

➔ CUISEUR À PANIER BASCULANT

Cuve : 300, 500 ou 1000 L avec panier de 125, 250 ou 500 L

Pour échauder, blanchir, cuire...

Chauffage vapeur, gaz par tube immergé compact (TIC) ou électrique pour une montée très rapide en température.

Basculement panier(s) par vérins pneumatiques.

Cooker with tilting basket.

500 or 1000 litres tank with 250 or 500 litres basket.

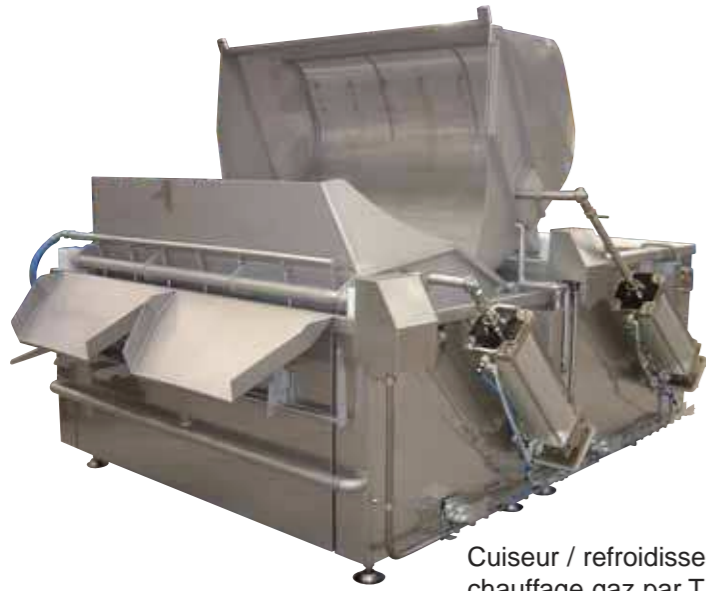
For scalding, blanching, cooking, etc.

Steam or submerged tube gas heating, for fast temperature rise.

Pneumatic tilting for basket.

TYPE TYPE	VOLUME PANIER (L) BASKET VOLUME	DIMENSIONS EXT. DE LA CUVE (mm) TANK EXTERIOR DIMENSIONS (MM)			DIMENSIONS DE LA CUVE (mm) TANK DIMENSIONS (MM)		
		Longueur Length	Largeur Width	Hauteur Height*	Longueur Length	Largeur Width	Profondeur Height*
500	250	1550	1550	1000	1000	950	600
1000	500	1550	2700	1000	1000	1930	600

*Ex : cuiseur énergie vapeur. Hauteur hors tout avec le panier ouvert : environ 2200
*Overall height with basket open approximately 2200 mm



Cuiseur / refroidisseur type 1000, chauffage gaz par TIC.

Cooker / cooler type 1000, submerged tube gas heating.



Cuiseur type 500, chauffage vapeur par échangeur.
Cooker type 500, steam heat exchanger.

Points forts :

- Manipulations réduites
- Économies d'eau et d'énergie
- Régularité

Strong points :

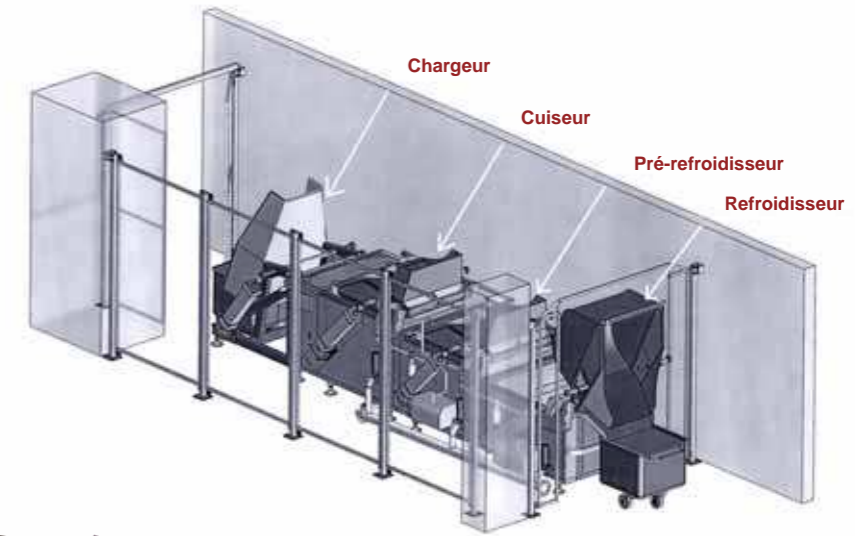
- * Reduced handling
- * Water economies
- * Consistent results

MULTI-CUVES (2 ou 3 en série)

