (il est conseillé de remplir la cuve de cuisson avec de l'eau DÉJÀ chaude, cela réduit le temps de cuisson). Sous le panier de cuisson, un système de buses envoie de l'air dans la cuve. Grâce aux bulles, le produit (riz, pâtes) ne colle pas
- Le refroidissement se fait dans la 2ème cuve, remplie d'eau froide

