



Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 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
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement: min. 400 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques
- 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
- Pour les marmites chauffées à l'électricité il y a un remplissage d'eau automatique dans le générateur de vapeur

Commande AutoTemp 02e

- Réglage électronique de la chaleur avec bouton à rotation
- Remplissage d'eau dans la marmite avec robinet d'eau froide
- Lampe de contrôle pour marmite en service
- Lampe de contrôle pour trop haute pression dans la marmite / surchauffe des éléments de chauffage

Autres options

- Refroidissement manuel 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
- Vanne de vidange / Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

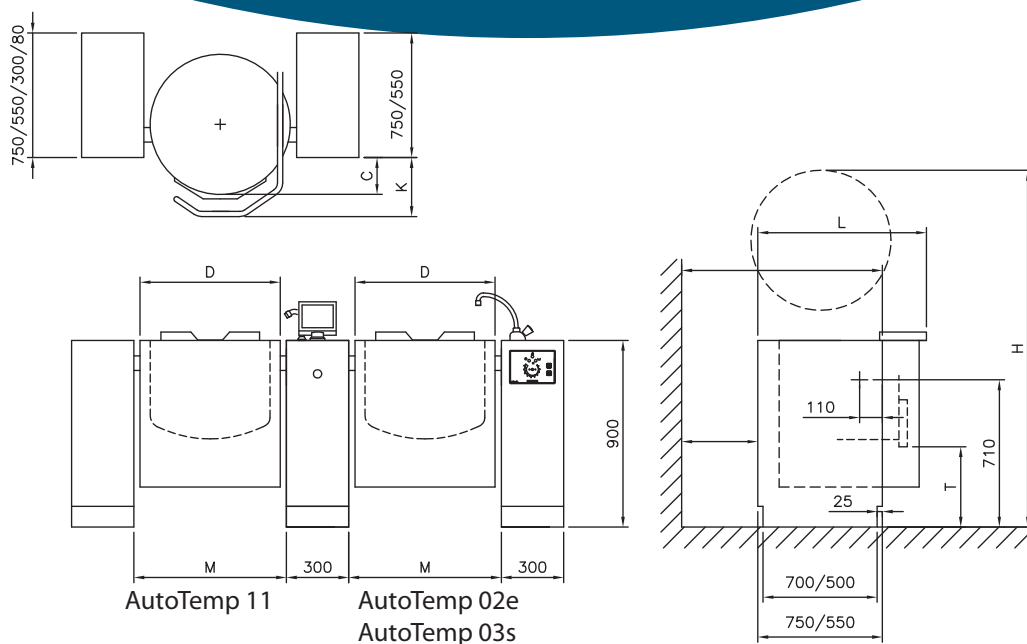
Accessoires optionnelles

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

Variantes

- Peut être facilement jumelé aux modèles Easy et EasyMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V

Easy



Typ	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	T [mm]	Netto/Brutto volume [litr.]
Easy 40	113	546	1750	248	683/883	606	467	40/48
Easy 60	138	595	1784	273	708/908	655	443	60/70
Easy 80	153	625	1822	288	723/923	685	428	80/91
Easy 100	178	675	1849	313	748/948	735	403	100/113
Easy 120	178	675	1849	313	748/948	735	403	120/133
Easy150	180	792	1950	325	812/950	852	400	150/169
Easy 200	180	842	1982	325	862/950	902	400	200/222
Easy 250	180	940	2115	325	960/960	1000	400	250/278
Easy 300	180	1040	2194	325	1060/1060	1100	400	300/334

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+N.

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] 1~230V	Consommation [A] 3~400V
Easy 40	161	15	3x22	15	20	0,12	0,5	-
Easy 60	183	15	3x22	23	29	0,12	0,5	-
Easy 80	192	15	3x22	30	39	0,12	0,5	-
Easy 100	201	20	3x29	28	48	0,12	0,5	-
Easy 120	231	20	3x29	34	58	0,12	0,5	-
Easy150	314	30	3x43	28	72	0,12	0,5	-
Easy 200	341	30	3x43	38	96	0,12	0,5	-
Easy 250	439	45	3x65	31	120	0,12	0,5	-
Easy 300	518	45	3x65	38	144	0,37	-	3x0,7

*Le poids est le poids net et comprends la colonne de commande sans la colonne de soutien, l'équipement extra et content

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