

# ➤ MARMITES À CUVE FIXE

500 à 2000 litres (et plus)

## Pour cuire, blanchir, pasteuriser, ...

**Caractéristiques :** Construction robuste. Angles de cuve arrondis. Isolation renforcée. Couvercle équilibré. Robinet de vidange 50/60 (2 à partir de 1000 litres). Coffret mural de commande. Énergie vapeur, gaz ou électrique.

**Options :** Régulateur à programmes. Sonde à cœur. Enregistreur. Relevage pneumatique du couvercle. Paniers perforés.

*Boiling kettles with fixed tanks. 500 to 2000 litres (and more). For cooking, pasteurizing, etc. Features : Robust construction. Tank with rounded corners. Improved insulation. Counterbalanced lid. Drainage tap (2 above 1000 litres capacity). Wall-mounted control panel. Steam, gas or electric.*

*Options : programme controller. Temperature probe. Temperature recorder. Pneumatically operated lid. Perforated baskets (bottom or side opening).*

CAPACITÉS Capacity Litres Litres	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (mm) External dimensions (mm)			DIMENSIONS DE LA CUVE (mm) Dimensions of vat (mm)		
	Longueur Length	Largeur* Width*	Hauteur Height	Longueur Length	Largeur* Width*	Hauteur Height
500	1500	1250	1000	1000	950	600
700	1900	1250	1000	1400	950	600
1000	2430	1250	1000	1930	950	600
1500	3390	1250	1000	2890	950	600
2000	3390	1250	1100	2890	980	700

(\*) = 1350 pour marmite gaz. Encombrement vanne de vidange + 225 mm. Sur demande : toutes capacités et adaptations spéciales.

(\*) = 1350 for gas. All capacities and special modifications available on request.



Cuisson panier.  
Convient pour tous produits.  
*Cooking basket suitable for all products.*



Réalisation spéciale pour cuisson crustacés, crevettes, ...  
Temps de montée en température très rapide.  
*Form specially adapted for shellfish, shrimps, etc. Very fast temperature rise.*



### Points forts :

- **Simplicité**
- **Robustesse**
- **Régulation précise**

### Strong points :

- \* *Simplicity*
- \* *Strength*
- \* *Accurate control.*



## MARMITE À CUVE FIXE AVEC BRAS RACLEUR

### Particularité :

Cuve hémisphérique avec chauffage vapeur à double enveloppe. Vidange par vanne de fond de cuve. Vitesse du bras racleur réglé par variateur. Commandes déportées dans coffret mural.

**Applications :** sauces et potages.

*Boiling kettle with scraper arm.*

*Characteristic :*

*Hemispherical tank with steam heating in a double jacket. The speed of the scraper arm is regulated by a dimmer. Wall-mounted control panel.*

*Use : Sauces and soups.*



### Tableau énergie cuve fixe rectangulaire

CAPACITÉS Capacity Litres Litres	CHAUFFAGE Heating				NOMBRE de paniers N° of baskets
	Vapeur Steam kg/h	Gaz/gas Propane kg/h Nat. m³/h		TIC Gas submerged tube kW	
500	90	4,2	6,1	90	1
700	120	6,5	9,4	-	1
1000	160	9,1	13,2	120	2
1500	200	13,9	19,1	-	3
2000	240	13,9	19,1	-	3



Salle de cuisson dans un atelier de fabrication de charcuterie  
*Cooking area in a cooked meat (charcuterie) producing department.*

# ➤ SAUTEUSE BRAISIÈRE

Cuve basculante de 50 à 80 dm<sup>2</sup>  
(110 à 180 litres). Fond BI-MÉTAL.

Energie gaz ou électrique.

Applications : marquage et cuisson.

*Multi-purpose Bratt pan*

*Tilting pan, 0.50 to 0.80 m<sup>2</sup> (110 to 180 litres). Bi-metallic base. Gas or electric.*

*Uses : for searing and cooking.*



# ➤ ENSEMBLE DE CUISSON pour charcutier traiteur

- Cuve de marmite en aluminium fondu (variante en inox).  
Énergie gaz \* cuve ronde 65 à 120 L.

\* cuve carrée ou rectangulaire 120 à 500 L.

- Four à air pulsé 2 à 4 niveaux. - Bloc 2 ou 4 feux nus.

*Cooking combination*

*\*Boiling kettle with cast aluminium tank (alternatively in stainless steel).*

*Gas heating \*round tank, 65 to 120 litres.*

*\*square or rectangular tank, 120 to 500 litres.*

*\*Pulsed air oven of 2 to 4 levels. - Cooker with 2 or 4 open burners.*

