



CUVE DE CUISSON ÉLECTRIQUE - SOUS VIDE

Saveur, texture et nutrition améliorées

Sous vide basse température cuisson stationnaire et refroidissement d'éléments musculaires solides (par exemple, articulations, poulet, poitrines de dinde, chèvre, poisson.) Cuisson lente à basse température dans du plastique scellé
Les boyaux réduisent radicalement le rétrécissement de la viande, tout en conservant plus de jus de viande et en améliorant saveurs naturelles et tendreté.

Tailles disponibles :

- Capacité approximative :
 - Modèle CT-5 – 250 kg (551 lbs)
 - Modèle CT-10 – 400 kg (882 lbs)

Caractéristiques :

- Processus de cuisson-refroidissement DCN
- Eau de process chauffée électriquement,
- Refroidissement par échangeur de chaleur utilisant une alimentation en eau externe
- Paniers en acier inoxydable pour prendre des produits emballés sous vide
- Cuisson lente de la viande pendant la nuit
- Conservation de la mémoire en cas de panne de courant
- Réservoir monté sur six pieds en acier inoxydable avec brides réglables
- Écran tactile couleur IHM Mitsubishi offrant le contrôle des éléments suivants :
 - Sélection mode
 - Cuisson en fonction de la température ou timer
 - Température de l'eau - point réel et consigne
 - Température de la sonde - point réel et consigne
 - Temps de cuisson / temps de trempage
- Enregistreur de courbes (en option)
- Couvercle de réservoir articulé avec vérins à gaz pour faciliter l'ouverture
- Certifié HACCP
- Opération complètement automatisée
- Tout inox
- Fabriqué au Royaume-Uni

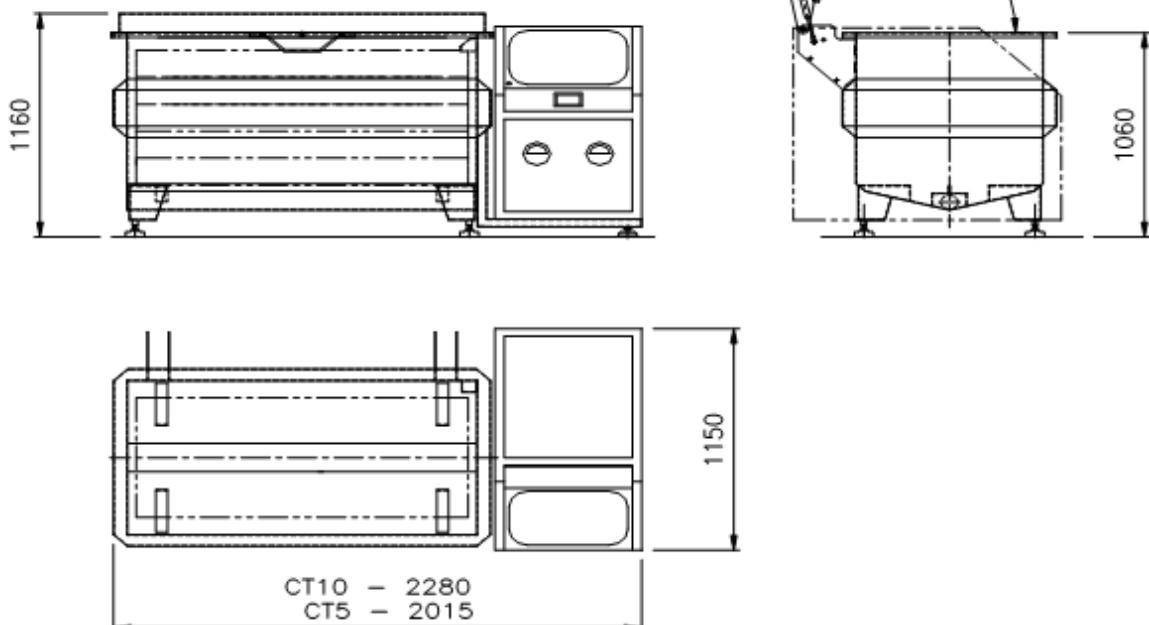


« La cuisson sous vide est le plus grand progrès dans la technologie de cuisson depuis des décennies »
Heston Blumenthal, Chef trois étoiles Michelin





DCNORRIS



	Requirement	Connection
Voltage	400vac 63A per phase	N/A
Air	0.1m ³ /hr @ 6 Bar	8 mm
Electric	36kW	N/A
Glycol	100l/min (CT-5) 300l/min (CT-10) @1°C	1" BSP
Mains Water	100 l/min @ 3 Bar	1" BSP

	Height	Width	Length	Weight (Kg)
CT5	1160	1150	2015	550
CT10	1160	1160	2280	625

technical data