

Pression

Cuiseurs à vapeur: la vitesse associée à la qualité



ROSINOX 
GRANDES CUISINES



Pression

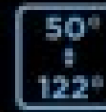
Cuisiner sain, léger et rapide, en maintenant intactes les valeurs nutritionnelles et le goût de chaque ingrédient: le choix idéal est la cuisson à pression.

Promesses entièrement respectées par le nouveau four Moduline, fruit d'une recherche avancée et d'une grande attention aux exigences concrètes de la restauration professionnelle contemporaine.

C'est ce que la technologie actuelle offre de mieux en matière de prestations et de praticité. Dans la chambre en AISI 316 S/S, la température peut varier entre 50° C et 122° C (1.2 bar max.), pour garantir une économie de temps/énergie et conserver intacts les principes nutritionnels et le goût des aliments. Les aliments n'entrent pas en contact avec l'eau, mais uniquement avec sa vapeur sous pression et la cuisson s'effectue à une température relativement basse. Ce sont les caractéristiques qui rendent le cuiseur à pression parfait pour la pasteurisation et la stérilisation, ainsi que pour décongeler et cuire sous vide ou bien réchauffer les produits refroidis. Au-delà de sa praticité, le cuiseur à pression Moduline est aussi un instrument très flexible pour plusieurs applications, soutenu par une technologie avancée et une interface simple et conviviale.



Caractéristiques fonctionnelles



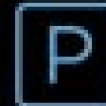
Température de +50°C à +122°C, pression de 0 à to 1.2 bars.



Les programmes automatiques, divisés en 6 catégories de produits, sont le point de départ idéal pour votre expérience du cuiseur à pression.



Réglage manuel des programmes de cuisson et enregistrement des recettes pour offrir la commodité de la cuisine traditionnelle.



Programmes préférés et expériences quotidiennes toujours sur le bout des doigts.



Recettes personnalisables et faciles à consulter.



La fonction pasteurisation permet d'obtenir rapidement des préparations en pots (par exemple conserves, confitures, etc.) en toute sécurité et avec une homogénéisation parfaite.



La fonction stérilisation permet de stériliser rapidement les préparations en pots (par exemple conserves, confitures, etc.) en toute sécurité et avec une homogénéisation parfaite.



La fonction décongélation permet de décongeler rapidement et sans risques tout produit congelé, en maintenant intactes ses propriétés organoleptiques.



La fonction remise en température permet de réchauffer rapidement tout produit cuit surgelé.



La fonction sous vide permet de cuire très gentiment les produits conservés sous vide ; la vapeur sous pression à basses températures permet à la chaleur de pénétrer plus rapidement dans la confection, en réduisant les temps de cuisson et d'exposition du produit et sans aucun transfert de substance du récipient au contenu.



La fonction cuisson lente est particulièrement utile pour cuire la viande; la vapeur sous pression à basses températures améliore le goût des matières premières et prévient toute perte de poids.



Porte USB : Logiciel, données HACCP et recettes toujours sur le bout des doigts et actualisés avec le développement du travail (optionnel).



Les programmes de cuisson peuvent être divisés en 9 phases différentes, ce qui permet d'obtenir une performance élevée pendant la transformation des aliments.



Le réglage du niveau du boiler réduit la consommation d'eau sur la base des exigences réelles.



Le système automatique d'évacuation de l'humidité à la fin de la cuisson évite le danger de fuites de vapeur chaude lorsque l'on ouvre la porte.



L'élimination de tout morceau des aliments dans la cavité et un simple cycle de stérilisation pendant quelques minutes quand la cavité est vide garantissent l'hygiène du cuiseur à pression.



PLUS

MULTILEVEL

Fonction MultiLevel: Pressure peut gérer plusieurs plats dont les temps de cuisson sont différents, en indiquant quand ils sont prêts.

FIT POWER

La gestion électronique FitPower des éléments chauffants du boiler permet d'utiliser l'énergie électrique selon vos besoins, pour avoir une économie d'énergie et une réserve de vapeur disponible.

HACCP

Système HACCP pour l'enregistrement de la température de cycle au cœur de nombreux produits à la fin du procédé. (Optionnel avec porte USB)

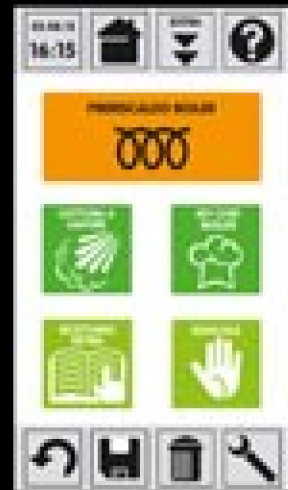
PadLock

Le système de fermeture, moyennant l'utilisation d'un mot de passe, garantit au chef la protection maximum de ses données et évite toutes interruptions involontaires des programmes de cuisson.

PROTIME

Le système ProTime permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four.

Touche ON/OFF



Touche d'ouverture de la porte



Touche START/STOP

Écran tactile 4,3" LCD:

- réglage de la température de +50°C à +122°C (1.2 bars max.)
- réglage du temps
- programmes de cuisson automatiques divisés en 6 catégories
- capacité de gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme
- section des programmes préférés
- fonction de préchauffage du boiler
- modes spéciaux : pasteurisation, stérilisation, décongélation, remise en température, cuisson sous vide, cuisson à basses températures
- cuisson avec sonde à cœur
- fonctionnalités spéciales : ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower

Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

Contre-porte

l'espace rempli d'air froid garde sous contrôle les températures externes de la porte

Fermeture automatique de la porte

la porte reste verrouillée pendant le cycle de cuisson jusqu'à la dépressurisation de la cavité

Bac de récupération de l'eau de condensation

installé sous la porte et démontable pour éviter toute fuite et accumulation d'eau sur le plancher



Pressostats électroniques

pour garantir une parfaite uniformité thermique dans la cavité

Cavité étanche

grâce au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr

Système de contrôle électronique et automatique de la vapeur

contrôle de la température dans la cavité et, grâce à la vapeur sur pression, réduction du cycle de cuisson en minimisant le temps d'exposition du produit; le résultat est une perte de poids minimum ainsi qu'une extraordinaire qualité naturelle

Glissières

facilement démontables et nettoyables

Test de fermeture hermétique à 2 bars

Sonde à cœur interne

pour faciliter les procédés de cuisson et garantir des résultats précis et délicats

Isolation de la cavité

des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur



SÉRIES CVE



CVE031E

Capacité plateaux	3 GN 1/1
Temp. service	+50°C à +122°C (1,2 bar max)
Distance glissières	80 mm
Puissance	15500 W
Alimentation	400 Vac 3N 50Hz
Dimensions	700x880x750 mm

ROSINOX 
GRANDES CUISINES

ZAC Beaulieu - Rue Marcel DASSAULT - 18020 - BOURGES - FRANCE
Tel. +33 (0)2 48 70 84 26 - Fax +33 (0)2 48 70 84 26 - rosinox@rosinox.com - www.rosinox.com