

SAUTEUSE PRESSION

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 adapté aux productions aux volumes importants.

Le couvercle autoclave réduit les temps de cuisson, les taux de perte, assure une meilleure qualité organoleptique des cuissons et permet des cuissons simultanées.

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 pouvant aller entre 30 et 80 dm², de 60 à 180 litres.
- Selon les modèles, possibilité de cuisson basse température.
- Sécurité : conformité selon réglementation en vigueur.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		<ul style="list-style-type: none"> • Goulotte périphérique. • Basculement simultané cuve / brûleurs. • Douchette intégrée. • Ecran de commande tactile ou lexan.
			<ul style="list-style-type: none"> • Assemblage des modules à bords francs. • Compteur / doseur volumétrique. • Relevage automatique des paniers.
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)			Version électrique : adhésion DEEE.
Impact économique rendements & performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Régulation en T°C du fond de cuve. Couvercle double peau (paroi).		<ul style="list-style-type: none"> • Niveau de pression > 0,25 bar. • Sonde à cœur. • Régulation électronique multi points. • Sonde de régulation surface et volume. • Acquisition de données (traçabilité HACCP).
			<ul style="list-style-type: none"> • Multi zones : chauffe sur la même surface. • Départ différé. • Programmation (sauvegarde des recettes et T°C).