

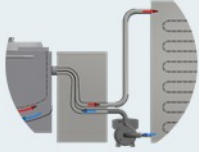
OptiMix QuickChill AutoTemp 56

Marmite combinée avec refroidissement par eau glacée

Volume

Disponible en 80, 100, 150,
200, 250 et 300 l





Refroidissement par eau glacée

Refroidissement rapide et efficace des aliments liquides

Le refroidissement de l'enveloppe à l'aide d'eau refroidie d'un système de refroidissement externe peut être utilisé pour refroidir la cuve. L'eau est acheminée à travers l'enveloppe de vapeur où elle refroidit le contenu de la cuve et revient dans l'accumulateur de glace. C'est une façon de refroidir simple et fiable.

La consommation d'eau est faible et l'effet de refroidissement est élevé, étant donné que la température de l'eau refroidie est généralement de 0,5 °C. Le gel des bords est évité en maintenant l'eau refroidie au-delà du point de congélation. Le mélangeur peut donc tourner lentement et mélanger les aliments doucement.

Lorsque le refroidissement se termine, le bon niveau d'eau dans le générateur de vapeur est automatiquement restauré.

Les dimensions du système de refroidissement et de l'accumulateur de glace dépendront du nombre et de la taille des cuves et du nombre attendu de cycles de refroidissement par jour. Ces dimensions doivent dès lors être déterminées par un entrepreneur spécialisé en systèmes de refroidissement qui peut aussi évaluer si l'équipement de refroidissement existant peut être réutilisé et si un stock de glace peut être accumulé en une nuit.



Hauteur de basculement de 600 mm

Vidange et nettoyage faciles

Avec une hauteur libre de 600 mm entre le sol et la marmite, le contenu de la marmite peut être versé dans des conteneurs placés sur un chariot élévateur.



Contrôle de la température par la température des aliments et les étapes de cuisson

Un contrôle de la température qui évite la surcuisson, les brûlures et permet d'économiser de l'énergie.

L'affichage indique généralement la température actuelle de la nourriture, 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. L'alimentation de chaleur est contrôlée automatiquement pour s'assurer que la température des aliments requise est atteinte.

Le fait de contrôler l'alimentation de chaleur en fonction de la température des aliments permet de s'assurer que la température des aliments requise est atteinte et maintenue, et éviter à l'utilisateur de surveiller la marmite en permanence.

Pour éviter que les aliments brûlent et pour les faire cuire doucement, il est possible de régler la puissance de cuisson avec les niveaux dynamiques 1 à 9. Ces niveaux contrôlent la température à l'intérieur de la marmite en fonction de la température des aliments. Si une valeur faible est sélectionnée, le processus de cuisson sera doux mais lent.

Si une valeur élevée est sélectionnée, la cuisson sera moins douce mais plus rapide. Cela permet de faire cuire facilement et sans danger les produits laitiers, par exemple.



6 programmes de brassage

Différents programmes de brassage pour différents aliments

Le brasseur comprend six modes de brassage dynamiques qui s'adaptent automatiquement à la vitesse sélectionnée et qui fonctionnent ainsi toujours de manière optimale.

The stirring programs define if the stirrer changes the direction and the length of the pause.



Brasseur intégré

Le moyen le plus simple de sécuriser l'énergie

Le brasseur à l'intérieur de la marmite permet de gagner du temps et de moins se fatiguer, étant donné que le brassage est effectué automatiquement, mais aussi parce qu'un brassage intense facilite la préparation de nombreux plats.

Le brasseur intégré permet de maintenir le couvercle fermé et de conserver la chaleur et la vapeur à l'intérieur. Cela permet de réduire la consommation d'énergie et la quantité de vapeur dans la cuisine.

L'outil de mélange est toujours accessible, et il suffit d'ouvrir le couvercle pour vérifier le contenu de la marmite ou ajouter des ingrédients.

Les raclettes réduisent le risque que les aliments brûlent et collent aux parois de la marmite, facilitant ainsi le nettoyage.



Brassage délicat

Un brassage très lent protège les aliments

La possibilité de réduire la vitesse du brasseur jusqu'à 5 TPM permet également de remuer délicatement des ragoûts, par exemple.

Ce type de brassage est particulièrement important lorsque la nourriture reste longtemps dans la marmite, par ex. lors du réchauffage ou du refroidissement, afin que les plats restent bien homogènes.





Brasseur hygiénique

Aucun joint en contact avec la nourriture

Les pièces rotatives de l'arbre du brasseur sont situées au-dessus de la zone dans laquelle se trouve la nourriture afin qu'aucun joint non hygiénique ne commence à fuir.

Le brasseur ne nécessite qu'une maintenance minimale, et la poignée de levage du brasseur reste facile d'accès, même lorsque la marmite est pleine.

L'outil de brassage entièrement soudé est facile à nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.



Raclettes du brasseur

Des raclettes qui gardent la forme

Des raclettes facilement détachables, qui gardent leur forme et couvrent la zone chauffée, assurant le meilleur transfert de chaleur aux aliments sans risque de brûlure ou d'adhérence. Cela améliore la qualité des aliments et facilite le nettoyage.



