

Le Module de cuisson lente

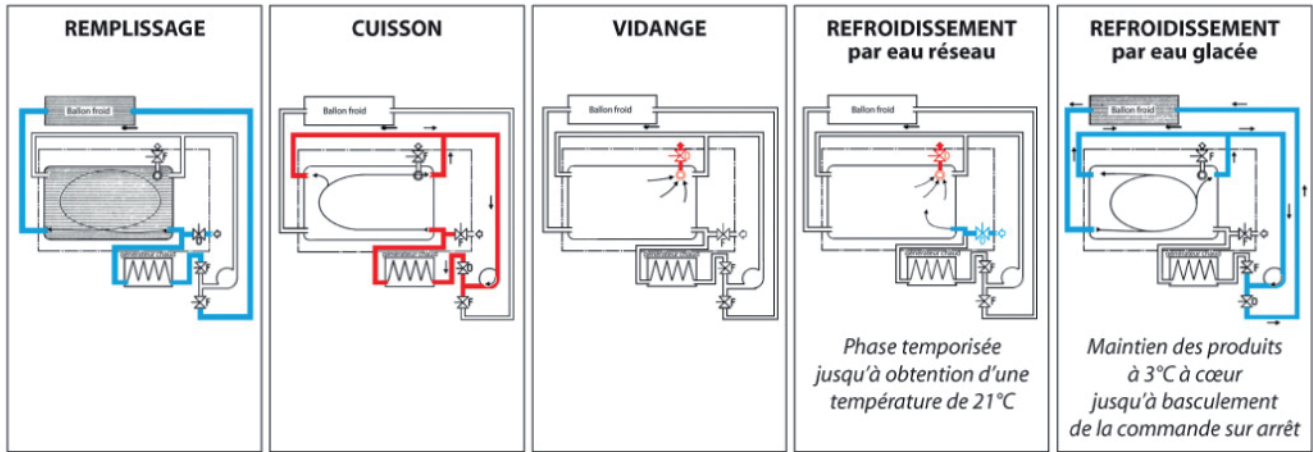
Augmentez votre productivité avec le même personnel sans charges supplémentaires !



Principe : cuisson et refroidissement par immersion de produits préparés sous vide.

- Régulation au demi-degré près
- Préservation des qualités organoleptiques des aliments
- Fraîcheur et hygiène parfaites, exhausteur de goût
- Gestion automatique des cycles et traçabilité optimale des courbes de température. Calcul des valeurs pasteurisatrices
- Souplesse d'exploitation
- Simplicité et facilité de mise en œuvre, enregistrement de toutes les opérations dans un seul appareil
- Économies de matières premières, d'énergie et de main d'œuvre
- Production indépendante des services et contraintes humaines.

Principe de fonctionnement - cuisson sous vide



Caractéristiques techniques

Modules de cuisson Modules de remise en température	MCL 90	MCL 180	MCL 240
Dim. hors tout (mm)	1500 x 950 x 900	2000 x 950 x 900	2350 x 950 x 900
Capacité totale (litres)	90	180	240
Capacité utile (litres)	50	100	120
Nombre de paniers GN 1/1	2	4	5
Puissance Tri 400 V + N + T (kW)	12,6	16,8	21
Intensité	18 A	25 A	30 A

Fonctionnement du module de cuisson lente à bain d'eau

Cycle de cuisson :

La cuisson est réalisée par la circulation d'eau dans la cuve. Cette eau est chauffée par une chaudière à énergie électrique. La régulation est contrôlée soit par la sonde de bain soit par la sonde de bain et sonde à cœur. Ce cycle doit être effectué couvercle fermé.

Cycle de refroidissement :

1. Cycle de pré-refroidissement jusqu'à ce que la température atteigne 21°C ou à régler en fonction de la température du réseau : vidange et remplissage simultanés en eau de ville (les aliments restent constamment immergés).
2. Cycle de refroidissement en eau glacée jusqu'à 3°C. Puis régulation autour de cette consigne de 3°C pour assurer la conservation des poches.