

Metos Sauteuse Ronde à Racleurs Viking MixPan 250L



Information produit

UGS	4224260-P
Nom du produit	Metos Sauteuse Ronde à Racleurs Viking MixPan 250L
Dimensions	1560 × 1320 × 900/1535 mm
Poids	350,000 kg
Capacité	250 L
Information technique	400/230 V, 63 A, 38.3 kW, 3NPE, 50/60 Hz CW: R½" (Ø15) HW: R½" (Ø15)
Vimeo	Viking MixPan; https://player.vimeo.com/video/684588384?

Description

Viking MixPan 250L ELECTRIQUE

- . Capacité 250 litres utiles
- . Capacité hors tout de la cuve 275 litres
- . Surface de cuisson 78 dm²
- . Chauffe directe par résistances plates
- . Répartition des résistances en étoile pour une couverture maximale de la surface de chauffe
- . Cuve avec bec verseur avec pont thermique
- . Brasseur intégré amovible en fond de cuve
- . Brasseur intégré à trois bras équipés de racleurs en thermo polymère
- . Brassage de 15 à 40 t/mn



- . Brassage en auto-reverse
- . 2 programmes de brassage à vitesse personnalisable
- . Régulation de températures de 50 à 250°C
- . Tableau de commandes déporté
- . Tableau de commandes situé sur le pilier droit de la sauteuse
- . Pilier droit permettant le positionnement d'un bac GN1/1
- . Tableau de commandes avec bouton d'arrêt d'urgence
- . Tableau de commandes électromécanique
- . Robinet de remplissage situé à l'arrière de la cuve (option)
- . Isolation totale en double peau
- . Basculement lent et régulier
- . Basculement opéré par vérin électrique
- . Sécurité de basculement couvercle fermé
- . Sécurité de basculement pendant le remplissage en eau
- . Sécurité de chauffe pendant le basculement
- . Hauteur de basculement 600 mm
- . Cuve intérieure inox EN 1.4301, EN1.4016
- . Cuve à bords arrondis
- . Extérieur entièrement carrossé et tout en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) épaisseur 25/10ème
- . Cuve entièrement isolée sur toute la hauteur empêchant toute brûlure par contact (conforme aux directives européennes EN 563)
- . Couvercle entièrement en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
- . Couvercle entièrement démontable pour nettoyage en lave batterie
- . Couvercle avec grille de sécurité couvercle pour ajout d'aliments pendant le brassage
- . Couvercle avec grille de sécurité permettant l'évacuation des vapeurs de cuisson pour un résultat de marquage optimum
- . Conforme aux directives européennes de Sécurité et d'Hygiène
- . 3 modèles de douchette de nettoyage avec mélangeur EF et EC au choix (option)
- . Hauteur de travail 900 mm

Code article: 4224260

Inclus en standard:

- . 2 Programmes de brassage
- . Basculement sur vérin électrique 600 mm
- . Panneau de commandes déporté
- . Bouton d'arrêt d'urgence
- . Brasseur avec 3 racleurs en thermo polymère en fond de cuve
- . Couvercle inox avec grille de sécurité
- . Isolation complète de la cuve

Options:

- . Socles à poser sur pieds/à noyer/à poser
- . Douchette standard/sur enrouleur/type poste de nettoyage
- . Remplissage eau de la cuve
- . Remplissage volumétrique de la cuve



Accessoires:

- . Trémie de filtration
- . Racleurs inox
- . Brasseur avec racleur sur le côté de la cuve