

# MARMITE

## Définition

Appareil doté d'une cuve rectangulaire ou cylindrique permettant les cuissons en eau (légumes, féculents,...) ou la réalisation de potages, sauces, entremets,...



## 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 spécifique (séparateur).
- Prévoir implantation sur caniveau de sol.
- Prévoir pictogrammes gaz & électricité / Evacuation.

## Descriptif technique

- Cuve cylindrique (basculante ou non) ou rectangulaire fixe.
- Fond de cuve inox 316L pour les cuissons de produits acides (choucroute, fruits de mer).
- Version bain-marie : cuve équipée d'une double enveloppe. Répartition de la chaleur sur 2/3 de la hauteur - sécurité assurée par une soupape.
- Version chauffe directe : chauffe en contact direct avec le fond de cuve.
- Couvercle monté sur charnières.
- Vidange possible en façade (boisseau 50mm mini).
- Possibilité de bras agitateur (émulsion, brassage,...).
- Deux types de couvercles à paroi simple et double paroi.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angles largement rayonnés.</li> <li>• Assemblage des modules à bords francs.</li> <li>• Marmite à cuve fixe.</li> <li>• Marmite à basculement manuel.</li> <li>• Couvercle simple paroi.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marmite à basculement électrique.</li> <li>• Fonction bain-marie : remplissage double enveloppe automatique.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve soudée sur le dessus.</li> <li>• Allumage électrique (version gaz).</li> <li>• Couvercle double paroi.</li> </ul>
Impact économique, rendements et performances (qualitatif, quantitatif, technique)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de régulation.</li> <li>• Vidange en façade.</li> <li>• Remplissage eau chaude / eau froide.</li> </ul>		