



Pains de viande



Ailes de poulet



Jambons en croûte



Poulets



### Aperçu des avantages

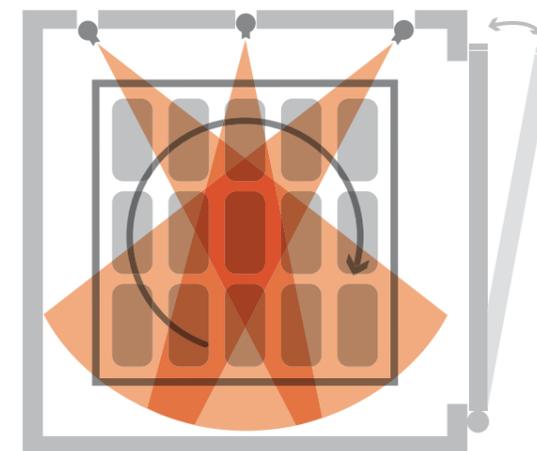
- Meilleurs résultats de cuisson grâce à une technologie rotative unique
- Augmentation de la capacité pouvant atteindre 100 %
- Chauffage et cuisson rapides
- Charge double par chariot par rapport aux installations standards
- Perte de poids moindre par rapport aux installations conventionnelles (Il est possible d'amortir les investissements en moins de 6 mois rien qu'en réduisant la perte de poids)
- Réduction des besoins en surface
- Économies en dépenses énergétiques grâce à l'isolation de haute qualité
- Nettoyage en place (CIP) optionnel permettant de réduire le nombre d'employés requis

### Notre recette secrète : la cuisson rotative

Le **RotathermCarat** de FESSMANN assure d'excellents résultats grâce à la technologie de cuisson rotative. Il combine de façon unique la rotation innovante du chariot de cuisson avec la concentration au centre de l'unité des écoulements issus de trois sorties d'air vertical (voir photo). Il convient pour la cuisson au four, la cuisson et la cuisson par air chaud en mode par lot.

Grâce au RotathermCarat de FESSMANN, augmentez vos revenus et réduisez vos dépenses. Laissez-vous convaincre par une qualité supérieure et une exploitation maximale de votre capacité.

Cette technologie innovante vous permet de développer et de concevoir des produits entièrement novateurs, p. ex. des pâtés ou des combinaisons de pâte et de viande. Obtenez des surfaces croustillantes non brûlées au goût rustique. La croûte ne se détache plus lorsque que l'on coupe les produits. Les produits imparfaits sont choses du passé. Grâce au temps de chauffage et de cuisson particulièrement courts, à une meilleure isolation et à une très longue durée de vie, vous économisez énergie et argent. Cette installation vous permet de réduire considérablement la perte en poids – mais aussi l'espace nécessaire.



RotathermCarat  
Vue de dessus

### Caractéristiques techniques

| RotathermCarat <sup>1)</sup>                   |    |                 |
|--|----|-----------------|
| <b>DIMENSIONS</b>                              |    |                 |
| Surface au sol (Larg. × Prof.)                 | cm | 198 × 187       |
| Hauteur de corps                               | cm | 250             |
| Hauteur de plafond minimale                    | cm | 335             |
| Hauteur de plafond recommandée                 | cm | -               |
| Chariot de cuisson (Haut. × Larg. × Prof.)     | cm | 198 × 102 × 104 |
| Plaque de cuisson Dim. (Larg. × Prof.)         | cm | 94 × 100        |
| <b>PUISANCE DE CHAUFFE</b>                     |    |                 |
| Puissance nécessaire pour un chauffage EL      | kW | 88              |
| Puissance nécessaire pour un chauffage au gaz  | kW | 80              |
| + Chauffage EL supplémentaire                  | kW | 24              |
| Puissance nécessaire pour un chauffage au fuel | kW | 80              |
| + Chauffage EL supplémentaire                  | kW | 24              |
| Puissance nécessaire cuisson BP                | kW | 45              |

<sup>1)</sup> Il s'agit ici de données indicatives qui ne doivent pas servir au dimensionnement. Il faut tenir compte uniquement des dimensions et des puissances énergétiques indiquées sur les plus récentes fiches techniques. EL = chauffage électrique, fuel = chauffage au fuel, gaz = chauffage au gaz, BP = basse pression

RotathermCarat



Perte en poids 50 % en moins  
Perte en poids

Installation de cuisson conventionnelle



Perte en poids