

Marmite

Pour toute cuisson à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...

- Capacités 60, 100 et 150 litres.
- Cuve 30/10^{ème} chaudronnée et soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Poignée de couvercle avec embout isolant.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Robinet de vidange Ø 40.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.

Chauffe directe

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Epaisseur du fond de cuve 30/10.

Electrique : Par chassis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyant lumineux. Epaisseur du fond de cuve 80/10.

Bain-marie

CUVE À DOUBLE ENVELOPPE, fond de cuve en 30/10^{ème}. Contrôle automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.

Gaz : Par rampes inox pilotées par doseur d'énergie.

Electrique : Par thermoplongeurs immergés dans la double enveloppe et commandés par doseur d'énergie et voyants lumineux. Groupe de sécurité.

Options : Cône de vidange déporté, cuve en inox 316 L pour produits de la mer, claie de fond perforée amovible, régulation thermostatique digitale avec ou sans coffret déporté.

Modèle	CHAUFFE DIRECTE		BAIN-MARIE		
	100 L	150 L	60 L	100 L	150 L
Façade	800	800	800	800	800
Dimension cuve	603x390	603x550	500x360	603x390	603x550
Energie	Electrique				
Puissance	-	12 kW	9 kW	13,5 kW	18 kW
Energie	Gaz				
Puissance	18 kW	22 kW	-	18 kW	19,5 kW



■ Couvercle doublé et équilibré par charnière Echtermann.

■ Rejet fixe inox pour remplissage en eau. Canalisation des gouttes.

■ Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange.



Sauteuse braisière

La sauteuse CAPIC permet une utilisation polyvalente pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire.

- Cuve fond **BIMÉTAL** épaisseur 12 mm (3 mm en inox + 9 mm en acier).
- Cuve avec angles arrondis de profondeur **250 mm**.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Basculement par vérin électrique ou manuel avec arrêt en toute position.
- Large bec verseur pour une vidange intégrale.
- Gouttières périphériques de récupération des débordements.

Chauffage électrique : Par châssis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyants + thermostat de sécurité.

Chauffage gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Rampe inter-allumage.

- Options** :
- Cadre amovible support pour bacs GN1/1.
 - Bec verseur déporté amovible.
 - Basculement par commande digitale.
 - Gaz uniquement : Régulation thermostatique digitale 50-300°C avec coupure gaz au basculement et limiteur de surchauffe sur fond de cuve.
 - Electrique : Régulation thermostatique digitale 50-300°C avec coupure au basculement.
 - Grille d'égouttage.

Modèle	35	50	60
Façade	800	1000	1200
Dimension cuve	650x575 x250	850x575 x250	1050x575 x250
Capacité	80 litres	100 litres	130 litres
Electrique	9 kW	15 kW	18 kW
Gaz	12 kW	20 kW	25 kW

■ Angles arrondis pour une hygiène parfaite.



■ Rampes gaz en tube inox pour une meilleure répartition de la chaleur.

