

MARMITE RHI



Cuisiner



Choix du type de robinet de vidange et de la position à gauche ou à droite

Chauffé à la vapeur par Thermpate

Grands volumes possibles

Réalisable avec un système de pompage

Réalisable avec panier et poutre de levage

Marmite RHI Spako

La chaudière Spako RHI est une extension de la Spako RHP et a été spécialement développée pour la cuisson de produits à partir de 1000 litres. Dans cette chaudière industrielle pour grands volumes, 2, 3 ou 4 paniers peuvent être placés simultanément en combinaison avec un dispositif de levage. Le RHI est livré en standard avec un couvercle à double paroi.

Système de chauffage

Le Spako RHI peut être équipé d'un chauffage de fond électrique ou d'un chauffage à la vapeur. Dans ce dernier cas, la machine est équipée d'une chaudière intérieure en acier inoxydable à double paroi, dotée d'une paroi en thermpate

de haute technologie. Pour cela, deux plaques en acier inoxydable sont soudées ensemble par une machine de soudage laser commandée par ordinateur, ce qui permet de transférer la chaleur de manière contrôlée à la plaque pour obtenir la liaison la plus stable.

Le résultat est une double paroi très petite mais solide à travers laquelle circule la vapeur, ou dans le cas d'une chaudière de refroidissement, le fluide frigorigène. La paroi du RHI est conçue pour supporter une pression de vapeur de 1 à 10 bars. Les chaudières chauffées à la vapeur sont fournies avec vanne d'alimentation en vapeur, filtre et purgeur inclus.



Spécifications

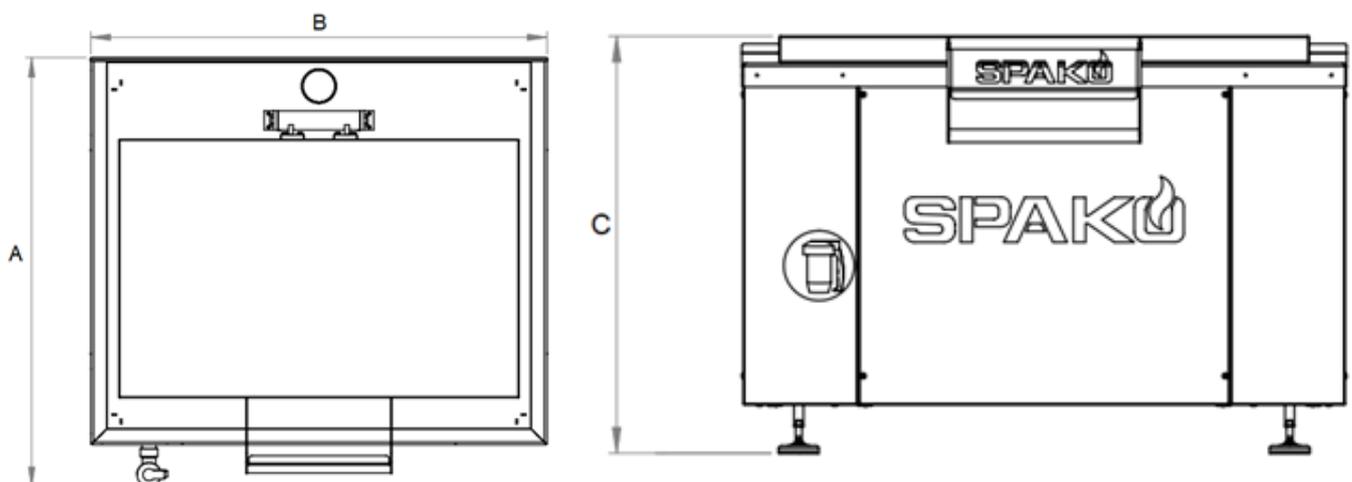
Matériau	Chaudière intérieure à simple paroi en acier inoxydable 304
Couvercle	Un couvercle pneumatique à charnière à double paroi
Chauffage	Chauffé à la vapeur
Robinet de vidange	Vanne papillon DN 80
Contrôle	MCTTA-120, inclus sonnerie pour fin du temps de processus. Dans une armoire électrique en acier inoxydable séparée, pour montage mural.
Revêtement	Sablé
Crépine	Standard en acier inoxydable
Protection anti-ébullition	Inclus
Pieds	4 pieds réglables hygiéniques en acier inoxydable

Options

- Chaudière intérieure en acier inoxydable 316, sur demande
- Alimentation et compteur d'eau (max. 90°C)
- Alimentation d'eau manuelle
- Trop-plein dans la bordure (même côté que le robinet de vidange)
- Couvercle à ouverture automatique
- Sonde à noyau
- Panier avec fond fixe Ø 4 mm / Ø 20 mm
- Panier avec fond pliable en deux parties Ø 20 mm
- Poutre de levage

Données techniques

Type	RHI 1000	RHI 2200
Dimension A	Sur demande	Sur demande
Dimension B	Sur demande	Sur demande
Dimension C	Sur demande	Sur demande
Puissance	Sur demande	Sur demande
Volume	Sur demande	Sur demande



**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