

# MARMITES À CUVE HÉMISPHERIQUE BASCULANTE

**Avec ou sans bras racleur**

**200 à 500 litres** (autres capacités, nous consulter.)

**Pour blanchir, marquer, cuire, refroidir, ...**

**Pour sauces, plats cuisinés à base de viande, légumes, pâtes, desserts, spécialités, préparations et mélanges divers, ...**

**BOILING KETTLES WITH TILTING HEMISPHERICAL TANK**  
 With or without a scraper arm  
 200 to 500 litres (other capacity please contact us)  
 Blanching, browning, cooking, cooling, etc.  
 For sauces, meat-based dishes, vegetables, pasta, desserts, speciality dishes, a wide range of mixtures, etc.



**Points forts :**

- Robustesse
- Régulation précise
- Homogénéité de la chauffe

**Strong points :**

- \* Strength
- \* Accurate control
- \* Uniformity when cooking

La marmite CAPIC, à cuve hémisphérique avec double enveloppe, assure une cuisson rapide et homogène en toute sécurité.

La conception du châssis support et la cuve favorisent le nettoyage et l'hygiène.

L'axe de basculement déporté permet un déversement intégral dans un bac standard hauteur 700 / 750 (basculement souple et progressif avec arrêt en toutes positions).

*Tilting boiling kettles with or without mixer-stirrer 200 to 500 litres\* CAPIC'S boiling kettle with its hemispherical tank and double jacket allows fast, risk-free, uniform cooking. The design of the kettle body and the supporting tubular frame facilitates cleaning and hygiene. The body's eccentric axis of rotation allows complete emptying into a standard container 700 to 750 mm high (steady tilting action can be stopped in any position).*

**Chauffage :** Vapeur (réseau usine).

Pression 2 à 6 bars.

Variante : gaz ou par générateur électrique indépendant.

*Heating : steam. Pressure from 2 to 6 bars. Alternative : steam generation by gas heating or separate electric generator.*

**Options :** vanne de vidange, compteur d'eau, bras racleur, refroidissement, régulation de température, logiciel de traçabilité.

*Options : drainage tap, water meter, scraper arm, cooling, temperature controls, traceability software.*



Dispositif de fixation du bras racleur et du satellite.  
*Clamping device for the scraper arm and satellite.*



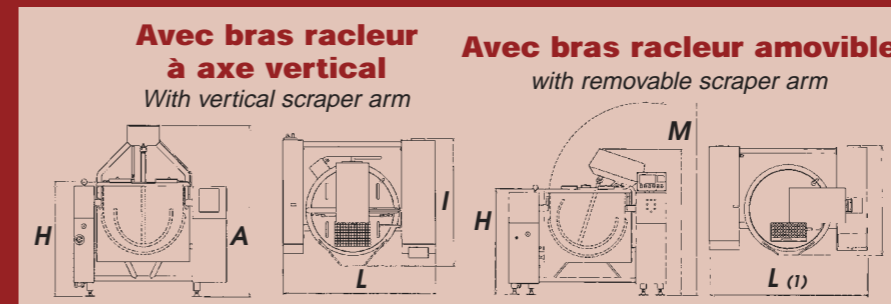
Bras racleur incliné amovible et satellite entraîné.  
*Inclined, removable scraper arm and satellite mixer.*



Bras racleur renforcé à axe vertical avec guidage de fond de cuve.  
*Vertical, reinforced scraper arm supported at bottom of tank.*



Marmite sans malaxeur.  
*Boiling pan without mixing arm.*



CAPACITÉ (en litres)	DIM. EXTÉRIEURES external dimensions (mm)						DIM. DE LA CUVE (mm) Body dim. Ø x P (en mm)
	L	L (1)	I	H	A	M	
200	1660	2100	1440	1240	1910	2450	750x625
300	1780	2100	1440	1280	1980	2450	880x690
400	1850	2100	1530	1280	2015	2450	950x775
500	1890	2100	1530	1350	2110	2450	1000x850