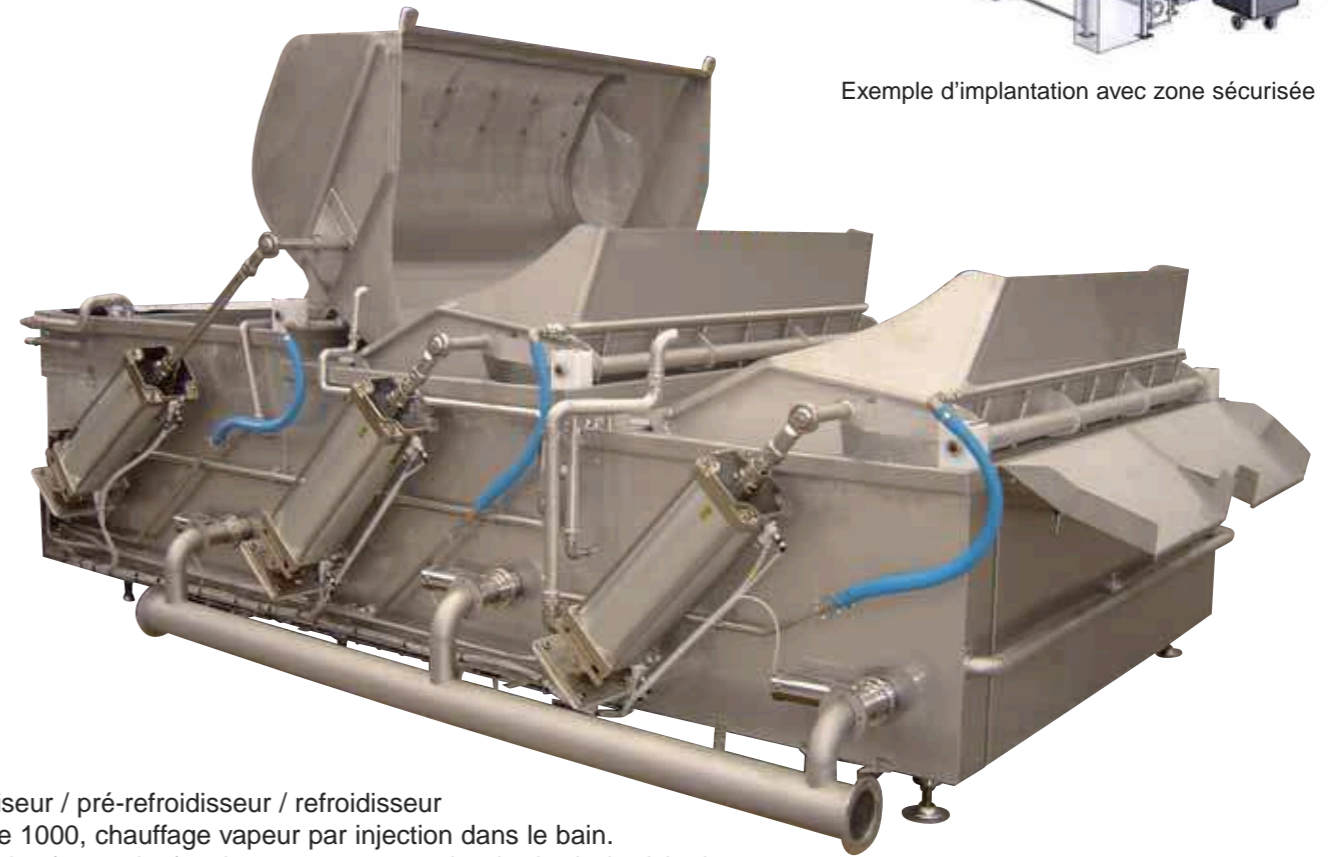
Pour cuire et refroidir

TYPE	ENCOMBREMENT EXTÉRIEUR (mm)		
	2 cuves	3 cuves	3 cuves + chargeur
500	1550x2820	1550x4090	1550x5440
1000	2700x2820	2700x4090	2700x5440

Ex : cuiseur énergie vapeur.



Exemple d'implantation avec zone sécurisée



Cuiseur / pré-refroidisseur / refroidisseur type 1000, chauffage vapeur par injection dans le bain.

Cooker / pre-cooler / cooler type 1000, steam heating by tipping injection.

Applications : Riz, pâtes, pommes de terre, crevettes, lentilles, calamars...

Use : Rice, pasta, potato, shrimp, lentil, calamari...



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



Pilotage par terminal opérateur donnant accès à plusieurs recettes prenant en compte l'ensemble des centres de traitement et d'égouttage ainsi que la gestion du process.
Multiple tanks (2 or 3 in series) For cooking and chilling. Operator's control system gives direct access to a number of recipes and takes into account cooking and draining times as well as managing the whole process.