

MARMITES RAPIDES RECTANGULAIRES PERMAPRESS

- Commande innovante par écran tactile 
- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTi 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 10 litres dans FER 150, tous les 25 litres dans FER 250
- Contacteurs incorporés



| | FER 150 | FER 250 |
|---|------------------|------------------|
| Dimensions, L x P x H en mm | 1100 x 850 x 900 | 1400 x 850 x 900 |
| Poids en kg | 183 | 220 |
| Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz | 24,6 | 30,6 |
| Contenance utile en litres | 158 | 253 |
| Dimensions intérieures de la cuve, L x P x H en mm | 620 x 660 x 435 | 990 x 660 x 435 |
| Capacité en inserts de cuisson GN 1/1, 200 mm | 4 Pièces | 6 Pièces |
| Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes | 35 | 45 |
| Marmite rapide selon DIN 18855 | ● | ● |

ACCESSOIRES STANDARD

| | | |
|---|---|---|
| 1 tamis d'évacuation | ● | ● |
| 2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inoxydable pour l'alimentation en eau potable | ● | ● |



VARIANTES TOP

VAR 320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile 
- Arrêt automatique du remplissage

VAR 808 Sonde de température à cœur

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile 
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

VAR 040 Dispositif de levage / d'abaissement intégré

- Économie de temps grâce à des temps de mise en température réduits en cas de charges multiples
- Chargement et déchargement des bacs pleins à une hauteur ergonomique
- Sécurité de manipulation
- Appareil allongé de 100 mm avec VAR 040

ACCESSOIRES

| | | |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| ZUB 677 Support de récipient | <input type="radio"/> | |
| ZUB 678 Support de récipient | | <input type="radio"/> |

○ = Option (Prix sur demande)

