

MARMITE MTEC+A+VM-400

Fonction : Cuisiner plats préparés à base de légumes ou viande ou volaille ou poisson, sauces...



CAPACITÉS DE LA CUVE :

400L

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Oui

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE :

Moteur bras mixer : 36kW

Moteur pales : 0.75kW

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1980x1450x2030mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox & Matériaux Polymères

DESRIPTIF

- Diamètre de la cuve : 900mm
- Hauteur de la cuve : 650mm
- Permet d'économiser au maximum l'énergie et de garantir une régulation de température parfaite
- Isolation parfaite des parois et du couvercle
- Déchargement par cuve basculante
- Sonde de température du produit et dans la cuve
- Energie : électricité
- Régulation par automate 'Aditec' MRA 500 – Programmation : 15 programmes de 3 étapes maxi. – température intérieure, à cœur et delta T – temps – départ différé jusqu'à 99h
- Possibilité de connexion du micro Aditec sur ordinateur externe avec logiciel d'enregistrement et de suivi des cuissons
- Pales de mélange et grattoirs en téflon
- Vitesse de rotation des pales variable

MARMITE MTEC+A+VM-400

Fonction : Cuisiner des plats préparés à base de légumes ou viande ou volaille ou poisson, sauces...

PHOTOS

