

Les MARMITES



Fabriqué en France

Enodis

Cuves garanties 10 ans*

Les bonnes raisons d'acheter une marmite Cleveland

Marmite universelle

Utilisation polyvalente s'adaptant à tous les types de cuisson.

Maîtrise des cuissons

Régulation électronique au degré près.

Agitateur hydraulique*

pour 1 ou 2 cuves. Bras central articulé avec relevage hydraulique.
* suivant modèle



* avec un entretien régulier

Utilisation aisée

Maîtrise parfaite en quelques heures.

Sécurité et ergonomie

le basculement facilite l'égouttage, la manutention et le nettoyage.

Gain de place

1 marmite Cleveland remplace 3 marmites classiques : réduction de la surface au sol.

ns de choisir Cleveland



Label HQE

Les marmites
sont conçues
et fabriquées
en France
et au Canada

Double enveloppe

Uniformité de chauffe,
pas de point chaud, pas de brûlure
ou d'accrochage des produits
(utilisation faible des corps gras).

Haute pression (3-5-7 bars)

Haute performance et respect
des qualités organoleptiques
des produits.

Différentes implantations

Modèles de table, sur pieds ou
suspendus, fixes ou basculants,
électriques, turbo gaz ou
à injection directe de vapeur,
avec ou sans agitateur.



Gain de temps

Montée en température
3 fois plus rapide
qu'une marmite classique.

35% d'économie d'énergie

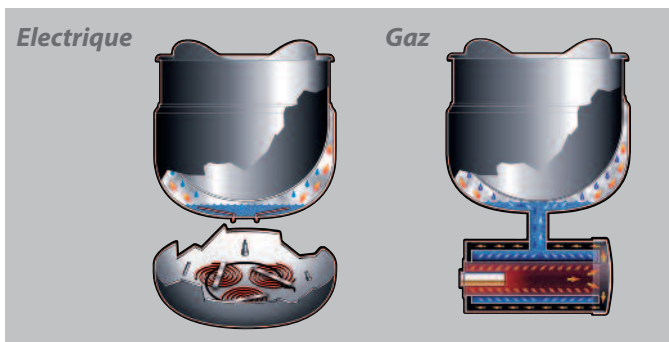
Plus grande puissance installée pour
une montée en température plus
rapide = baisse de consommation.

Réduction de 10 à 20%

des coûts de matières premières.

Technologie

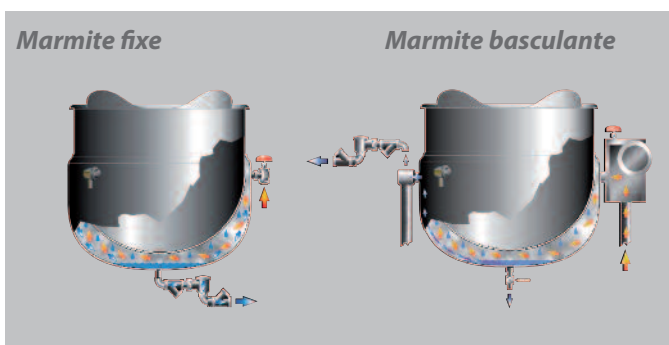
Générateur de vapeur en circuit fermé permettant un préchauffage de la cuve à vide et une longévité exemplaire. Double enveloppe sous vide d'air. Pas de remplissage ou de mise à niveau nécessaire.



Chauffe par injection de vapeur directe

obtenue par l'arrivée de vapeur dans la double enveloppe. Le réglage du débit se fait par l'ouverture ou la fermeture d'une vanne manuelle (ou d'une électrovanne selon le type de régulation) comme un simple robinet, ce qui autorise un ajustement de température très fin.

La chauffe par injection indirecte de vapeur permet des montées en température extrêmement rapides, le rissolage, le braisage de tous types de produits (bourguignon, sauté d'agneau, volaille...) et leur cuisson complète en une seule opération (option 7 bars).

