

Maxi AutoTemp 32

Marmite à basculement pour la production de gros volumes

Volume

Disponible en 400 et 500 l





Contrôle de la température de l'enveloppe

Contrôle électronique de la température

L'affichage indique généralement la température actuelle de la cuve interne, mais il suffit d'appuyer sur une touche pour avoir accès à l'affichage et modifier la température de consigne. Celle-ci se règle de manière rapide et précise entre 1 et 120 °C.

Les grandes flèches modifient le réglage de 10 °C tandis que les petites flèches modifient le réglage de 1 °C. La puissance de chauffe est contrôlée automatiquement afin de garantir que la température de consigne est atteinte.



Remplir l'eau avec un compteur d'eau

Dosage facile de l'eau dans la marmite

L'eau passe par un grand bec verseur antigoutte situé sur la colonne. Le compteur intégré ajoute l'eau dans la marmite en réglant la quantité souhaitée et en démarrant le processus de remplissage. Le remplissage s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau requise a été ajoutée. La quantité requise peut être réglée à une décimale près.

La quantité restante s'affiche au fur et à mesure du remplissage. L'utilisateur peut facilement interrompre le processus de remplissage et régler la quantité requise. Il vaut mieux ajouter de petites quantités d'eau à la main. La marmite se remplit d'eau en maintenant une touche enfoncée et la quantité d'eau ajoutée est indiquée sur l'affichage à une décimale près.

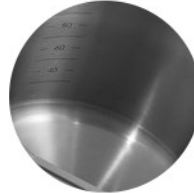


Le haut de la marmite ne chauffe pas

Économe et ergonomique

Le haut de la marmite ne chauffe pas et est isolé. Cela réduit la radiation de chaleur, économise de l'énergie et minimise aussi les risques de brûlure de l'utilisateur.

Cette conception spéciale de la marmite permet aussi de s'assurer que la nourriture n'est pas brûlée par le bec verseur de la marmite lorsqu'on la déverse, ce qui affecterait la qualité des aliments et entraînerait un nettoyage plus long.



Aucun joint en contact avec la nourriture

Aucun joint pour une meilleure hygiène et un nettoyage plus facile

Une cuve de marmite fabriquée à partir d'une feuille robuste avec des joints entièrement soudés dans et autour de l'aliment maximise l'hygiène du nettoyage et augmente la durabilité de la marmite.



Un couvercle à conception ergonomique

Ouverture facile, ergonomique et sûre, à l'abri de la vapeur ascendante

Le couvercle s'ouvre facilement à l'aide du bras à conception ergonomique. Pendant l'ouverture du couvercle, le couvercle se déplace vers l'arrière afin de ne pas gêner.

Un ressort à gaz aide l'utilisateur à soulever le couvercle, réduisant ainsi les efforts au minimum.

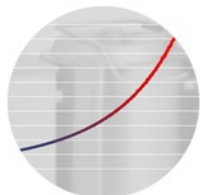


Haute efficacité

La faible émission de chaleur permet d'économiser de l'énergie et d'améliorer les conditions de travail autour de la marmite.

L'isolation importante de l'enveloppe de vapeur de la marmite rend celle-ci extrêmement efficace, avec une efficacité pouvant atteindre 97 %.

Cela permet d'obtenir une meilleure température dans la cuisine, d'économiser des ressources et de l'argent lors de l'utilisation de la marmite.



Chauffage rapide

Des temps de réaction courts et moins de gaspillage d'énergie

Un générateur de vapeur spécial permet d'utiliser seulement une petite quantité d'eau autour des éléments de chauffe. Cela accélère la cuisson et les temps de réaction et réduit le gaspillage d'énergie.



Boîtier de commande ajustable

Robuste et facile à lire

Le boîtier de commande est placé à une bonne hauteur de travail et est facilement lisible.

Le boîtier de commande peut être orienté de manière à ce qu'il soit tourné vers la marmite. Ainsi, l'utilisateur n'a aucun doute sur quel boîtier de commande appartient à quelle marmite, et les temps de réflexion sont réduits au minimum.

Ainsi, l'utilisation de la marmite devient facile et rapide, et l'utilisateur profite rapidement d'une vue d'ensemble sur l'état de chacune des marmites, même à distance.

Les boutons de mise en marche et d'arrêt de la marmite sont faciles à atteindre, ce qui permet d'éteindre la marmite après utilisation. La mise hors tension permet de réduire la consommation en mode veille.



Cuve robuste en acier inoxydable résistant



Une graduation par litre

aux acides

Acier de haute qualité pour une production sûre

Toutes les marmites sont dotées d'une cuve intérieure en acier inoxydable résistant aux acides qui offre une meilleure protection contre les aliments acides.



TiltBack ajustable

Versement facile sans faire de gouttes

La fonction TiltBack permet à l'utilisateur de déterminer si, et à quelle hauteur, la marmite doit revenir en place après avoir été basculée. Cela permet de réduire les suintements lorsque l'on vide la marmite et de verser le contenu plus facilement.