Légèreté du brasseur

Usage ergonomique

La conception spéciale du brasseur le rend léger et extrêmement stable. De plus, la puissance élevée du moteur de brassage permet de fixer sur le brasseur toute une gamme de lames obliques qui assurent un mélange efficace, même à des vitesses peu élevées.

Le brasseur s'installe de manière ergonomique. L'arbre complètement inséré permet d'installer facilement le brasseur en position horizontale, évitant ainsi de devoir le soulever du corps du brasseur.



SlowMix

Brasser à couvercle ouvert

Pour des raisons de sécurité, le brasseur s'arrête dès que le couvercle est ouvert. Avec la fonction Slow-Mix, le brasseur peut tout de même tourner lentement en maintenant une touche enfoncée.

La vitesse peut être réglée à l'écran entre 5 et 20 TPM. Cela permet d'avoir des résultats plus homogènes lorsqu'on sert la nourriture.

Une pédale permet d'utiliser la fonction SlowMix en mode mains libres.



Brassage à haute vitesse

Vitesse de brassage jusqu'à 155 TPM

Le brassage à grande vitesse peut être utilisé pour fouetter le contenu de la marmite. Cette fonction est particulièrement utile avec le fouet.



Remplir l'eau avec un compteur d'eau

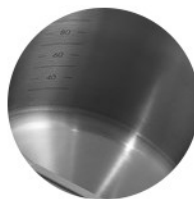
Dosage facile de l'eau dans la marmite

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



Aucun joint en contact avec la nourriture

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.



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.

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.

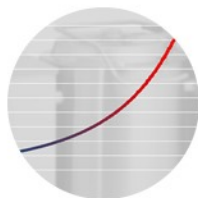


Haute efficacité

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

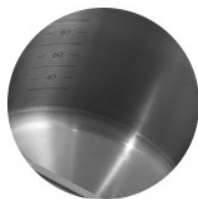
Robuste et facile à lire

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.

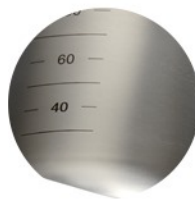
Les boutons de mise en marche et d'arrêt de la marmite sont faciles à atteindre, ce qui permet d'éteindre la marmite après utilisation. La mise hors tension permet de réduire la consommation en mode veille.



Cuve robuste en acier inoxydable résistant aux acides

Acier de haute qualité pour une production sûre

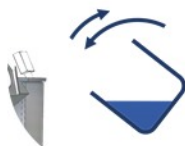
Toutes les marmites sont dotées d'une cuve intérieure en acier inoxydable résistant aux acides qui offre une meilleure protection contre les aliments acides.



Une graduation par litre

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.



TiltBack ajustable

Versement facile sans faire de gouttes

La fonction TiltBack permet à l'utilisateur de déterminer si, et à quelle hauteur, la



Code d'accès

Verrouiller l'accès au contrôle

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

La fonction hiBack 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.



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

Équipement supplémentaire



Fouet

Élargit le champ d'application des marmites

Le fouet peut s'utiliser pour monter les blancs d'œuf ou la crème. Il est facile à monter et offre encore plus de possibilités d'utilisation de la marmite.



Outil de nettoyage

Nettoyage automatique dans la cuve de la marmite

L'outil de nettoyage MultiClean est très efficace et simple à utiliser; il se fixe facilement sur n'importe quelle marmite à brasseur intégré.

Les brosses du MultiClean nettoient rapidement les zones où la marmite est en contact avec la nourriture et éliminent même les saletés incrustées, ce qui permet à l'utilisateur de gagner du temps et de se consacrer à d'autres tâches. L'outil de nettoyage s'installe de la même manière que le brasseur.

L'outil de nettoyage MultiClean breveté permet également d'économiser de l'eau étant donné qu'il évite le trempage dans la plupart des cas. La double rangée de brosses raides est montée sur ressort et épouse les contours de la marmite, pour un nettoyage efficace. Les brosses sont fixées sur des rails spéciaux afin de pouvoir les retirer facilement pour les nettoyer ou pour les remplacer avec des brosses plus douces ou plus dures.

Les quatre brosses sur les côtés nettoient l'ensemble de la surface et les deux brosses profilées nettoient le fond de la marmite.



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.



Pédale de pied

Exploitation mains libres

La pédale de commande libère les mains de l'utilisateur pour le basculement, le SlowMix ou le remplissage manuel de la marmite.

La fonction se choisit à l'écran et s'active par la pédale.



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.



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.



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.



Brosse de nettoyage

Nettoyage facile du brasseur

Le nettoyeur de tuyau permet de nettoyer facilement les tuyaux au milieu de la marmite.

La brosse est dotée d'un manche de 60 cm et convient à toutes les tailles de marmite. Il est possible de retirer la tête du manche de la brosse et de la nettoyer à l'eau bouillante, pour une hygiène optimale.



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.



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.



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.



Voyant dans le bol de la marmite

Une LED s'allume dans la cuve quand le couvercle est fermé

Les aliments sont illuminés afin d'être mieux visibles à travers le trou d'inspection. Le voyant puissant est monté sur la cuve à l'extérieur de la zone des aliments et donne avec sa bonne valeur RA une reproduction des couleurs naturelles.

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