

Cuiseur Vapeur Haute Pression 3 niveaux GN 1/1

Réf. B1CP031

LES ATOUTS DU CUISEUR VAPEUR HAUTE PRESSION

* 3 modes vapeur avec ou sans pression

- **SANS PRESSION** de 60° à 99°C
 - Cuisson à Basse Température
 - Remise en température
 - Cuisson des crèmes ...
- **AVEC PRESSION** à 0.5 bar
 - Cuisson des fruits de mer
 - Poissons ...
- **AVEC PRESSION** à 1 bar
 - Cuisson des légumes
 - Cuisson des volailles
 - Sauté
 - Fruits ...

* Les avantages du Cuiseur Pression à vapeur sèche :

- Diminution des temps de cuissons jusqu'à 10 fois plus rapide
- Rapidité de mise en place
- Garanti la saveur de chaque produit
- Minimise les pertes
- Préserve la couleur des légumes
- Garanti le maintien des vitamines dans l'aliment

* Temps de cuisson adaptée à la charge

* Appareil adapté aux produits Frais et Surgelés

GENERALITES

* Tableau de commande lumineux simple d'utilisation à touches sensibles

- Bouton de mise sous tension
- Consigne visuelle des modes vapeur (Degré ou pression)
- Durée et température de cuisson
- Molette rapide de réglage de temps de cuisson
- Minuterie réglable de 1 minutes à 1 h 30
- Bouton Marche / Arrêt
- Avertisseur sonore et visuel en fin de cuisson
- Autodiagnostic avec affichage des défauts

* Préchauffage et reconnaissance automatique des produits frais ou surgelés

* Chambre cylindrique pour une meilleure répartition de la vapeur et pour faciliter le nettoyage

* Enceinte de cuisson en acier inoxydable haute qualité

* Chaudière à haut rendement pour une production de vapeur instantanée

* Maintien en température de la chaudière

* Porte pourvue d'un système de sécurité breveté pour une ouverture sécurisée en fin de cycle de cuisson

* Chambre de cuisson et chaudière munies de soupapes de sécurité

* Remplissage et purge automatique de la chaudière

* Construction inox 1.4301

* Livré sans piétement ni platerie

ACCESSOIRES

* Piétement fixe (voir fiche piétements)

- Avec échelles de rangement aux normes gastro
- Passage technique (eau, câbles électriques et vidange)

* Piétement fixe (voir fiche piétements)

- Avec échelles de rangement aux normes gastro
- Passage technique (eau, câbles électriques et vidange)








NORMES: Conformités aux normes

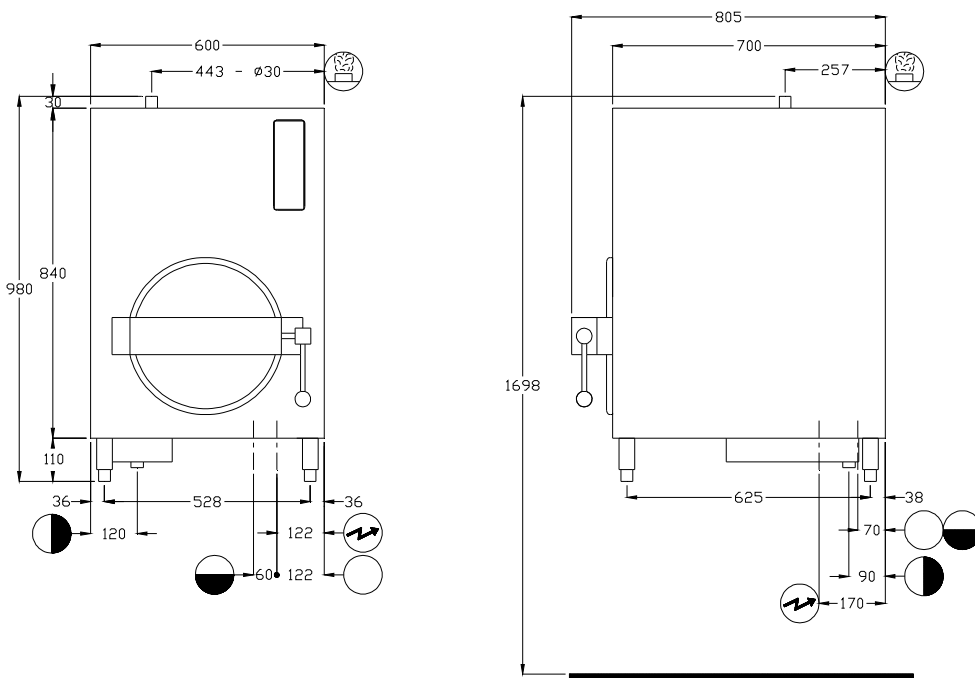
EN 60-335-2-42: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.
(Normes Françaises: indice de classement C 73-842).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B1CP031

-  Raccordement ELECTRIQUE
-  EAU FROIDE ALIMENTAIRE
-  EAU ADOUCIE
-  VIDANGE
-  Evacuation des vapeurs


DIMENSIONS (mm)

Extérieures Hauteur 980; Largeur 600; Avancée 805
 Hauteur cuiseur + piètement 1698

CAPACITES

Plaques GN 1/1 (325 x 530) 3
 Profondeur maxi des bacs (mm) 100
 Espacement entre étages (mm) 135
 Capacité maximum (kg) 20

COLISAGE (mm)

Hauteur 1120
 Largeur x Avancée 640 x 890

DISTANCES / PAROIS

Gauche / Droite: 100 mm; Arrière: 100 cm

PRESSION DE CUISSON

0 / 0.5 / 1 bar

PLAGE TEMPERATURE SANS PRESSION


60 à 99°C

MINUTERIE

1 minute à 1h 30

POIDS (kg) (net / Brut)

77 / 89

 **ELECTRICITE** (Triphasé 400V+N+T)

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW)
400V 3Na.c.	38.7	27.2

 **EAU FROIDE ALIMENTAIRE** /  **EAU ADOUCIE**

Pression (Mini / Maxi)	170/1000 kPa (1.7 bars / 10 bars)
Température Mini / Maxi eau froide	5° / 25°C
Température Mini / Maxi eau adoucie	5° / 25°C
Nature / Dureté	Eau filtrée à 50 microns / Adoucie Max. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductivité	Mini 20 µS/cm
Raccordement	Filetage 20/27 (R 3/4")

 **VIDANGE**

Température condensas Approx. 100°C
 Raccordement Filetage 26/34 (R 1") / Installation obligatoire de vidange ouverte

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 726 mm du sol