

**Mx279**

2 x 79 litres



- easyTouch
- 2 cuves indépendantes
- électrique
- 2 x 79 litres de volume utile
- 2 x 30 dm<sup>2</sup> de surface de cuisson

## Équipement de série

- Écran tactile easyTouch 12"
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électronique
- Bascule des cuves à commande électronique « pas à pas » et retour « anti-vague »
- Relevage automatique des paniers
- Prise de courant intégrée 230V / 16 A
- Interface USB intégrée étanche
- Suivi HACCP des cuissons
- Système automatique de remplissage de la cuve au dcl près
- Jauge de remplissage intégrée
- Capot à commande électronique sécurisée
- Gestion sécurisée bras de relevage des paniers
- Douchette escamotable intégrée
- Interface réseau intégrée

## Conception

- Cadre de base - AISI 304, ép. min. de 3 mm
- Couvercle du cadre - AISI 304
- Plaque de cuisson AISI 316, soudée des deux côtés
- Système de chauffage super block assurant des cuissons homogènes et régulières
- Préchauffage rapide : 180°C en 3 minutes
- Capot robuste à double isolation et relevage automatique
- Régulation de la vapeur et de la pression par l'évent du couvercle
- Alimentation centrale en eau, évacuation et raccordements électriques à partir du mur ou sol
- Kit de raccordement pour connecter plusieurs unités ensemble
- Accès de maintenance par l'avant et par le haut de l'appareil
- Certificats CE, TÜV-SÜD

### Fonctions

- Bascule des cuves à commande électronique « pas à pas » et retour « anti-vague »
- Relevage automatique des paniers
- Écran tactile couleur 12" à contrôle intuitif
- Livre de recettes programmable
- Capacité de 800 programmes pouvant intégrer jusqu'à 12 étapes de cuisson
- Régulation électronique de la température
- Verrouillage du tableau de commande
- Fonction d'aide interactive
- Informations techniques et de service

### Accessoires

- Support
- Grande pelle avec manche
- Pelle à omelette
- Bras de relavage des paniers
- Paniers de pochage et à friture
- Trémie de filtration des jus de cuisson
- Paniers portions pour cuissons « à la carte »
- Chariot élévateur alimenté par batterie
- Grille pour traitement GN 1/1

### Dimensions & poids

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Dimensions (LxPxH) en mm  | 1756 x 850 x 1050 mm |
| Dimensions de chaque cuve | 2 x 540 x 557 mm     |
| Poids                     | 395 kg               |

### Capacité

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Capacité           | 2x79 litres - DIN 18857 |
| Capacité GN        | 2 x GN 1/1              |
| Surface de cuisson | 2 x 30 dm <sup>2</sup>  |

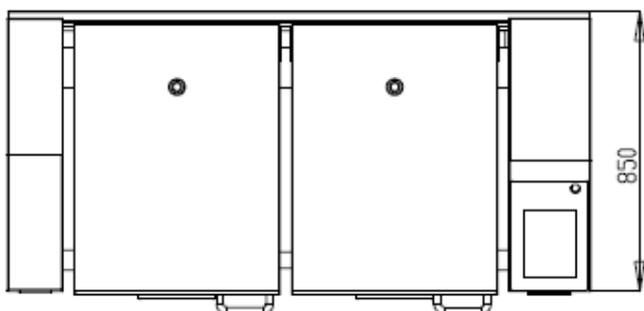
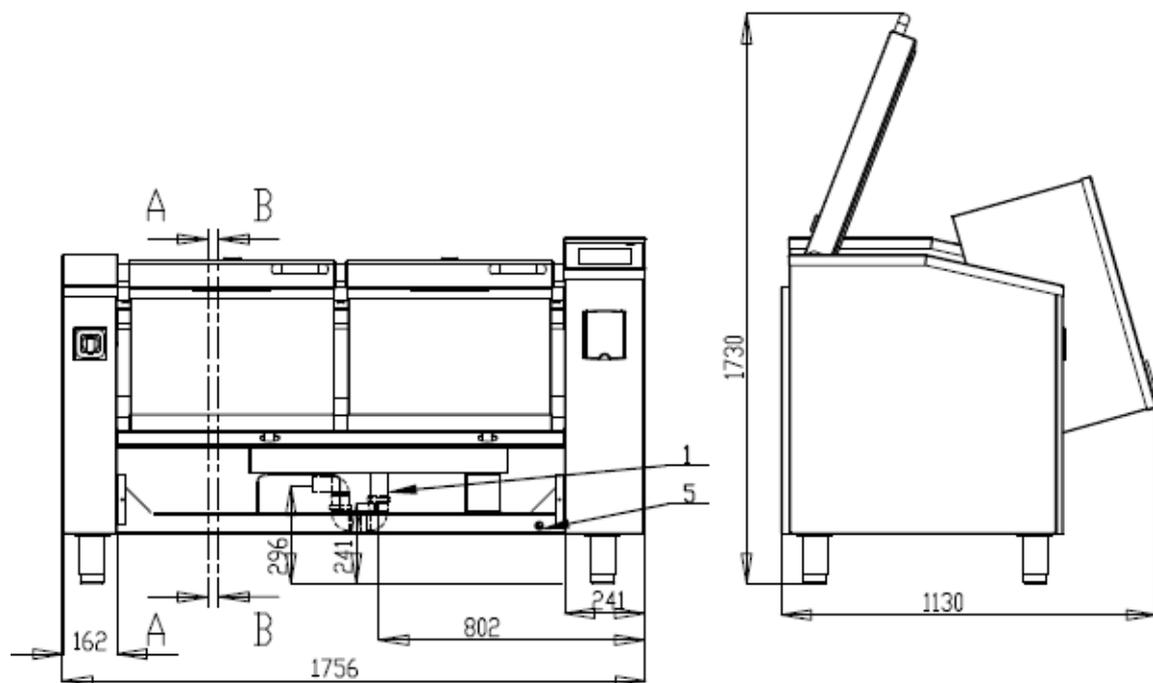
### Raccordement électrique

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Puissance de raccordement | 36.9 kW      |
| Voltage                   | 3 N AC 400 V |
| Fusible                   | 3 x 50 A     |

### Raccordement d'eau

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Alimentation en eau       | R3/4    |
| Évacuation des eaux usées | DN - 50 |

## Vues



1. Drain DN 50
2. Raccordement d'eau
3. Connexion électrique
4. Prise Ethernet RJ45
5. Terre

