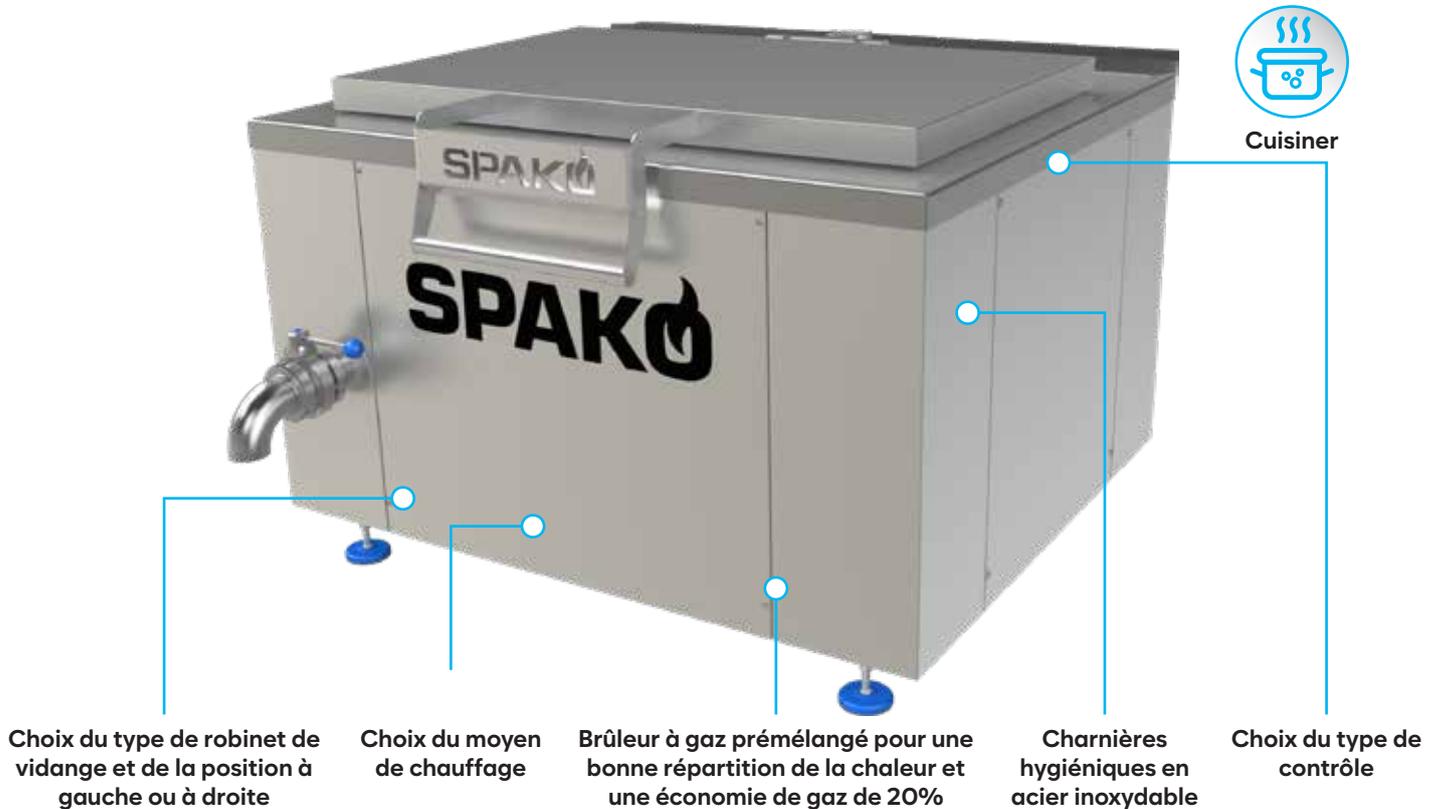


MARMITE RHP



Marmite RHP Spako

La chaudière de cuisson Spako RHP a été développée pour la cuisson de produits jusqu'à 750 litres, tels que des soupes, des sauces, des légumes et des produits à base de viande. Cette chaudière industrielle est entièrement en acier inoxydable et est équipée en standard d'un couvercle à double paroi et d'un apport en eau. En fonction de la capacité, il est possible d'installer 1, 2 ou 3 paniers levables. De plus, la chaudière est équipée d'un capteur de température PT 100, d'un refroidisseur de tête intégré de manière transparente dans le fond de la chaudière intérieure. La chaudière intérieure, résistante à l'encrassement, est à double paroi et est remplie en standard d'huile thermique. La température de la double paroi peut être réglée individuellement via la commande à microprocesseur. La température maximale de la chaudière est d'environ 170°C.

Brûleur premix

Particulièrement notable est le brûleur premix, qui avec la même puissance permet un temps de cuisson plus rapide par rapport à un brûleur traditionnel. Le gain de temps peut aller jusqu'à 24 minutes.

