

## MARMITE ELECTRIQUE INOX AVEC BAIN-MARIE ET REGULATION AUTOMATIQUE



Ces marmites sont conçues pour cuire des produits de boucherie et ses dérivés pour l'industrie de la charcuterie. Elles permettent de travailler en continu avec des process de cuisson et sont recommandées par l'industrie alimentaire.

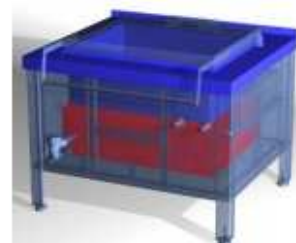
Les marmites électriques REA 2011 sont équipées de régulation automatique du temps et de la température avec un programmeur ADITEC. Elles ne nécessitent pas de cheminée.



Régulation automatique Aditec  
temps et température - REA/RGA



Charnière allemande Echtermann auto-  
suspendue 0-90°



Chambre fluide thermique  
sur tous les modèles



Remplissage direct.  
Joint silicone



Radios arrondis



Robinetts eau chaude et froide



Robinet de vidange frontal de  
sécurité Echtermann



Tous les modèles peuvent être situés en ligne, augmentant la capacité de cuisson



Panier optionnel

## MARMITE ELECTRIQUE INOX AVEC BAIN-MARIE ET REGULATION AUTOMATIQUE

### Caractéristiques :

- Meilleure puissance électrique, réduction du temps de cuisson.
- Résistances de très haute qualité, en acier inoxydable, surdimensionnées.
- Temps de chauffe plein eau froide 20°C jusqu'à 90°C : ±90 min fluide froid, ±60 min fluide chaud.
- Robinets de remplissage eau froide et eau chaude Echtermann (Allemagne) incorporé en façade, réduction du temps de cuisson important (remplissage eau chaude).
- Charnière allemande Echtermann auto-suspendue, ouverture et arrêt en n'importe quelle position et fermeture sans effort. Permet l'ouverture du couvercle à 90°. Câblage silicone coupe-feu.
- Robinet de vidange Echtermann en façade avec poignée de sécurité, évite les ouvertures accidentelles.
- Deux thermostats de sécurité internes : un automatique et autre fixe avec réarmement manuel.
- Construction entièrement en acier inoxydable AISI304. Pieds réglables.
- Tous les modèles sont équipés d'une chambre thermique intermédiaire bain marie en acier inoxydable, réservoir d'expansion, rempli d'huile thermique Shell de haute qualité et robinet interne de vidange. L'huile thermique permet une distribution uniforme de la chaleur, une meilleure cuisson et aucune brûlure sur le fond.
- Programmateur Aditec de temps et de température en tableau indépendant (4 m tuyau câbles).
- Démarrage retardé de la programmation Aditec jusqu'à -99 heures. Avertisseur sonore de fin de cycle.
- Nettoyage facile de l'extérieur et de l'intérieur du récipient rectangulaire sans angles avec ses bords arrondis.
- Hauteur des pieds de 270 mm pour faciliter le nettoyage. Joint de couvercle en silicone haute qualité.
- Isolation thermique des côtés latéraux et du couvercle avec laine de verre ignifuge revêt aluminium.
- Pas besoin de cheminée. Installation simple (électricité 3+N+T, eau froide+chaude et évacuation sol).

### Options :

- Panier acier inoxydable AISI304 trous ø 8 mm, extraction par palan.
- Sonde à cœur à piquer pour mesurer la température des grosses pièces.

Modèles	Puissance (en W)	Amp 400V	Dimensions ext. (LxPxH en mm)	Dimensions int. récipient (LxPxH en mm)	Résistances	Poids (en kg)	Program-mateur	Chambre Thermique (en litres)
REA-120 litres	9000	13,6 A	800x1070x1040	440x700x540	2	237	Aditec	36
REA-200 litres	13500	20,4 A	1030x1070x1040	670x700x540	3	289	Aditec	52
REA-300 litres	18000	27,2 A	1260x1070x1040	900x700x540	4	341	Aditec	67
REA-500 litres	27000	40,8 A	1720x1070x1040	1360x700x540	6	448	Aditec	97

