

# MARMITE HAUTE PRODUCTIVITÉ

## 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.
- 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.
- Couvercle monté sur charnières.
- Vidange possible en façade (boisseau 50mm mini).
- Possibilité de bras agitateur (émulsion, brassage,...).
- Possibilité de raccordement sur un système de refroidissement de la cuve.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angles largement rayonnés.</li> <li>• Bain-marie : remplissage double enveloppe automatique.</li> <li>• Existe en version basculante.</li> <li>• Assemblage des modules à bords francs.</li> <li>• Allumage électrique (version gaz).</li> <li>• Marmite à basculement électrique.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enregistrement des recettes.</li> <li>• Acquisition de données (traçabilité HACCP).</li> <li>• Ecran tactile ou à touches sensibles.</li> <li>• Zone de sécurité opérateur - de 65°C.</li> <li>• Marmite équipée d'un bras mélangeur.</li> <li>• Bras mélangeur programmable (vitesse, sens et temps de pause).</li> </ul>	
		 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Douchette</li> </ul>	
Impact économique, rendements et performances (qualitatif, quantitatif, technique)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de régulation.</li> <li>• Remplissage eau chaude / eau froide.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vapeur saturée &gt; 1,5bar.</li> <li>• Doseur volumétrique arrivée d'eau.</li> </ul>	
		 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trappe ajout d'ingrédients intégrée au couvercle.</li> <li>• Vapeur saturée &gt; ou = 1 bar.</li> </ul>	