



Brasseur

- Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture
- Brasseur en acier inoxydable léger et robuste
- TPM: 5-155 pour
- Raclettes en matériaux synthétiques résistant à la chaleur et compatibles avec la nourriture, faciles à démonter
- Raclettes à forme résistante dans toute la zone chauffée
- Accélération/décélération lente pour plus de sécurité
- Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert
- Protection du brasseur contre les surcharges
- Niveau sonore lors du fonctionnement: inférieur à 55 dB

Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 ou 500 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température max. de la vapeur: 120° C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet préviennent le développement des bactéries dans l'eau chaude
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement: 400 mm entre le sol et la base du bec verseur
- La haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson: <40°C.
- Hauteur de travail: 900 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur - pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite—aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Marmites chauffées à l'électricité ont un contrôle automatique du niveau d'eau dans le générateur de vapeur

Commande Auto Temp 56

- Contrôle électronique de la température des aliments
- 9 niveaux de puissance de cuisson dynamiques pour une cuisson douce
- 6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables
- 10 programmes avec enregistrement des 10 séries de paramètres. Cinq des programmes nécessitent de sélectionner le refroidissement en option
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- Possibilité de connecter un alarme externe
- Horloge temps réel
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons GB ou gallons US

Autres options

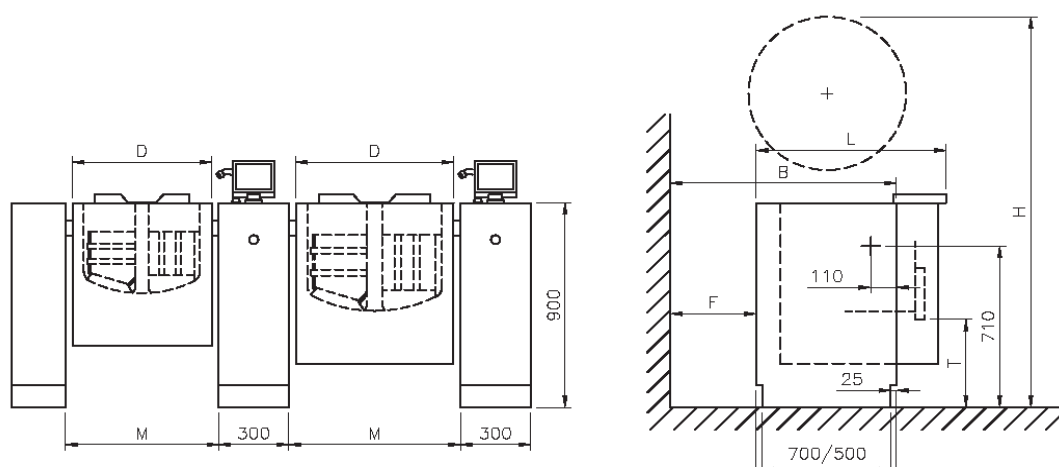
- Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données (ARMPC)
- SlowMix
- Vanne de vidange / Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

Accessoires optionnelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- MultiClean outil de nettoyage
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

Variantes

- Peut être facilement jumelé aux modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V



Typ	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	T [mm]	Net/brut volume [ltr.]
MultiMix 40	113	546	1750	248	683/883	606	467	40/48
MultiMix 60	138	595	1784	273	708/908	655	443	60/70
MultiMix 80	153	625	1822	288	723/923	685	428	80/91
MultiMix 100	178	675	1849	313	748/948	735	403	100/113
MultiMix 120	178	675	1849	313	748/948	735	403	120/133
MultiMix 150	180	792	1950	325	812/950	852	400	150/169
MultiMix 200	180	842	1982	325	862/950	902	400	200/222
MultiMix 250	180	940	2115	325	960/960	1000	400	250/278
MultiMix 300	180	1040	2194	325	1060/1060	1100	400	300/334
MultiMix 400	180	1140	2274	325	1160/1160	1200	400	400/447
MultiMix 500	180	1140	2391	325	1160/1160	1200	400	500/547

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3~400V

Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques

Type	Poids* [kg]	Électrique			Vapeur		
		Puissance [kW]	Consommation [A]	Durée approx. pour atteindre point d'ébullition 10-90°C [min]	Consommation de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puissance [kW]	Consommation [A]
MultiMix 40	186	16,1	3x26	15	20	1,2	3x5
MultiMix 60	210	16,1	3x26	23	29	1,2	3x5
MultiMix 80	226	16,1	3x26	30	39	1,2	3x5
MultiMix 100	241	21,1	3x33	28	48	1,2	3x5
MultiMix 120	261	21,1	3x33	34	58	1,2	3x5
MultiMix 150	349	32,2	3x50	28	72	2,3	3x8
MultiMix 200	381	32,2	3x50	38	96	2,3	3x8
MultiMix 250	439	48	3x72	31	96	3,1	3x9
MultiMix 300	558	48	3x72	38	144	3,1	3x9
MultiMix 400	633	63	3x95	38	192	3,1	3x9
MultiMix 500	727	63	3x95	47	240	3,1	3x9

* Le poids comprends une seule colonne

** Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition