

Modules de cuisson lente électriques (Cuisson sous vide à bain d'eau)

Modèles

MCL 90

MCL 180

MCL 240



Avantages

Préservation des qualités organoleptiques
Fraîcheur et hygiène parfaites
Souplesse d'exploitation
Simplicité et facilité de mise en œuvre
Économies

Conséquences pour la restauration

Possibilité d'augmenter l'activité avec le même personnel (banquets, service traiteur) et de faire face aux variations hebdomadaires sans problèmes ni charges supplémentaires. Possibilité d'ouvrir des points de service approvisionnés à partir d'une cuisine centrale en limitant les investissements à la simple reprise des produits (stockage froid, réchauffage, service).

Caractéristiques générales

Construction tout inox 18/10

Cuve à angles arrondis pour panier GN 1/1 prof. 200 mm. Possibilité de faire des cuissons sans panier avec une grille de fond (en option).

Pompe circulation d'eau, chaudière avec résistances inox, refroidisseur à eau avec condenseur à eau et vanne de vidange motorisée.

Tiroir regroupant tous les composants électriques pour un accès très facile.

Couvercle doublé, isolé et étanche (sans vis) équilibré en toute position.

Automate écran tactile couleur sur console à hauteur d'homme permettant la gestion des cycles de cuisson.

Suivi traçabilité par clé USB ou sortie 0-10V.

Brevets 9611115 8705241



Paniers GN 1/1

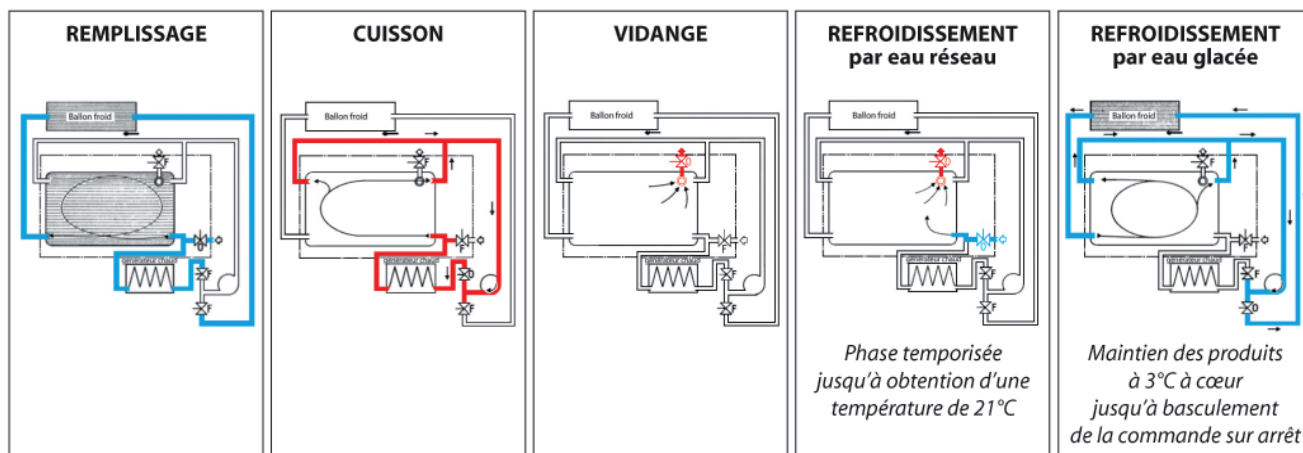


Chaudière

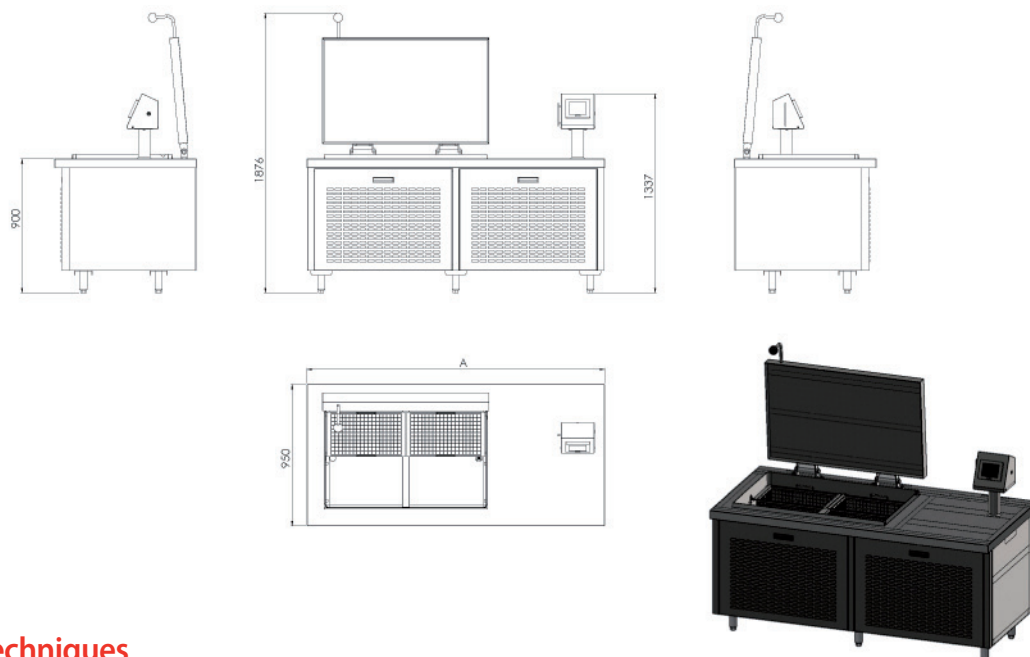
Groupe froid

Modules de cuisson lente électriques (Cuisson sous vide à bain d'eau)

Principe de fonctionnement - cuisson sous vide



Assemblage



Caractéristiques techniques

Modules de cuisson Modules de remis en température	MCL 90	MCL 180	MCL 240
Dim. hors tout (mm)	1500 x 950 x 900	2000 x 950 x 900	2350 x 950 x 900
Capacité totale (litres)	90	180	240
Capacité utile (litres)	50	100	120
Nombre de paniers GN 1/1	2	4	5
Puissance tri 400 V+N+T (kW)	12,6	16,8	21
Intensité	18 a	25 A	30 A