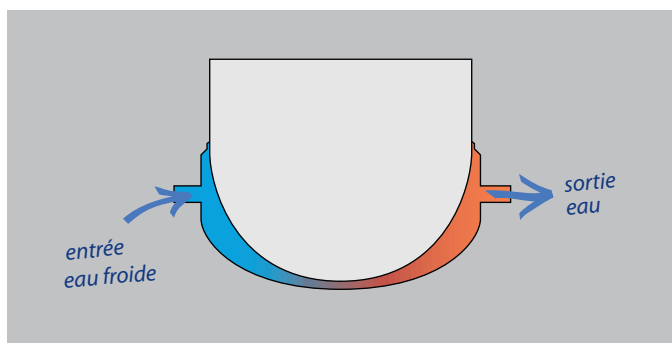


Système de refroidissement de la double enveloppe

obtenu par l'arrivée d'eau froide. Très rapide du fait de la grande surface d'échange et de la possibilité d'injecter de l'eau glacée (eau recyclée).

Cela permet de refroidir 200 litres de potage de 90°C à 10°C en moins de 2 heures.

Comme pour la montée en température, l'agitateur accélère le processus de refroidissement.



Commandes centralisées

variateur de vitesse, agitateur, relevage, bouton d'arrêt d'urgence.



Compteur d'eau

et indicateur digital de température (Cal 9900).



Marmites version Cook-Chill

Console de pilotage complète déportée en dehors de la zone d'évaporation.

Affichage digital de la température à cœur et de la température de consigne.

Paliers de cuisson programmables
Compteur d'eau volumétrique à impulsion (dosage au litre près et gestion du litrage demandé)



Marmites mobiles
montées sur roulettes inox
avec chape non traçante.



Protections latérales
et poignées non traçantes.

Jupe de protection
haute température.



Couvercle articulé
rotatif pour une plus grande
facilité de nettoyage.

Filtre passoire inox
pour marmites basculantes
permettant un égouttage
rapide des produits tels
que pâtes, riz...



Guide-jet inox
assurant un versement
vertical droit.

Balancelle
permettant la récupération
de la production dans
différents contenants GN1/1.



Nettoyage facile
grâce au basculement aisé
et à la forme parfaitement
hémisphérique de la cuve.

Vanne pneumatique
avec système de pompe
de transfert et dosage,
afin de limiter les
manipulations de produits
bouillants, lourds ou
encombrants.



**Agitateur
et contre-agitateur**
Axe du racleur gradué
en litres. Palettes Téflon®
démontables sans outils.

Vainqueur à 1 contre 3

Une marmite Cleveland de 3,5 bars de pression remplace 3 marmites classiques.

Temps de montée en température d'une marmite classique	1h20
Temps de montée en température d'une marmite Cleveland	25 min*
Economie de nettoyage sur 10 ans (1/2 heure par marmite et par jour)	28 000 €
Economie de surface au sol (-4m ²)	10 000 €
Economie de caniveaux et raccords	5 000 €
Economie de hotte de ventilation	5 000 €
Economie d'eau sur 10 ans (25%)	1 200 €
Economie d'énergie sur 10 ans	50 %

* Base 300 litres, eau 10°C.

Exemples de capacité de production avec les marmites à agitateur (option 5 ou 7 bars)

Quantité de produit fini / Durée de cycle	150 litres	225 litres	300 litres	375 litres	Observations
Montée en ébullition	120 l / 10 mn	180 l / 10 mn	240 l / 12 mn	300 l / 14 mn	Eau
Béchamel	120 l / 1h	180 l / 1h	240 l / 1h	300 l / 1h	
Sauces*	110 l / 1h	170 l / 1h	225 l / 1h	300 l / 1h	
Potage (inclus mixage)	120 l / 1h30	180 l / 2h30	240 l / 3h	300 l / 3h20	Base légumes frais
Viande hachée	50 kg / 20 mn	75 kg / 20 mn	100 kg / 20 mn	120 kg / 20 mn	
Sauté de dinde	110 kg / 1h	165 kg / 1h	220 kg / 1h10	270 kg / 1h10	
Sauté de porc	100 kg / 1h15	155 kg / 1h15	210 kg / 1h15	260 kg / 1h15	
Sauté d'agneau	110 kg / 1h55	165 kg / 1h55	220 kg / 1h55	270 kg / 1h55	
Sauté de bœuf	110 kg / 2h	165 kg / 2h	220 kg / 2h	270 kg / 2h	
Purée pomme de terre	50 kg / 20 mn	170 kg / 20 mn	225 kg / 20 mn	280 kg / 20 mn	Granulés traités à froid
Pâtes	20 kg / 16 mn	30 kg / 16 mn	40 kg / 18 mn	50 kg / 20 mn	Sèches
Riz créole	20 kg / 20 mn	30 kg / 20 mn	40 kg / 20 mn	50 kg / 20 mn	Sec
Haricots blancs	30 kg / 1h30	45 kg / 1h30	60 kg / 1h40	75 kg / 1h45	Base légumes secs
Petits pois	70 kg / 35 mn	110 kg / 35 mn	140 kg / 40 mn	170 kg / 40 mn	Base surgelée
Jardinière de légumes	65 kg / 35 mn	100 kg / 35 mn	132 kg / 40 mn	165 kg / 40 mn	Base surgelée
Carottes Vichy	65 kg / 35 mn	100 kg / 35 mn	132 kg / 40 mn	165 kg / 40 mn	Base surgelée

