

# → CUISEUR - REFROIDISSEUR À PANIER BASCULANT

**Pour ECHAUDER - POCHER - BLANCHIR - CUIRE et ... REFROIDIR.**

Légumes, viandes, produits de la mer, ...

Manipulations réduites et sécurisées, économies d'eau et d'énergie, régularité du produit fini.

*SEQUENTIAL COOKER-CHILLER. Tilting Basket Cooker*

*To warm, poach, blanch, cook and...chill. Vegetables, meats, seafood... Risk-free and reduced handling, water and energy savings, repeatability of the finished product.*

Les aliments sont versés dans le panier de la cuve de cuisson. En fin de cuisson, déchargement dans le bac de récupération ou dans le panier de la cuve de refroidissement. Opération par apport d'eau froide.

Chauffage électrique ou gaz contrôlé par thermostat avec signal sonore de durée de cuisson. Basculement du ou des paniers par vérin commandé par opérateur.

*Raw material put into the basket of the cooking tank. At the end of cooking, empty into quench tank or into the basket of the chilling tank. Operation by inflow of cold water.*

*Electric or gas heating by thermostat with audible signal of cooking duration. Tilting of the basket(s) by operator controlled cylinder.*



Cuiseur simple 250 l.  
1000x1100x950.

250l simple cooker  
1000x1100x950

Chargement et déchargement en façade. Production jusqu'à 250 kg/h selon produit. Cuiseur 250 l avec cuve de refroidissement intégrée. 1800x1100x950. *Front loading and emptying. Production up to 250kg per. Hour depending on the product. 250l cooker and integrated tank*

Type Type	Volume panier (L) Basket volume	Dimensions extérieures (mm) Exterior dimensions (mm)			
		Longueur / Length		Profondeur Width	Hauteur Height
		Cuiseur	Refroidisseur		
250	100	1000	800	1100	950
500	250	1550	1270	1550	1000
1000	500	1550	1270	2700	1000

Exemple de réalisation en industries : Cuisson de riz et pâtes. Perforation du panier selon produits. *Typical applications: Cooking of pastas and rice. Basket perforation to suit products.*



Cuiseur-refroidisseur 500 ou 1000 litres pour l'industrie.

Chauffage vapeur par injection dans la cuve ou par échangeur, gaz ou électrique.

*500 or 1000l cooker-chiller for industry. Steam heating by injection into the tank or by gas or electric heating.*



Avec support pour déversement dans bac GN1/1 ou GN 2/1 (option). *With a stand to pour into a GN1/1 or GN 2/2 tray (option).*



Pilotage par terminal opérateur. Gestion des recettes et du process. *Operator monitoring. Recipe and process management.*