



Appareils de
grande production.



Découvrez !



Accès au site web



Appareils de grande production

Marmites

Marmites cylindriques fixes.....	093
Marmites cylindriques fixes avec mélangeur	095
Marmites cylindriques basculantes	097
Marmites rectangulaires fixes.....	099
Marmites rectangulaires fixes Gastronorm	101
Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur plc.....	103

Poêles basculantes

Poêles basculantes simples motorisées	105
Poêles basculantes automatiques sur châssis	107
Cuiseurs automatiques.....	109

Marmites cylindriques fixes



Caractéristiques générales

- Marmite avec structure et récipient cylindrique, adaptée pour être positionnée dans des zones de passage aux dimensions réduites où les appareils avec des bords et des surfaces angulaires peuvent créer des problèmes d'ergonomie et de mouvement, permettant ainsi de travailler confortablement de différents endroits.
- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10. Double paroi en versions indirectes.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre et poignée athermique.
- Structure portante en acier inoxydable AISI 304.
- Revêtements extérieurs en AISI 304 satiné.
- Dispose de pieds réglables en acier inoxydable.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour la vidange de l'air de la chambre pour la dépressurisation pendant le chauffage.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet de remplissage, avec sortie orientable.
- Chauffage :
 - . Gaz :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - . Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- . Vapeur indirecte :
 - Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.
 - Les versions à pression ou autoclave permettent d'accélérer les cycles de cuisson effectués la journée. Elles sont équipées de joint d'étanchéité en silicone alimentaire et de brides pour une fermeture hermétique, et d'une soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gaz à chauffage indirect					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
MARMITES CYLINDRIQUES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites cylindriques fixes avec mélangeur



Caractéristiques générales

- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant de 2" à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :
 - . Version normale : soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
 - . Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle et soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Revêtement de la partie technique mobile pour faciliter l'inspection des éléments internes.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Système de mélange :
 - . Mélangeur en acier inoxydable AISI 316 doté d'une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m
 - . Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
 - . Mélangeur mobile pour faciliter les opérations de nettoyage et le retrait du produit.
 - . Mélangeur équipé de bras radiaux en acier inoxydable et de pales en téflon céramique.
- Chauffage :
 - . Électrique indirect avec double paroi :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermorégulation et temporisation électronique de la température et du temps de processus.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique avec des sondes.
- Contrôle de pression de la double paroi à travers un pressostat de travail et une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapeur indirecte avec double paroi :
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRIQUES AVEC MÉLANGEUR					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
1420x1300x1050 MARMITES CYLINDRIQUES À VAPEUR AVEC MÉLANGEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites cylindriques basculantes



Caractéristiques générales

- Marmite basculante automatique avec colonnes latérales de remplissage. Le basculement de la cuve facilite le transfert des aliments solides. Il s'agit du recours le plus simple et immédiat pour la cuisson de quantités élevées.
 - Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et double paroi en acier inoxydable AISI304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé sur demande.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur un châssis.
 - Revêtements extérieurs en AISI 304 finement satiné. Isolation thermique garantie par des panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Système de basculement automatique à l'aide d'un actionneur hydraulique
 - Système de blocage automatique du chauffage en phase d'inclinaison
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Les appareils de chauffage indirect : contrôle de pression de la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression manuelle et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Gaz à chauffage indirect					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

Accessories

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	-

Marmites rectangulaires fixes



Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve cylindrique. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
- Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :
 - . Version normale : soupape de sécurité à ressort et de poids (selon la capacité de la machine) calibrée à 0,5 bar.
 - . Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle. Soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - . Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :
 - Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES RECTANGULAIRES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gaz à chauffage indirect					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
MARMITES RECTANGULAIRES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
MARMITES RECTANGULAIRES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites rectangulaires fixes Gastronorm



Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve rectangulaire Gastronorm. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
 - Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable brillant AISI 316 d'une épaisseur de 25/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
 - Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé possible sur demande.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Avec une structure portante en acier inoxydable.
 - Elle est équipée de pieds d'appui en acier inoxydable réglables en hauteur et d'un filtre de vidange manuel de la chemise.
 - Revêtement extérieur en AISI 304. Finement satiné. Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES RECTANGULAIRES GN À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gaz à chauffage indirect					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
MARMITES RECTANGULAIRES GN ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
MARMITES RECTANGULAIRES GN À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur PLC