Chaudière semi-refroidissante

La chaudière intérieure est thermiquement isolée de tous les côtés et est enveloppée de tôles en acier inoxydable. La double paroi de cette chaudière intérieure la rend également adaptée au refroidissement avec de l'eau courante. De l'eau froide est introduite en bas, tandis que l'eau plus chaude est évacuée en haut. Avec ce système manuel simple, le RHP peut également être utilisé comme chaudière semi-refroidissante.

Cuisson à basse température

Lorsque vous travaillez avec des ingrédients qui ne conviennent pas à un traitement à haute température, tels que les sucres et les produits laitiers, un RHP avec une paroi d'eau / vapeur est un bon choix. Ce type de chaudière a un bain d'eau au bas de la double paroi. Par chauffage, l'eau est convertie en vapeur à basse pression, permettant une cuisson avec les températures les plus basses possibles. En raison de la pression atmosphérique, des dispositions supplémentaires sont nécessaires

Spécifications

Matériau	Acier inoxydable 304
Couvercle (250-350)	Couvercle simple à charnière
Couvercle (500-750)	Couvercle à charnière double paroi
Chauffage	Brûleur à prémélange, chauffé au gaz
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	Polis
Crépine de fond	Standard en acier inoxydable
Évacuation de fumée	Standard au milieu
Pieds	4 pieds réglables hygiéniques en acier inoxydable
Protection anti-ébullition:	Inclus

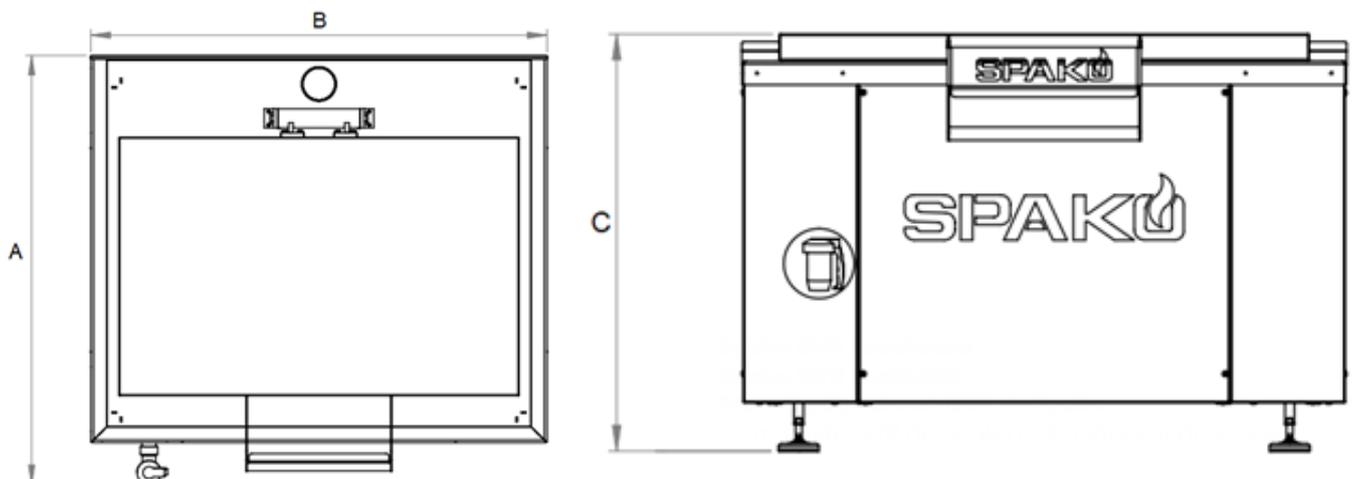
Options

- Vapeur avec chauffage de fond Thermplate
- Vapeur avec Thermplate fond et paroi latérale
- Huile de chauffage à double paroi avec éléments, sans crépine
- Gaz à double paroi avec huile de chauffage, sans crépine
- Couvercle à double paroi
- Chaudière intérieure en acier inoxydable 316
- Alimentation et compteur d'eau
- Alimentation d'eau manuelle
- Trop-plein dans la bordure
- Visunet confort avec MCTTA-120
- Passoire à immersion en acier inoxydable
- Panier avec fond fixe
- Panier avec fond pliable en deux parties
- Poutre de levage
- Sonde à noyau

Données techniques

Type	RHP 250	RHP 350	RHP 500	RHP 750
Dimension A	1315	1315	1465	1465
Dimension B	1070	1370	1545	2195
Dimension C	1077	1057	1075	1055
Puissance	16 kW	22 kW	32 kW	47 kW
Volume	250 L	350 L	500 L	750 L

La puissance est basée sur un brûleur pré-mélangé (gaz)



**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