SAUTEUSE MULTIFONCTIONS

Définition

Appareil de cuisson polyvalent doté d'une cuve basculante. Permet les cuissons saisies, rissolées, mijotées, bouillies,…
Assure une précision dans la qualité de cuisson des produits ; particulièrement adaptée aux productions aux volumes importants.
Chauffage en fond de cuve assuré par des brûleurs rampes ou des résistances électriques.

Contraintes techniques

- Raccordement gaz selon normes en vigueur.
- Installation dans un local ventilé.
- Raccordement électrique sur alimentation calibrée et protégée.
- Rejet des eaux grasses dans bac à graisses (séparateur).
- Prévoir implantation sur caniveau de sol (dimensions selon données constructeur).
- Alimentation eau chaude/froide.
- Prévoir pictos.

Descriptif technique

- Version gaz : brûleurs multi rampes.
- Cuve emboutie ou chaudronnée dont la surface est exprimée en dm² (longueur x largeur) et/ou en volume en litres.
- Capacité peut aller entre 30 et 80 dm², de 60 à 180 litres.
- Deux types de fonds : bi-métal ou inox.
- Selon les modèles, possibilité de cuisson basse température.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	• Remplissage eau chaude / eau froide. • Cuve : basculement électrique. • Cuve rayonnée. • Couvercle permettant le retour des condensats dans la cuve. • Bec verseur anti débordement. • Arrêt de chauffe au basculement. • Possibilité d'utiliser les chariots à niveau variable. • Accès libre sous cuve.		• Goulotte périphérique. • Basculement simultané cuve / bruleurs. • Douchette intégrée. • Ecran de commande tactile ou lexan.
			• Assemblage des modules à bords francs. • Compteur / doseur volumétrique. • Relevage automatique des paniers.
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)			Version électrique : adhésion D3E.
Impact économique rendements & performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Régulation en T°C du fond de cuve. Couvercle double peau (paroi).		• Sonde à cœur. • Régulation électronique multi points. • Sonde de régulation surface et volume. • Acquisition de données (traçabilité HACCP).
			• Programmation (sauvegarde des recettes et T°C). • Départ différé.