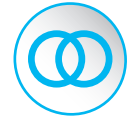


# MARMITE AVEC AGITATEUR BASCULANTE KRWK



Cuisiner



Mélanger

Trappe d'inspection et de remplissage en option

Plus hygiénique grâce au moteur d'agitateur en bas

Agitateur de haute qualité, complètement personnalisable

Plusieurs possibilités de chauffage

Avec support manuel ou support culbuteur

## Marmite avec agitateur basculante KRWK

La cuve à agitateur basculante Spako KRWK a été développée pour la cuisson et le mélange de produits jusqu'à 1000 litres, tels que les soupes, les sauces, le goulasch et le ragoût. Son agitateur robuste, son chauffage électrique avancé et son contrôle simple en font une cuve adaptée au traitement de gros lots dans l'industrie alimentaire (animale) et chimique. Ce qui la distingue est l'inclinaison électrique de la cuve dans n'importe quelle position souhaitée, comme la position de culbuteur pour le mélange et la position droite pour le remplissage. La hauteur d'inclinaison est d'environ  $\pm 700$  mm, ce qui facilite le versement du produit.

## Contrôle et agitateur

Le KRWK est disponible en versions de 350 à 1000 litres, entièrement en acier inoxydable. La cuve est équipée de série de 4 pieds réglables hygiéniques et d'une commande MCTTA-500. L'agitateur interchangeable est entraîné par le bas, facilement accessible et simple à nettoyer. Plusieurs types d'agitateur sont disponibles, tels qu'un agitateur de type clôture en bande ou en tube, ou un agitateur en acier inoxydable avec contre-support. Les

raclours standard en téflon sur le fond et les parois latérales empêchent tout résidu de produit dans la cuve.

## Isolation et température

La cuve interne, résistante à l'adhésion, est standard en acier inoxydable 304, avec l'option supplémentaire en acier inoxydable 316. Toutes les faces sont isolées thermiquement et la double paroi est remplie d'huile thermique. La température de la double paroi peut être réglée individuellement via une commande microprocesseur, avec une température maximale de la cuve d'environ 170°C.

## Cuisson à basse température

Lorsque des ingrédients inadaptés à une cuisson à haute température, tels que les sucres et les produits laitiers, sont utilisés, un KRWK avec paroi à eau/vapeur est un bon choix. Ce type de cuve possède un bain d'eau au bas de la double paroi. Par chauffage, l'eau est convertie en vapeur à basse pression, permettant une cuisson anti-adhésive avec les températures les plus basses possibles. En raison de la pression atmosphérique, des équipements supplémentaires sont nécessaires pour cette option.

## Spécifications

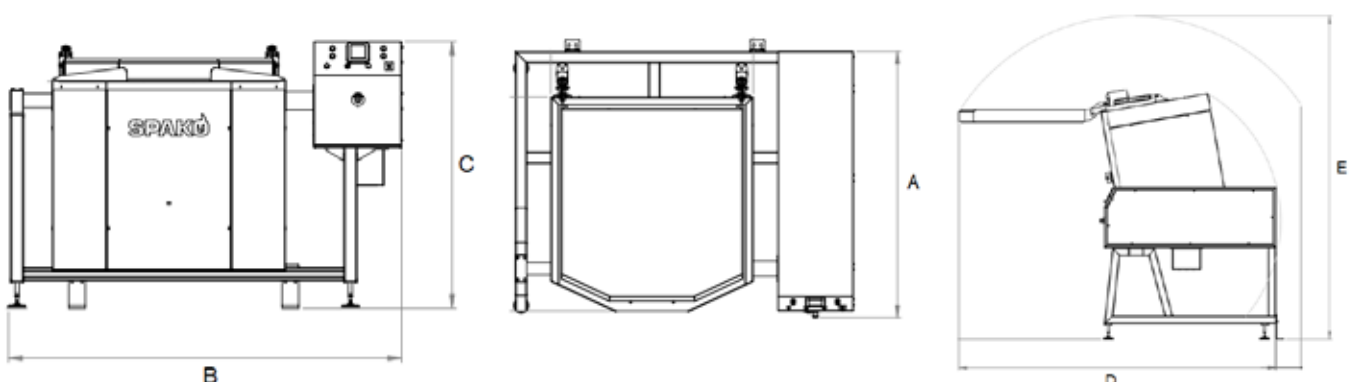
|                       |   |
|-----------------------|---|
| Matériau              | Acier inoxydable 304  |
| Chaudière intérieure  | Ronde, isolée à double paroi en acier inoxydable                        |
| Bouilloire intérieure | Bouilloire intérieure ronde isolée à double paroi en acier inoxydable   |
| Contrôle              | MCTTA-500, inclus sonnerie pour fin du temps de processus               |
| Couvercle             | Fermé avec actionneurs, isolé   |
| Revêtement            | Poli  |
| Agitateur             | En U avec grattoirs en teflon et contre-palier pour un meilleur mélange |
| Moteur                | Sous la cuve à agitateur  |
| Pieds                 | 4 pieds hygiéniques réglables   |
| Inclinaison           | Basculement électrique avec point de coulée fixe                        |
| Basculabilité         | électrique avec point de versement fixe                                 |

## Options

- Fond et paroi latérale chauffés à la vapeur
- Chauffés à la vapeur en 2 zones
- Chaudière intérieure en acier inoxydable 316
- Alimentation et compteur d'eau avec MCTTA-500 controle
- Contrôle à écran tactile 7"
- Alimentation et compteur d'eau avec écran tactile de 7"
- Visunet confort avec écran tactile 7"
- Variateur de fréquence pour régulation de vitesse du moteur
- Vanne papillon DN 100-304 - manuelle
- Trappe d'inspection et de remplissage
- Signal LED en 3 couleurs
- Position de la main pour tourner avec le couvercle ouvert
- Passoire de versement

## Données techniques

| Type                 | KRWK 350 | KRWK 500 | KRWK 750 | KRWK 1000 |
|----------------------|----------|----------|----------|-----------|
| Dimension A          | 1670     | 1850     | 2360     | 2360      |
| Dimension B          | 2135     | 2360     | 2345     | 2500      |
| Dimension C          | 1560     | 1600     | 1740     | 1820      |
| Dimension D          | 2990     | 3340     | 3460     | 3470      |
| Dimension E          | 3100     | 3410     | 3660     | 3670      |
| Puissance installée  | 40 kW    | 49 kW    | 76 kW    | 94 kW     |
| Volume (volume brut) | 350 L    | 500 L    | 750 L    | 1000 L    |



**Des processus plus efficaces,  
c'est ce dont il s'agit.**



 Machines Spako dans la  
ligne de production Produits  
de la table à riz Vida

**VIDA**

FÉSIA  
P.A.E.I du Giessen  
1, rue du Brischbach  
67750 Scherwiller  
Tél. 03 88 92 35 40  
[www.fesia.eu](http://www.fesia.eu)