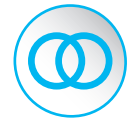


MARMITE AVEC AGITATEUR TRK



Cuisiner



Mélanger



Support manuel ou de culbutage

Trappe d'inspection et de remplissage

Plus hygiénique grâce au moteur d'agitateur en bas

Design compact

Chauffage au sol direct, temps de chauffage rapide

Marmite avec agitateur TRK

La chaudière à agitation Spako TRK a été développée pour la cuisson et le mélange de produits jusqu'à 150 litres, tels que les soupes, les sauces, le goulasch et les ragoûts. Cette chaudière inclinable est l'option la plus petite de notre gamme standard. Son agitateur robuste, son chauffage électrique avancé par le fond et son contrôle simple la rendent adaptée au traitement de petits lots dans l'industrie alimentaire (animale) et chimique. Unique est l'inclinaison électrique de la chaudière dans n'importe quelle position souhaitée, comme la position de basculement pour le mélange et la position droite pour le remplissage. La hauteur d'inclinaison est d'environ 700 mm, ce qui permet de verser facilement le produit.

Contrôle et agitation

Le TRK est disponible en versions de 80 et 150 litres, entièrement en acier inoxydable. La chaudière est livrée en standard avec 4 pieds

réglables hygiéniques et un contrôle MCTTA-120. L'agitateur interchangeable est entraîné par le bas, est facilement accessible et facile à nettoyer. Il existe différents types d'agitateur disponibles, tels qu'un agitateur à barres ou à tubes ou un agitateur en acier inoxydable avec contre-poids. Les racloirs standard en téflon au fond et sur les parois latérales empêchent que des produits ne restent dans la chaudière.

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 TRK avec une paroi d'eau / vapeur est un bon choix. Ce type de chaudière a un bain d'eau au bas de la paroi double. Par chauffage, l'eau est convertie en vapeur basse pression, permettant de cuire à des températures aussi basses que possible tout en évitant les brûlures. En raison de la pression atmosphérique, des dispositions supplémentaires sont nécessaires pour cette option.

Spécifications

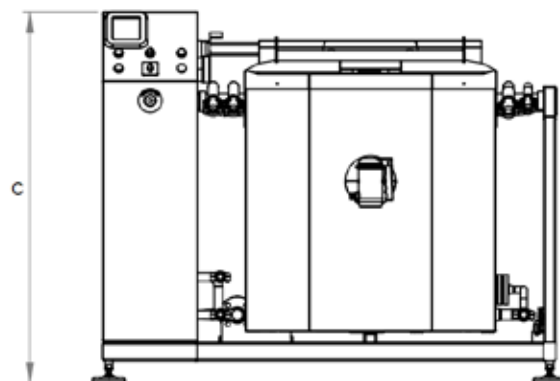
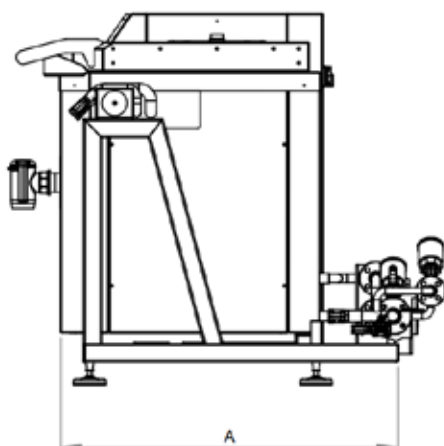
Matériau	Acier inoxydable 304
Chauffage	Électrique par le sol
Chaudière intérieure	Ronde en acier inoxydable à simple paroi avec bec verseur
Contrôle	Contrôle MCTTa-MKA 120, y compris contrôle de la durée du processus et avertisseur de fin de processus. Contrôle dans la colonne de droite.
Couvercle	Isolé à double paroi hermétique
Revêtement	Polis
Extérieur	Entièrement isolé
Moteur	Agitateur motorisé au fond de la marmite
Agitateur	En acier inoxydable amovible avec grattoirs en téflon pour le fond et les parois latérales. Vitesse variable.
Inclinaison	Électriquement inclinable avec point de verse fixe

Options

- Chaudière intérieure en acier inoxydable 316
- Contrôle par écran tactile 7"
- Alimentation et compteur d'eau avec MCTTA-120 contrôle
- Alimentation et compteur d'eau avec écran tactile de 7"
- Visunet confort avec écran tactile 7"
- Couvercle avec trappe d'inspection et de remplissage
- Passoire à versement
- Signal LED en 3 couleurs
- Position de la main pour tourner avec le couvercle ouvert
- Règle

Données techniques

Type	TRK 150
Dimension A	1000
Dimension B	1500
Dimension C	1200
Puissance	18 kW
Volume	150 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