



# MARMITES À CUVE BASCULANTE

**Pour sauces, spécialités, plats cuisinés, desserts, préparations et mélanges divers. Cuissons rapides et homogènes en toute sécurité**

- Conception favorisant pour l'hygiène une grande aisance du nettoyage et de la maintenance.
- Construction en acier inox : carrosserie, cuve, couvercle équilibré avec trappe à ingrédients, piétement à hauteur réglable.
- Basculement électrique souple avec arrêts en toute position. Vidange intégrale.

*TILTING BOILING KETTLE : For sauces, prepared meals, desserts, specialties dishes and all types of mixtures and products. Homogeneous risk-free and rapid cooking. Designed for an easy maintenance and cleaning. Stainless steel body, internal structure, tank, lid, adjustable stainless steel stand. Electric tilting.*



## MARMITE - SAUTEUSE TYPE RCM

**300 litres.** Cuve : Ø 900. Profondeur 540.  
Extérieur : Façade 1800. Largeur 1200. Hauteur 900 avec piétement de 450.

### Nouveau concept 3 fonctions : RISSOLAGE - CUISSON - MIJOTAGE

Chauffage innovant pour cuisson chauffe directe ou bain-marie à eau. Puissance électrique 30 kW. Cuve à fond plat en inox ép. 12 mm, déversement à 400 du sol. Mélangeur amovible par bras racleur à vitesse de rotation ajustable par variateur. Le bras mélangeur s'extrait du fond de la cuve.

*Type RCM KETTLE - 300l. Tank Ø 900 , depth: 540 Overall: 1800, width: 1200, height: 900 (including 450 stainless steel legs).*

*New 3 functions concept: BROWNING, COOKING, SIMMERING. Innovative heating for direct heat or bain-marie cooking. Electric power 30kW. 12 mm thickness flat bottom kettle, Smooth electronic tilting to 400mm from the floor. Removable mixing arm.*



## MARMITE TYPE TC

**240 litres.** Cuve : Ø 750. Profondeur 510.  
Extérieur : Façade 1500. Largeur 925. Hauteur 1150 avec piétement de 600.

### Pour toutes cuissons de produits liquides ou semi-liquides.

- 2 possibilités en chauffage indirect :
- **Bain-marie EAU** avec option refroidissement.
- **Bain-marie HUILE** : température du bain adaptée aux produits pour des cuissons sensibles jusqu'au marquage à 150°C.

Puissance : gaz 25 kW, électrique 22,5 kW. Cuve à fond plat en inox de 30/10, déversement à 300 du sol. Mélangeur amovible par bras racleur à vitesse de rotation ajustable par variateur. Le bras mélangeur s'extrait du fond de la cuve.

*Type TC KETTLE - 240l Tank Ø 750, depth: 510 Overall: 1500, width: 925, height: 1150 (including 600 stainless steel legs). For all cooking of liquids or semi-liquids.*

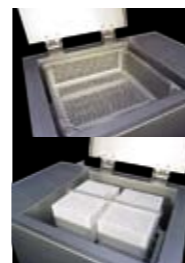
*2 possibilities for indirect heating: water bain-marie with chilling option and oil bain-marie temperature of vessel suitable for delicate products up to 150°C.*

*Power: gas 25kW, electric 22,5kW. 30/10 flat bottom stainless steel kettle, tilting to 300mm from the floor. Removable mixing arm.*



## AUTRES TYPES DE MARMITES STANDARD

Cuve fixe en aluminium ou inoxydable. Capacité de 80 à 2000 litres. Chauffage électrique, gaz, vapeur, bain d'huile électrique, ...  
*OTHER TYPES OF STANDARD KETTLES - Aluminium or stainless steel fixed kettle. 200 to 80l capacity. Electric heating, gas, steam...*



## MARMITE TYPE HÉMISPHERIQUE

**200, 300, 400, 500 litres.**

### Pour BOUILLIR, MARQUER, CUIRE, REFROIDIR,...

Cuve à fond hémisphérique à double enveloppe. Déversement à 700 mm du sol pour vidange dans bac mobile. Couvercle avec trappe à ingrédients. Bras racleur en option, suivant applications :

- axe fixe vertical.
- axe incliné et relevable.

*Hemispherical tilting boiling kettle. Capacities 200, 300, 400, 500 litres. For prepared meals, sauces, desserts, specialty dishes and all types of mixtures and products. Pan with a jacket and thermoprotection. Large pouring lip. Accessible two-part lid. Smooth electronic tilting to 700mm from the floor for emptying into mobile bins.*

**Chauffage :** Vapeur (réseau client). Pression 2 à 6 bars. Variante : générateur vapeur électrique 32 kW pression 0,5 bars ou gaz chauffage direct avec cuve à simple enveloppe.  
*Heating. Steam. Pressure from 2 to 6 bars. Option: electric steam generator 32 kW, pressure 0,5 bars or gas generator 60kW, pressure 3 bars.*

**Gestion du process suivant option :** A partir d'un terminal tactile opérateur. Recettes incluant temps et vitesse du bras racleur pour les phases de cuisson et de refroidissement. Ecran d'information.  
*Process management. From operator's control panel. Recipes including mixer speed, cooking times and cooling phases. Information screen.*

**Options complémentaires :** Vanne de fond de cuve à commande pneumatique. Compteur volumétrique d'eau. Refroidissement par eau perdue. Enregistreur pour traçabilité. Egouttoir, ...  
*Options. Pneumatic outlet valve. Water meter. Pan cooling by water circulation. Traceability recording device. Strainer...*

