

# MARMITE AVEC AGITATEUR ORWK



Trappe d'inspection et de remplissage

Plus hygiénique grâce au moteur d'agitateur en bas

Agitateur de haute qualité

Plusieurs possibilités de chauffage

## Marmite avec agitateur ORWK

La cuve à agitateur Spako ORWK 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.

## Contrôle et agitateur

L'ORWK 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. Les racloirs 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, une cuve RWK 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.

## Specificaties

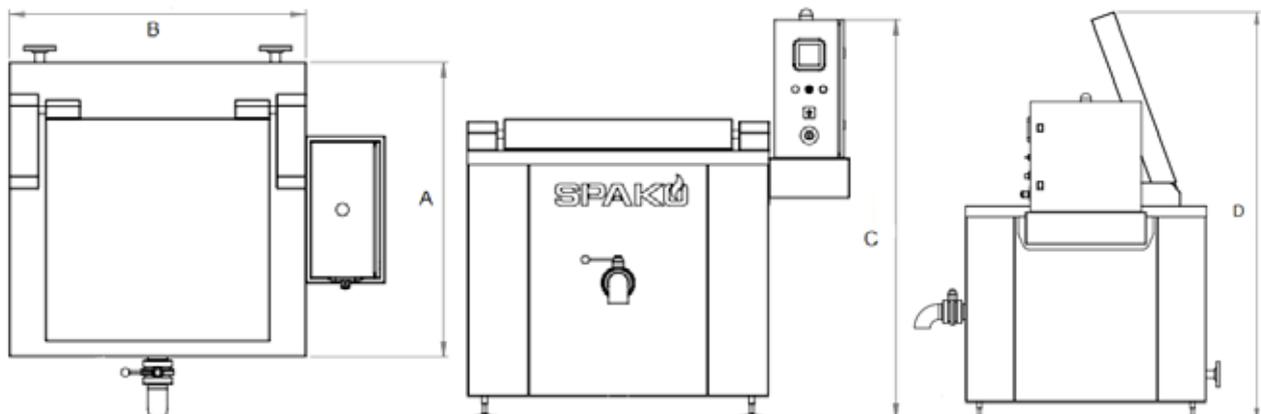
Matériau	Acier inoxydable 304
Chauffage	Électrique à l'huile thermique
Chaudière intérieure	Isolée, à double paroi en acier inoxydable 304
Robinet	DN 80
Contrôle	MCTTA-500, inclus sonnerie pour fin du temps de processus
Couvercle	Fermé avec actionneurs
Revêtement	Poli
Agitateur	En forme de U avec grattoirs en teflon
Moteur	Sous la cuve à agitateur
Pieds	4 pieds hygiéniques réglables

## Opties

- Fond et paroi latérale chauffés à la vapeur
- Chauffés à la vapeur en 2 zones
- Paroi d'eau
- Chaudière intérieure en acier inoxydable 316
- Contrôle à écran tactile 7"
- Montage mural (jusqu'à 5 m)
- Alimentation et compteur d'eau avec MCTTA-500 controle
- Alimentation et compteur d'eau avec écran tactile de 7"
- Visunet comfort
- Vanne papillon DN 100-304 – manuelle
- Trappe d'inspection et de remplissage
- Signal LED en 3 couleurs
- Contre-palier
- Contre-palier démontable

## Données techniques

Type	ORWK 350	ORWK 500	ORWK 750	ORWK 1000
Dimension A	1620	1720	1897	1997
Dimension B	1650	1750	1965	2065
Dimension C	1755	1995	2079	2216
Dimension D	2240	2490	2631	2768
Puissance	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW
Volume	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)