

CAPACITÉS DE PRODUCTIONS

SAUTEUSE



SAUTEUSE

Nombre de portions / heure

PRODUITS	Steak hâché surgelé 120 g ≈	Bourguignon	Riz	Pâtes
	Steak hâché frais augmenter de 35 %			
30 dm ² 65 L	25	180	200	125
35 dm ² 80 L	29	240	290	162
50 dm ² 100 L	40	300	320	200
60 dm ² 130 L	54	390	360	275
80 dm ² 170 L	65	510	445	395
100 dm ² 300 L	80	885	775	645
Enfant - 12 ans : Production + 20 %				

Le temps peut varier d'un modèle à un autre. Données à titre indicatif.
Foisonnement : Pâtes 2,5 - Riz long 3

CAPACITÉS DE PRODUCTIONS

MARMITE



MARMITE

Nombre de portions / heure

	Purée flocon	Potage	Ragoût	Dessert
PRODUITS				
60 Litres	191	155	200	280
80 Litres	255	220	300	380
100 Litres	318	260	360	460
150 Litres	477	400	560	710
225 Litres	716	584	780	970
235 Litres	748	610	800	990
300 Litres	955	780	1 090	1 360
500 Litres	1 593	1 298	1 790	2 230
Enfant - 12 ans : Production + 15 %				

Le temps peut varier d'un modèle à un autre. Données à titre indicatif.

CAPACITÉS DE PRODUCTIONS

FRITEUSE



FRITEUSE

PRODUITS		 Frites 6x6 surgelées précuites		
Volume		Modèle	Production	
	15 Litres	AV15, AV815, C10, AM10	2 kg / cycle	28 kg / heure
	2 cuves de 8 Litres	AV23, C12, AM12	2x 1 kg / cycle	2x 15 kg / heure
	18 Litres	AV25	2 kg / cycle	20 kg / heure
	20 Litres	AM20	2 à 2,5 kg / cycle	54 kg / heure
	2 cuves de 23 Litres	SMART 130	2 x 3 kg / cycle	120 kg / heure
	26 Litres	C10, AM10	2,6 kg / cycle	32 kg / heure
	31 Litres	AM20	3,2 kg / cycle	43 kg / heure
	78 Litres	3085	8 kg / cycle	80 kg / heure
	100 Litres	3085	8 kg / cycle	90 kg / heure

CAPACITÉS DE PRODUCTIONS

EXPRESS

Fours à convoyeur



MODÈLES	PRODUCTION
RESTAURATION EN	40 à 60 pizzas Ø 300 / heure
PRODUCTION EN	80 à 140 pizzas Ø 300 / heure
PRODUCTION 2	150 à 200 pizzas Ø 300 / heure
Temps / Pizzas	2' 30" à 3'





Pour pizzerias, brasseries, points chauds, viennoiseries

CAPACITÉS DE PRODUCTIONS



CUISEUR REFROIDISSEUR

Nombre de portions / cycle

	Pâtes Sèches	Riz long étuvé	Boullgour	Légumes tranchés blanchis
PRODUITS				
CR250	20 kg (sec) 200 portions	20 kg (sec) 300 portions	20 kg (sec) 300 portions	40 kg (sec) 333 portions
CR500	50 kg (sec) 400 portions	50 kg (sec) 600 portions	50 kg (sec) 600 portions	80 kg (sec) 666 portions









CAPACITÉS DE PRODUCTIONS



FOUR AC700

Nombre de portions / cycle

PRODUITS	Gratin dauphinois	Légumes verts	Cuisses de poulets rôtis	Cuisses de poulardes	Merguez	Agneaux entier sur chariot à broche
						
Cuisson	Mixte	Vapeur	Mixte	Vapeur	Sèche	Mixte
Quantité	160 barquettes GN 1/2	80 bacs GN 1/1	20 plaques GN 2/1 de 30 pièces	40 grilles GN 2/1 de 30 pièces	40 grilles GN 2/1 de 30 pièces	6 moutons ou 8 agneaux suspendus verticaux
Portions / cycle	960	1 000	600	1 200	1 200	600
Temps du cycle	1 h 30	50'	55'	1 h 30	40'	1 h 40