

Enodis

 maxx

Sauteuses multifonctions maxx





Polyvalent
Flexible
Économique

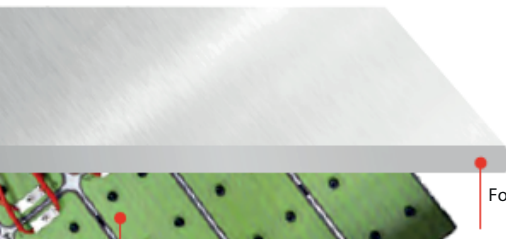
Pour griller, frire, snacker, rissoler, confire, cuire sous-vide, pour la cuisson intensive ou douce, pour paner, braiser et cuire à basse température, avec précision

Un appareil multifonction pour une cuisson simple
Préparation facile et rapide des aliments



Sonde de t° à coeur multipoint
Relevage automatique des paniers
Écran tactile 10"

Prise de courant 230V/16A + port USB
Pieds réglables



- Fond de cuve en acier inoxydable breveté
 - résistance aux rayures
 - transfert de chaleur uniforme, chauffe rapide, température précise
 - permet d'éviter les brûlures, pas de débordement lors de l'ébullition ; nettoyage facile
- Éléments chauffants à film épais
- assure une répartition uniforme de la température sur toute la surface de cuisson
 - des performances optimales de haute précision

Plage de température allant de 30 à 250°C

Préchauffage du fond de cuve à 180°C en 4 minutes



Basculement électromécanique des cuves



Jauge de niveau du liquide



Douchette à enrouleur automatique



Régulation de l'excès de vapeur



Remplissage d'eau automatique au dcl près



Évacuation des eaux de cuisson en fond de cuve

Aperçu des modèles maxx



Mx229



Mx249



Mx100

Modèles

Informations de base

Capacité de charge	2 x 29 litres	2 x 49 litres	3 x 40 A 100 litres
Capacité GN	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1
Profondeur de la cuve	170 mm	558 mm	280 mm
Surface utile de la cuve	2 x 20 dm ²	2 x 25 dm ²	43 dm ²

Dimensions totales

Longueur	1260 mm	1580 mm	1350 mm
Largeur	850 mm	850 mm	850 mm
Hauteur	500 mm	1050 mm	1030 mm

Connexions

Puissance d'entrée totale	22 kW	27,5 kW	24,6 kW
Protection	3 x 32 A		3 x 32 A
Arrivée d'eau froide	R3/4	R3/4	R3/4
Évacuation des eaux usées	DN -40	DN -50	DN 50

Aperçu des modèles maxx



Mx150



Mx200



Mx250

Modèles			
Informations de base			
Capacité de charge	150 litres	200 litres	250 litres
Capacité GN	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Profondeur de la cuve	280 mm	280 mm	340 mm
Surface utile de la cuve	63 dm ²	83 dm ²	83 dm ²
Dimensions totales			
Longueur	1707 mm	2065 mm	2065 mm
Largeur	850 mm	850 mm	850 mm
Hauteur	1030 mm	1030 mm	1030 mm
Connexions			
Puissance d'entrée totale	36,9 kW	49,2 kW	49,2 kW
Protection	3 x 50 A	3 x 63 A	3 x 63 A
Arrivée d'eau froide	R3/4	R3/4	R3/4
Évacuation des eaux usées	DN -50	DN 50	DN -50

Les avantages de nos produits

Une technologie unique



- Économies
- Gain de temps
- Respect de l'environnement

Économies d'énergie



- Économisez de l'énergie lors de la cuisson de vos produits

Économies d'eau



- Système de remplissage automatique et précis. Lecture directe du niveau d'eau

Gain de temps



- Préparez vos plats plus efficacement et beaucoup plus rapidement

De plats de meilleure qualité



- Préparez des plats de la plus haute qualité ! C'est très facile grâce à notre technologie

Entretien facile



- Nos appareils sont simples d'utilisation, intuitifs et pratiques à nettoyer

Niveau de sécurité élevé



- Nos sauteuses maxx répondent à des normes professionnelles très strictes en matière de sécurité d'usage

Manipulation facile



- Bénéficiez d'une utilisation simple grâce à un grand écran couleur tactile 10" easyTouch

Panneau de contrôle



- Support numérique
- Écran couleur easyTouch tactile ergonomique
- Mesure précise de la température
- Gestion des recettes
- Programmes et familles de cuissons intégrés
- Affichage de messages d'information
- Résultats constants
- Données techniques et informations de service accessibles
- Mémoire pouvant contenir 350 programmes de cuisson en 20 étapes chacun, avec la possibilité d'enregistrer ses propres recettes
- Multilingue
- Affichage de la progression de la cuisson à l'écran

Ce qui nous distingue

La conception de l'appareil



- Matériau : AISI 304, 30/10
- Matériaux de la cuve : AISI 316
- Contrôle de sécurité des mouvements des capôts

Notre technologie



- Système breveté de réduction de pression sans consommation directe d'eau
- Fond spécial assurant une répartition uniforme de la température sur toute la surface
- Cuisson sur toute la surface grâce à des éléments chauffants à film épais
- Cuves spécialement isolées pour une faible consommation d'énergie
- Accès de maintenance par l'avant et le haut de l'appareil
- Conduites d'eau et lignes électriques séparées et isolées pour un fonctionnement en toute sécurité
- Capteur de sécurité breveté permettant de détecter tout accrochage au bras des paniers
- Relevage automatique des paniers actionné par un moteur séparé, également possible avec le couvercle fermé
- Régulation de la vapeur grâce à l'évent située au milieu du couvercle
- Modèles pouvant être installés sur des socles classiques et des socles CNS
- Module destiné au raccordement hygiénique de deux appareils

Notre équipement de base



- Remplissage d'eau automatique
- Relevage électromécanique des cuves à deux vitesses
- Sonde de température à coeur multipoint
- Douchette intégrée à enroulement
- Jauge de niveau de remplissage
- Prise USB destinée à la récupération des données de cuisson
- Analyse des risques sanitaires et des points critiques (HACCP)
- Interface réseau intégrée



Accessoires



Chariot élévateur alimenté par batterie

- Utilisation mobile sur batterie
- Manipulation aisée lors de la vidange des cuves
- Poignée de sécurité
- Verrouillage de sécurité du cordon d'alimentation
- Retrait facile des récipients GN
- Roulettes hygiéniques avec frein
- Dimensions : 600 x 780 x 990 mm



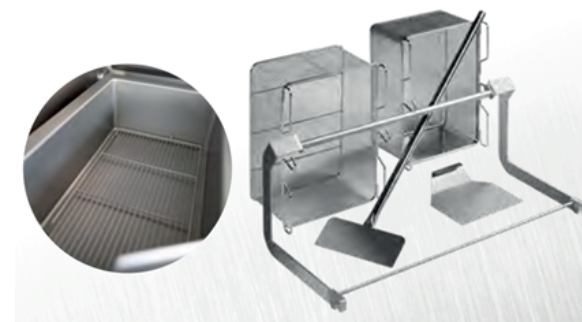
Chariot de filtration de l'huile

- Filtrage sécurisé de l'huile
- Filtre amovible et lavable
- Verrouillage de sécurité du cordon d'alimentation
- Poignée de sécurité
- Roulettes hygiéniques avec frein
- Bec verseur pivotant
- Dimensions : 625 x 625 x 1150 mm
- Poids : 65 kg



Chariot de transport et stockage des paniers

- Stockage, transport et égouttage faciles et sûrs des paniers
- Capacité de charge : 6 paniers
- Plateau d'égouttage amovible pour un entretien facile
- Roulettes hygiéniques avec frein
- Manipulation sécurisée
- Dimensions : 600 x 860 x 1600 mm
- Poids : 25 kg



Autres accessoires

- Panier de pochage
- Panier à friture
- Petits paniers pour les plats à la carte
- Grande pelle avec manche
- Pelle à omelette sans manche
- Bras de relevage automatique des paniers
- Grille de fond de cuve GN 1/1 pour la cuisson basse température
- Trémie de filtration des jus de cuisson