

CUISSON MAÏS ENTIER

CUISEURS

Les cuiseurs grande capacité «FAF Le Rêve» sont équipés d'une vis de déchargement en inox. Les gaveuses peuvent être facilement remplies en maïs. Ces cuiseurs sont ainsi adéquats pour les salles gavées par deux gaveurs ou plus.

FONCTIONNALITÉS



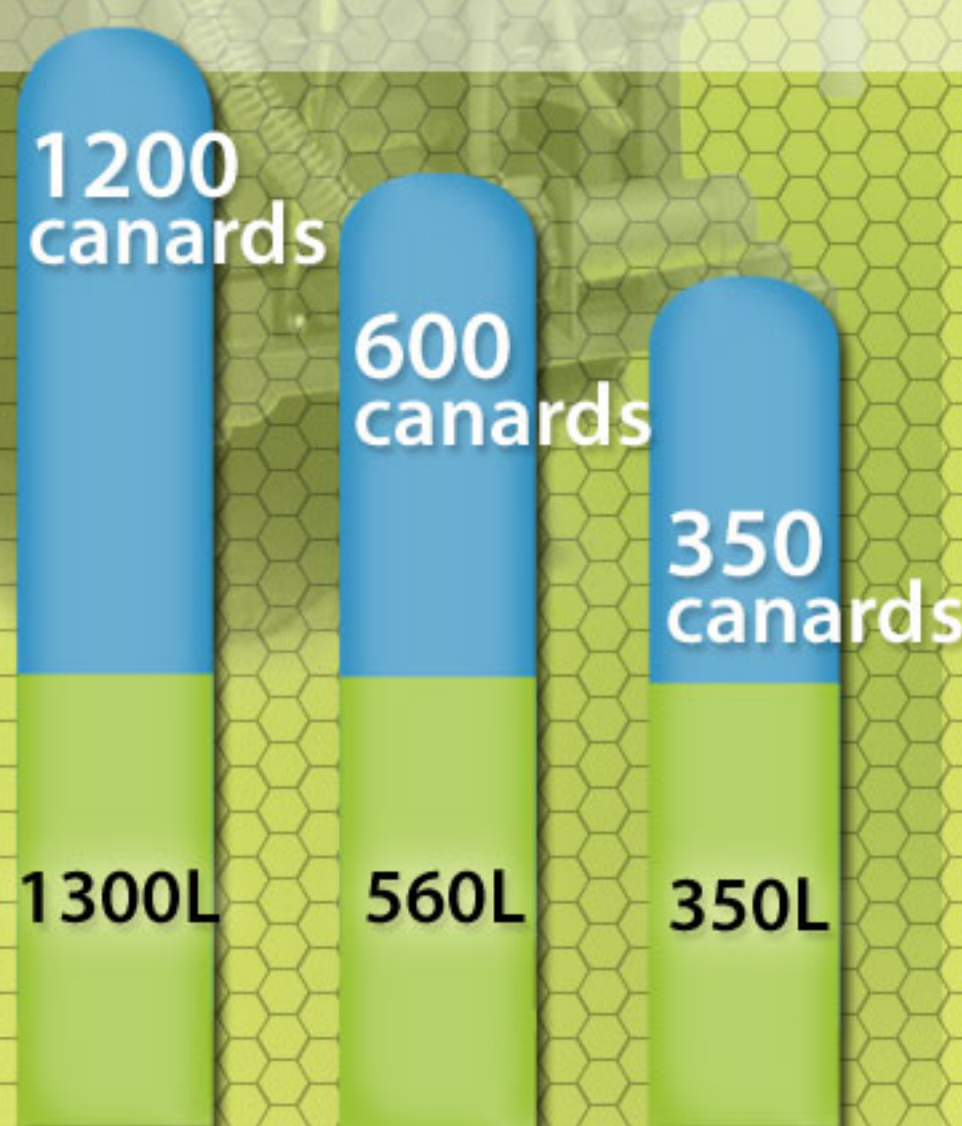
Pieds de Maintien



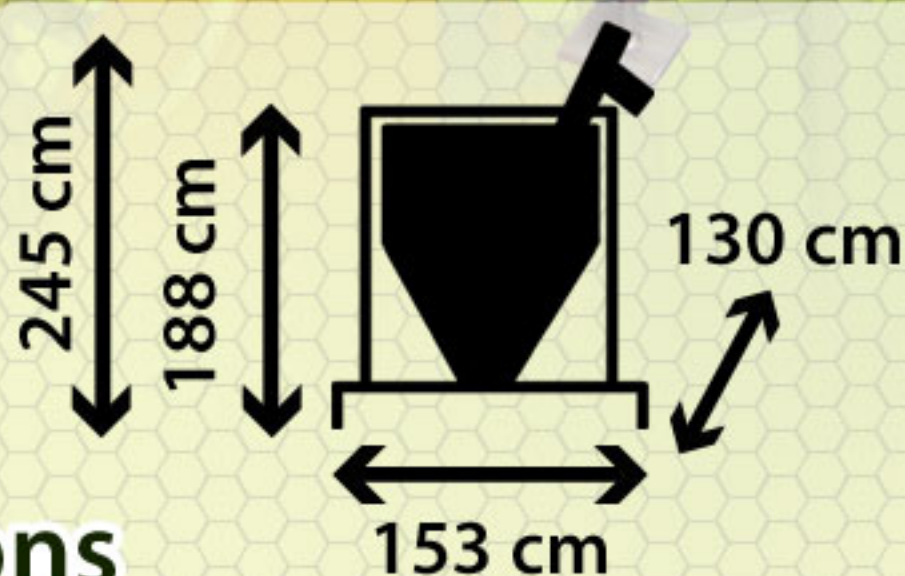
Cuisson Automatique

Les cuiseurs sont montés sur un châssis à 4 pieds renforcés assurant ainsi une grande stabilité et une grande solidité.

Permet de régler l'heure de départ de la cuisson, la température de chauffe et le temps de trempage du maïs.



Capacité des Cuves



Dimensions

AISI 304L Acier Inoxydable

Châssis 100% inox, permettant une excellente durée de vie.



Vis de Vidange

La vis de vidange grande capacité (140mm) permet de remplir une gaveuse rapidement (environ 5min) et cela en un seul clic.



Cuisson Homogène

L'eau est aspirée par le bas et rejetée sur le haut du maïs, permettant ainsi d'homogénéiser la température de l'eau.



Capacité Thermique

Les cuves en plastique de 11mm d'épaisseur permettent de garder la T° et faciliter la chauffe (3x moins de déperdition que l'inox).

OPTIONS



PESAGE

Permet de voir facilement la quantité de maïs et l'indice de cuisson.



RÉSISTANCE ADDITIONNELLE

Possibilité pour les cuiseurs 1200L de rajouter une 3ème résistance de 6kW.