Temps et poids moyens constatés, incluant la phase chargement ou de marquage et d'assemblage de la recette ainsi que le débarrassage complet des cuves.

* Sauce tomate, sauce Ducléré, sauce bonne femme



Cuisine Centrale de Brest
12 000 couverts
Installation 2007



Cuisine Centrale de Quimper
8 500 couverts
Installation 2011



Cuisine Centrale de Bellegarde
1 300 couverts
Installation 2011



Hospices Civils de Lyon
16 000 couverts
Installation 2010



Hôpital Cochin
7 000 couverts
Installation 2008



Cuisine Centrale de Nantes
13 000 couverts
Installation 2002



Cuisine Centrale de Colombes

12 000 couverts
Installation 2000



CHU de Strasbourg

5 000 couverts
Installation 2009



CHU de Grenoble
4 500 couverts
Installation 2004



**Groupe hospitalier
de La Pitié-Salpêtrière**
7 500 couverts
Installation 1999

Les modèles



MARMITES ÉLECTRIQUES

Modèles de table - Simples ou doubles

5 modèles - Capacité 11 à 80 litres

Modèles sur pieds - Fixes ou basculantes

5 modèles fixes et 5 modèles basculants - Capacité 100 à 375 litres

MARMITES ÉLECTRIQUES À AGITATEUR HYDRAULIQUE

Modèles sur pieds - Simples ou doubles

4 modèles simples - Capacité 150 à 375 litres

4 modèles doubles - Capacité 2 x 150 à 2 x 375 litres



MARMITES TURBO GAZ

Modèles sur pieds - Fixes ou basculantes

3 modèles fixes et 3 modèles basculants - Capacité 150 à 300 litres

MARMITES TURBO GAZ À AGITATEUR HYDRAULIQUE

Modèles sur pieds - Basculantes

3 modèles - Capacité 150 à 300 litres



MARMITES À INJECTION DIRECTE DE VAPEUR

Modèles de table ou sur pieds

5 modèles de table - Capacité 2 à 80 litres

5 modèles sur pieds - Capacité 100 à 375 litres

MARMITES À AGITATEUR À INJECTION DIRECTE DE VAPEUR

Modèles sur pieds - Basculantes

6 modèles - Capacité 150 à 575 litres

Modèles sur pieds basculantes - Simples ou doubles

6 modèles simples - Capacité 150 à 575 litres

6 modèles doubles - Capacité 2 x 150 à 2 x 575 litres

6 modèles doubles version Cook-Chill - Capacité 2 x 150 à 2 x 575 litres

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée pour la restauration. Leader dans l'équipement de cuisines professionnelles, avec des usines en Europe, en Amérique et en Asie, et des marques aussi prestigieuses que : Convotherm®, Cleveland, Desmon®, Enodis®, Frymaster®, Garland®, Guyon®, Induc®, Lincoln, Manitowoc®, Merrychef®, Technyform®, Tecnomac®... , notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la cuisine.

Depuis plus de 10 ans, Enodis s'engage pour le respect de l'environnement en proposant des matériels répondant à un cahier des charges en terme d'économie d'énergie (eau, électricité, gaz).

MAIN SPONSOR



Enodis France

Parc d'activités des Radars - 23 rue Condorcet

91712 FLEURY-MÉROGIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax 01 69 02 25 30

SAV : 01 69 02 25 15 - Fax 01 69 06 28 00

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : contact@enodis.fr

Enodis