

COOK-IT® STEPHAN

Cuisson traditionnelle avec la qualité STEPHAN





CONÇU POUR LA FABRICATION DE PLATS PRÉPARÉS CLASSIQUES !

UN ÉQUIPEMENT ÉCONOMIQUE

Le COOK-IT®, qui a été conçu pour la préparation de plats cuisinés, s'intègre parfaitement dans la gamme des machines STEPHAN. Il est indispensable pour tous les processus traditionnels de cuisson. Dans un schéma classique, le produit est chauffé indirectement par la double paroi de la cuve qui peut atteindre des températures de contact de 180 °C.

Les dimensions de la cuve, la conception des outils de mélange ainsi que la position de travail inclinée du COOK-IT® sont autant d'équipements standard de la machine qui ont fait la renommée de STEPHAN. Le COOK-IT® est idéal pour des plats cuisinés réussis !

Avantages :

- ✓ CHARGEMENT ET VIDANGE AISÉS
- ✓ MÉLANGE DOUX ET HOMOGÈNE
- ✓ CHAUFFAGE MODÉRÉ ET EFFECTIF
- ✓ TEMPS DE PROCESS COURTS
- ✓ ERGONOMIE
- ✓ FACILE D'ENTRETIEN
- ✓ MACHINE COMPACTE

APPLICATIONS ET PROCESS

Applications :

- ✓ PLATS CUISINÉS
- ✓ SOUPES
- ✓ RIZ, PÂTES, POMMES DE TERRE
- ✓ LÉGUMES
- ✓ VIANDES
- ✓ POISSONS
- ✓ VOLAILLES
- ✓ RAGOÛTS
- ✓ SAUCES

Process réalisables :

- ✓ MÉLANGE
- ✓ CHAUFFAGE INDIRECT
- ✓ CUISSON
- ✓ VIDE (EN OPTION)
- ✓ CHAUFFAGE DIRECT (EN OPTION)
- ✓ REFROIDISSEMENT

Photos non contractuelles – L'aspect des machines peut varier selon les options choisies.

CONCEPTION DU COOK-IT®

Ce cuiseur compact est composé d'une cuve basculante équipée d'une double paroi. La cuve peut être fermée par un couvercle à commande automatique. Le bras mélangeur est entraîné directement par un axe fixé en fond de cuve. Il est équipé de racleurs épousant parfaitement la forme de la cuve. Un mélange optimal des ingrédients est garanti. Le racleur évite donc les dépôts sur la surface interne de la cuve. La double paroi est utilisée pour le chauffage indirect. Le chargement des matières premières se fait à l'aide d'un élévateur adapté, positionné sur le côté gauche de la cuve.

La position de travail (inclinaison spécifique STEPHAN) permet un mélange doux et homogène.

Pour la vidange, la cuve peut être basculée vers l'avant. Les produits sont alors versés dans des bacs Europe standard. Une large gamme d'options est disponible pour le COOK-IT® (vanne de vidange, vide, tamis d'égouttage pour l'évacuation des jus de cuisson...)

Type		CI 400	CI 800	CI 1200
Volume utile jusqu'à	(l) env.	400	800	1200
Débit (selon produit) jusqu'à	(l/h) env.	800	1600	2400
Puissance	(kW) env.	11	14	18
Pression double paroi (bar) max.		10	10	10
Pression cuve	(bar)	atmosphérique		

POSITIONS DE TRAVAIL DU COOK-IT® STEPHAN



Position de chargement



Position de travail



Position de vidange



Stephan Machinery

À VOTRE SERVICE DANS LE MONDE ENTIER

SIÈGE SOCIAL

STEPHAN MACHINERY GMBH
Stephanplatz 2
31789 Hameln / ALLEMAGNE
Tél. : +49 5151 583-0
Fax : +49 5151 583-189
info@stephan-machinery.com
www.stephan-machinery.com
www.proxes-group.com

STEPHAN MACHINERY GMBH
Branch Office Schwarzenbek
Grabauer Straße 6-10
21493 Schwarzenbek / ALLEMAGNE
Tél. : +49 4151 8987-0
Fax : +49 4151 8987-10
info@stephan-machinery.com
www.stephan-machinery.com
www.proxes-group.com

FILIALES/ REPRÉSENTANTS

BENELUX

STEPHAN BVBA
Sluis 11
9810 Nazareth / BELGIQUE
Tél. : +32 9 3858355
Fax : +32 9 3858187
info@stephan-belgium.be

USA

PROXES INC.
1385 Armour Boulevard
Mundelein, IL 60060 / USA
Tél. : +1 847 2470182
Fax : +1 847 2470184
info.us@proxes-group.com

USA

PROXES INC.
6 Frassetto Way, Unit D
Lincoln Park, NJ 07035 / USA
Tél. : +1 973 7090691
Fax : +1 973 7090644
info.us@proxes-group.com

RUSSIE

OOO STEPHAN MACHINERY
ST. PETERSBURG
197110, St. Petersburg / RUSSIE
Levashovskiy prospect, d. 15, litera A
Office 203
Tél. : +7 812 7021185
Fax : +7 812 7021187
info.ru@stephan-machinery.com

FRANCE

PROXES FRANCE SARL
ZAC du Mandinet
1-3 rue des Campanules
77185 Lognes / FRANCE
Tél. : +33 1 64805430
Fax : +33 1 60067414
info.fr@proxes-group.com

ROYAUME UNI ET IRELANDE

STEPHAN UK LTD
Delta House
Tenth Avenue
Zone 3 / Deeside Industrial Park
Deeside/Flintshire
CH5 2UA / ROYAUME UNI
Deeside
Tél. : +44 845 4560823
Fax : +44 845 4560824
info@stephan-uk.co.uk

POLOGNE

PROXES POLSKA SP. Z O.O.
Wysogotowo
ul. Skórzewska 35
62-081 Przeźmierowo / POLOGNE
Tél. : +48 61 8171201
Fax : +48 61 8171201
info.pl@proxes-group.com

SINGAPOUR

PROXES ASIA PACIFIC PTE LTD
23 Tagore Lane
#03-12 Tagore 23 Warehouse
Singapore 787601 / SINGAPOUR
Tél. : +65 6455 7670
Fax : +65 6455 6220
info.sg@proxes-group.com

SUISSE

STEPHAN MACHINERY GMBH
Gewerbstrasse 115
5314 Kleindöttingen / SWITZERLAND
Tél. : +41 44 9550608
Fax : +41 44 9550688
stephan-machinery@bluewin.ch

01/2017

Tous les documents sont la propriété de STEPHAN Machinery GmbH et sont protégés par copyright. Le contenu de ces documents ne peut être ni copié, ni stocké sur aucun média, ni publié ou distribué sans l'autorisation de STEPHAN Machinery GmbH.