MULTIBRAT

Sauteuse basculante multifonction



POUR CUISINER EXACTEMENT COMME VOUS LE SOUHAITEZ...

Le Multibrat est une sauteuse basculante sous pression aux multiples fonctions de cuisson : braiser, saisir, sauter, bouillir et cuire à la vapeur. Et tout cela plus vite, grâce à la pression créée dans la cuve. Le Multibrat existe en versions vapeur haute

pression et électrique, toutes deux

aussi performantes en montée en température rapide et en économie d'énergie. Conçu pour les grandes productions, le Multibrat a une ca-

pacité de chargement maximale de 250 litres et peut recevoir jusqu'à quatre bacs GN 1/1

pour la cuisson vapeur. L'automatisation complète est assurée par le tableau numérique, qui permet de passer d'une fonction à l'autre d'une simple pression sur l'écran tactile. Tous les paramètres de cuisson peuvent être enregistrés sur clé USB. Une version avancée intègre le logiciel CCMP, pour la gestion interactive et l'enregistrement des fonctions de l'appareil, des recettes et des paramètres HACCP, depuis le PC du chef mais aussi à distance, par smartphone ou tablette. Le Multibrat est la sauteuse universelle incontournable des cuisines centrales, cantines, hôpitaux, traiteurs et industries agroalimentaires exigeant production élevée et qualité.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MULTIBRAT

Sauteuse basculante multifonction

CONSTRUCTION

- Construction en acier inox AISI 304 ; cuve en AISI 316.
- Châssis autoportant avec pieds réglables en hauteur.
- Basculement hydraulique de la cuve.
- Sonde de température de travail.
- Sonde de température à cœur.
- Soupapes de sécurité homologuées sur couvercle et double paroi.

FONCTIONNEMENT

- Tableau de commande 24 V sur bras pivotant, avec automate à écran tactile couleur.
- Couvercle à levage hydraulique et verrouillage de sécurité.
- Arrivée d'eau chaude et froide dans la cuve pilotée par l'automate.
- Capacité de la cuve : 250 litres – 4 bacs GN 1/1 (profondeur 200 mm).
- Version vapeur chauffée par double paroi.
- Version électrique chauffée par résistances blindées en acier Incoloy.

DONNÉES TECHN.

	indirecte	électrique
Capacité maximale de la cuve l	250	250
Capacité de chargement l	210	210
Pression de cuisson bar	0.5	0.5
Indice de protection des commandes	IP 55	IP 55
Arrivée d'eau chaude et froide Ø	2 x ½"	2 x ½"
Puissance et tension	0.18 kW – 3/N 400V 50Hz	25.1 kW – 3/N 400V 50Hz
Poids net kg	870	870
Arrivée vapeur Ø	¾"	-
Purgeur vapeur Ø	¾"	-
Pression de vapeur en entrée bar	8	-
Consommation de vapeur kg/h	100	-

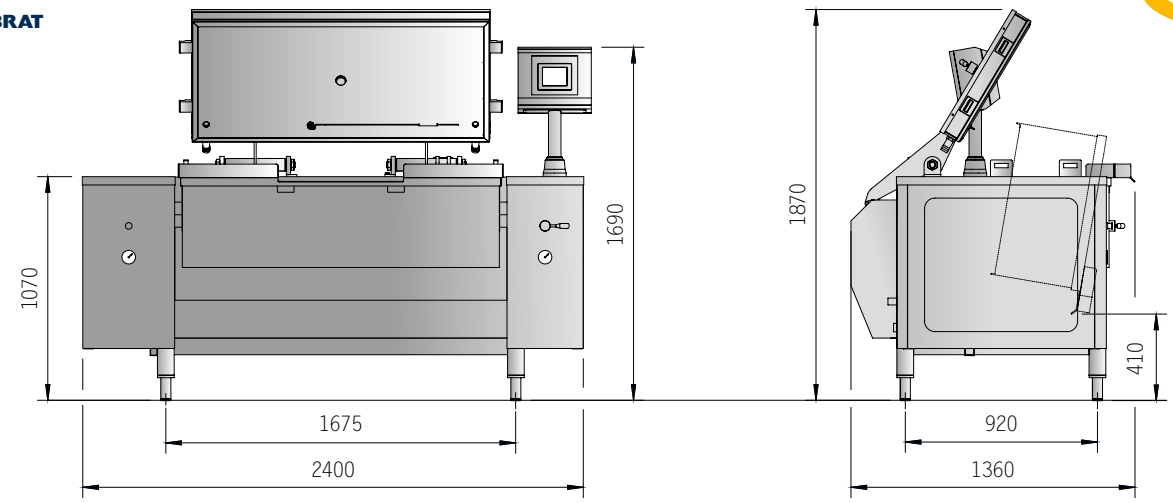






PLANS TECHNIQUES

MULTIBRAT



Reproduction, même partielle, interdite - Mars 2024

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE