

➤ *Cuisson stabilisation*

**AUTOCLAVES AURIOL et BROUILLON**



**Caractéristiques techniques**

- 2 modèles : 50 4/4 et 100 4/4
- Statiques à gaz
- Possibilité de suivi des valeurs stérilisatrices par capteurs embarqués

**Applications / Prestations**

- Pasteurisation de conserves
- Stérilisation de conserves
- Stérilisation de matériel

➤ *Cuisson stabilisation*

**ETUVE VAPEUR THIRODE**



**Caractéristiques techniques**

- Chariot roulant 3 étages
- Affichage digital des températures (ambiance et sonde)
- Minuterie

**Applications / Prestations**

- Cuisson, pasteurisation vapeur

➤ *Cuisson stabilisation*

**BANC DE BRAISAGE CAPIC**



**Caractéristiques techniques**

- Tapis convoyeur
- Chauffage électrique jusqu'à 300°C
- Air pulsé
- Temps de passage : de 1 à 20 min
- Affichage digital de la température
- Hauteur réglable : entre 5 mm et 80 mm
- Matériel mobile

**Applications / Prestations**

- Braisage de produits carnés
- Cuisson de produits frais ou surgelés (viennoiserie, pizza...)

➤ *Cuisson stabilisation*

**FOURS A CHALEUR MIXTE**



**Caractéristiques techniques**

- Chaleurs sèches et humides
- Four électrique à air pulsé

**Applications / Prestations**

- Cuisson de tous types de produits

➤ ***Cuisson stabilisation***

**CUVE DE CUISSON CAPIC**

**Caractéristiques techniques**

- Capacité 120l
- Chauffage gaz
- Régulation de température

**Applications / Prestations**

- Cuisson par immersion
- Réchauffage au bain-marie



➤ *Cuisson stabilisation*

**PIANOS BONNET et GASNIER**



**Caractéristiques techniques**

- 6 brûleurs démontables, nettoyables

**Applications / Prestations**

- Cuisson en marmites

➤ *Cuisson stabilisation*

**SECHOIR FUMOIR    ARCOS**



**Caractéristiques techniques**

- Capacité ex : 60kg de magrets de canard
- Fumoir à copeaux de bois
- Affichage digital
- Température réglable de 10 à 30°C
- Programmateur de cycles
- Capteur d'humidité : de 5 à 98% HR
- Nettoyage intégré

**Applications / Prestations**

- Produits carnés fumés : magrets, poitrine...
- Poissons fumés
- Séchage de produits carnés

➤ *Cuisson stabilisation*

**CAPSULEUSE MASSILY**



**Caractéristiques techniques**

- 3 diamètres de capsule : 69, 82 et 100 mm
- Dépression par injection de vapeur (générateur de vapeur électrique 2kW)
- Capsulage manuel
- Réglage en hauteur

**Applications / Prestations**

- Capsulage de verrines Eurocap