Caractéristiques générales

- Fond du récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant, convenant pour des produits particulièrement acides, d'une épaisseur de 20/10 à 40/10.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible (en option).
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante (en option).
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 sur des pieds réglables en acier pour le nivellement et bride pour la fixation au sol.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Mélangeur mobile en acier inoxydable AISI 316 avec une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m.
- Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
- Bras radiaux en acier inoxydable et pales de raclage en téflon céramique.
- Moniteur PLC :
 - . Permet de gérer et de personnaliser jusqu'à 100 programmes de cuisson qui peuvent être modifiés même pendant la préparation.
 - . Équipé d'un écran tactile et de commandes manuelles pour l'actionnement et le remplissage de l'eau, l'inclinaison et le mouvement du mélangeur.
 - . Équipé de signaux acoustiques et de messages d'avertissement (jaunes) pour un fonctionnement correct ou d'alarmes (rouges) en cas de dysfonctionnement.
 - . Tous les paramètres peuvent être personnalisés, affichés et modifiés même pendant la cuisson (nom, attente/remplissage d'eau, temps, températures, sondes, vitesse de mélange, temps, etc.)
- Chauffage :
 - . Gaz à chauffage indirect :
- Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Contrôle du niveau de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Contrôle de pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- . Électrique à chauffage indirect :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité résistant avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de la température (50°C – 120°C).
 - . Vapeur à chauffage indirect :
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage indirect					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Électriques à chauffage indirect					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapeur à chauffage indirect					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	-

Poêles basculantes simples motorisées



Caractéristiques générales

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304.
- Fond en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10 mm. Option : fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10.
- Inclinaison automatique motorisée. Comprend un système basculant manuel en cas de panne.
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Chauffage :
GAZ DIRECT :
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 300 °C. Électrique direct :
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe.
- Contrôle de la température (50 °C – 260 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Électriques à chauffage direct					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Les choix

CODE	DESCRIPTION	€
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 150 L	-
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 200 L	-

(*) Consulter la version.

Poêles basculantes automatiques sur châssis



Caractéristiques générales

- Fond et parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 :
- Modèles SBGA et SBEA : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 10 mm. Option : 12 mm de composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Modèles SBGAX et SBEAX : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 15 mm. Option : 15 mm de composite (12mm fer + 3mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Inclinaison automatique avec actionnement hydraulique sur un axe avant
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Système de chauffage :
 - GAZ DIRECT :
 - Mise en marche piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote (versions SBGAX et SBEAX).
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
 - ÉLECTRIQUE DIRECT :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau de produit insuffisant.
 - Contrôle de la température (100 °C – 250 °C).
 - Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 250°C.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Électriques à chauffage direct					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-

Options

CODE	DESCRIPTION	€
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 130 et 150 L	-
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 165, 200 et 210 L	-
*	Fond de 15 mm composite (12 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 300 et 400 L	-

(*) Consulter la version.

Cuiseurs automatiques



Caractéristiques générales

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Paniers en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Déversoir et robinet pour la sortie et la vidange.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 sur des pieds en acier réglables de 150 mm à 180 mm.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur de 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Équipée de contrôles numériques avec 3 displays à 4 chiffres permettant de configurer les valeurs de température de 20 °C à 110 °C.
- Possibilité de configurer le temps de cuisson entendu comme temps d'immersion du panier avec un intervalle minimum d'une seconde.
- Indicateur sonore lumineux pour prévenir de la fin du cycle de cuisson.
- Blocage de la cuisson avec réintégration de l'eau temporisée à la fin de la cuisson.
- Élévation du panier automatique à la fin de la cuisson.
- Possibilité de régler la position du panier : premier égouttage et déchargement ou bien déchargement frontal direct.
- Chauffage :
 - . Gaz à chauffage direct :
 - Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
 - . Vapeur à chauffage indirect avec double paroi :
 - Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une électrovanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Thermostat de sécurité contre la surchauffe ou le manque d'eau.
- . Électrique à chauffage direct :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité résistant avec blocage de chauffage en cas de surchauffe ou de niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de la température (50°C – 120°C).
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- Contrôle de la pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CUVES		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)		
Gaz à chauffage direct						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Électriques à chauffage direct						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Vapeur à chauffage indirect						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-