

MARMITE AVEC AGITATEUR RWK



Cuisiner



Mélanger



Plusieurs options de contrôle possible

Agitateur facile à démonter

Plusieurs possibilités de chauffage

Trappe d'inspection et de remplissage

Agitateur de haute qualité, entièrement personnalisable

Marmite avec agitateur RWK

La cuve à agitation Spako RWK a été développée pour la cuisson et le mélange de produits jusqu'à 1000 litres, tels que les soupes, les sauces, le goulash et les ragoûts. Son agitateur robuste, son chauffage électrique avancé et sa commande simple en font une cuve adaptée au traitement de gros lots dans l'industrie alimentaire (animale) et chimique.

Contrôle et agitateur

La RWK est disponible en versions de 250 à 1000 litres, entièrement en acier inoxydable. La cuve est équipée en standard de 4 pieds réglables hygiéniques et d'une commande MCTTA-500. L'agitateur en acier inoxydable est monté sur un pont en haut de la machine et est facile à nettoyer. Les grattoirs standard en téflon au fond et sur les parois évitent que des produits restent dans la cuve.

Isolation et température

La cuve intérieure à faible risque d'adhérence est fabriquée en acier inoxydable 304 en standard, avec une option supplémentaire en acier inoxydable 316. Toutes les parois sont isolées thermiquement et la double paroi est remplie d'huile thermique en standard. La température de la double paroi peut être réglée séparément via une commande à microprocesseur, avec une température maximale de la cuve d'environ 170°C.

Cuisson à basse température

Lorsque l'on travaille avec des ingrédients qui ne conviennent pas à un traitement à haute température, tels que les sucres et les produits laitiers, une RWK avec une paroi d'eau/vapeur est un bon choix. Ce type de cuve comporte un bain d'eau au bas de la double paroi. Le chauffage transforme l'eau en vapeur à basse pression, permettant de cuisiner à des températures aussi basses que possible. En raison de la pression atmosphérique, des dispositions supplémentaires sont nécessaires pour cette option.



Spécifications

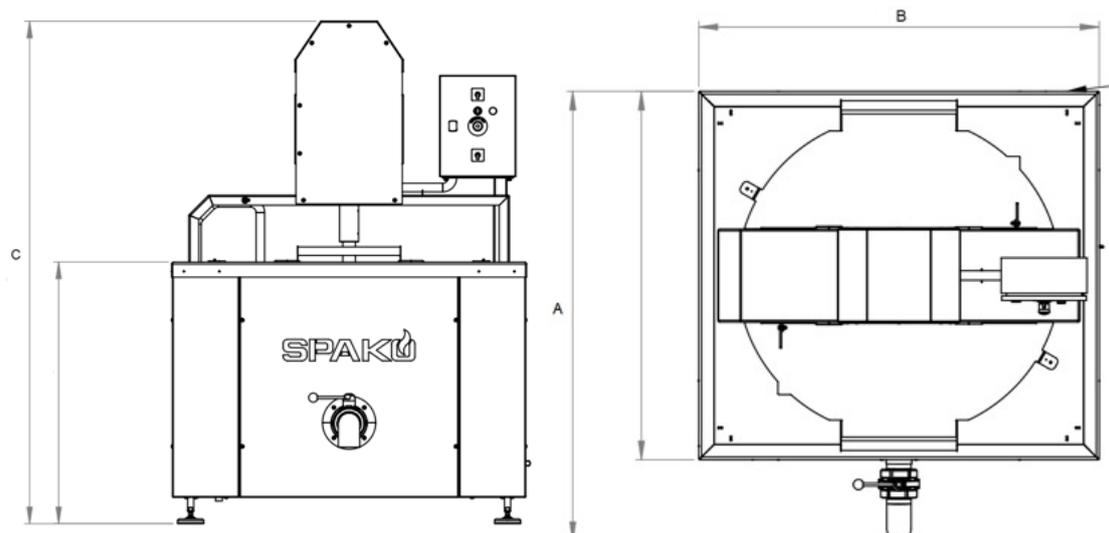
Matériau	Acier inoxydable 304
Chaudière intérieure	Ronde en acier inoxydable, à double paroi
Bouilloire intérieure	Bouilloire intérieure ronde isolée à double paroi en acier inoxydable
Robinet de vidange	DN 80
Contrôle	MCTTA-500 inclus sonnerie pour fin du temps de processus
Couvercle	Démontable en deux parties
Revêtement	Polis
Agitateur	En acier inoxydable avec grattoirs en téflon pour le fond et les parois latérales.
Moteur	Monté sur pont au-dessus de la chaudière
Pieds réglables	4 pieds hygiéniques réglables
Variateur de fréquence	Pour régulation de la vitesse du moteur

Options

- Chaudière intérieure en acier inoxydable 316
- Mixeur (en cas de soupes, sauces et/ou légumes)
- Alimentation et compteur d'eau avec MCTTA-500 contrôle
- Contrôle à écran tactile 7"
- Alimentation et compteur d'eau avec écran tactile de 7"
- Visunet confort avec écran tactile 7
- Contrôle dans une armoire de commande séparée en acier inoxydable, pour montage mural
- Vanne papillon DN 80-304 - manuelle
- Vanne papillon DN 100-304 - manuelle
- Trappe d'inspection et de remplissage
- Signal LED en 3 couleurs
- Couvercle de protection sur le moteur de l'agitateur
- Paroi d'eau
- Mixeur (en cas de soupes, sauces et/ou légumes)

Données techniques

Type	RWK 250	RWK 350	RWK 500	RWK 750	RWK 1000
Dimension A	1150	1294	1585	1785	1985
Dimension B	1270	1200	1400	1600	1800
Dimension C	1765	1962	1990	2036	2070
Puissance	30 kW	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW
Volume	250 L	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