Repères dans la cuve

La marmite est dotée d'une graduation par litre visible gravée à la surface de la marmite. Elle permet de lire facilement la quantité de produit dans la marmite.



Code d'accès

Verrouiller l'accès au contrôle

La marmite peut être verrouillée par un code à quatre chiffres si l'accès à la commande doit être restreint.



Équipement supplémentaire



Support GN

Tablette de maintien du conteneur GN sous le bec.

Les conteneurs GN peuvent être placés sur la tablette, et lorsque la marmite est basculée, le support GN suit, évitant ainsi les éclaboussures et le soulèvement.

Le bras du support GN est monté dans le bec et la tablette mobile est simplement accrochée.

En tournant la tablette, elle peut servir de support pour remplir la marmite.



Refroidissement à l'eau

Refroidissement aisé à l'eau du robinet

L'enveloppe permet de refroidir la marmite. L'eau circule dans l'enveloppe de vapeur et refroidit le contenu de la marmite. Elle s'écoule ensuite via les grilles au sol.

Cette méthode de refroidissement est simple, mais la consommation d'eau est relativement élevée et l'effet de refroidissement dépend de la température de l'eau.



Vanne papillon

Raccordement hygiénique pour les pompes

La vanne papillon sanitaire est située sur le devant de la marmite et permet de vidanger les liquides par pompage. Cela permet de vider rapidement et aisément la marmite.

Si un coude est utilisé, cette vanne peut aussi servir de vanne de vidange. Il est possible de retirer la vanne afin de la nettoyer.

La vanne papillon est disponible dans les tailles 2" et 3", avec une bride ISO, DS et un raccord SMS.



Douchette de nettoyage

Nettoyage facile de la marmite

La douchette robuste est conçue pour nettoyer la marmite. Sa conception robuste lui donne une meilleure durée de vie. Le jet de la douchette peut facilement être réglé afin d'être concentré ou large.

La douchette est reliée à un tuyau provenant d'un robinet mélangeur séparé.



Plaques d'égouttage

Égouttement sûr

L'utilisation de la plaque d'égouttage est très pratique lorsqu'on vide les marmites. Elle se fixe facilement sur le bec verseur et reste bien en place pendant que l'on vide la marmite.

En général, on utilise la plaque d'égouttage lorsqu'on a besoin de vider l'eau des pommes de terre, des légumes, des pâtes, etc.



Plaques de versement

Contrôle le versement

Les plaques de versement constituent des aides pratiques lorsqu'il s'agit de vider les marmites. Elles se fixent facilement au bec verseur et y restent pendant que le contenu de la marmite est déversé.

La plaque de versement sert à contrôler le versement de liquides.



Jauge

Pour mesurer le contenu

La jauge est suspendue par dessus le bec de la marmite et permet de mesurer facilement son contenu.

Une fine échelle permet d'obtenir des mesures précises.



Chariot d'outils

Stockage et transport des accessoires

Le chariot à outils sert à stocker les accessoires de la marmite tels que le brasseur, l'outil de nettoyage et la plaque d'égouttage.

For a fixed storage of two tools also a wall bracket can be used.



Support mural

Pour le stockage et le transport des accessoires

Un support mural permet de ranger le brasseur et les autres accessoires de la marmite.



Couvercle pivotant

Accès aisé pour le nettoyage

Le couvercle pivotant facilite les méthodes de travail lors du nettoyage du couvercle.

Les personnes de petite taille qui ont du mal à atteindre le haut et l'arrière du couvercle peuvent le faire pivoter et le nettoyer sans problèmes.



Chauffage direct à la vapeur

Connectez la marmite à l'alimentation en vapeur

Le raccordement des marmites à une source de vapeur interne permet d'économiser de l'électricité et de chauffer plus rapidement le contenu.



Cadres de fixation

Pour un montage robuste de la marmite

Le dispositif de fixation est ancré dans le sol et les colonnes sont ensuite fixées sur ce dispositif. Le dispositif de fixation offre une alternative qui évite de fixer la marmite à l'aide de boulons.

Ces fixations sont fournies avec des écarteurs.



Portée d'arbre séparée

Pour économiser de la place au montage

Cette pièce peut être raccordée à l'arbre de soutien de la marmite et remplace une colonne de soutien.

La portée d'arbre séparée peut être raccordée à tout élément qui supporte le poids de la marmite, tel qu'un pilier existant, d'autres équipements ou un mur.

Cette solution est idéale lors du remplacement d'une partie d'une série de marmites.



Couvercle d'inspection

Look at the content or add ingredients without lifting the lid

À utiliser pour ajouter des ingrédients lorsque le couvercle est fermé. La trappe d'inspection s'accompagne d'un petit couvercle, qui permet de fermer la marmite et d'éviter de perdre de l'énergie.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques. Conditions des erreurs d'impression.