

# Les CUISEURS

## Gamme **ATLAS**



**HMI**  **THIRODE**

DES IDÉES, DES OUTILS ET DES HOMMES

# *La Gamme*

LE CHOIX  
D'UN VRAI CUISEUR

## **À VOLUME DONNÉ, UNE SURFACE DE CHAUFFE INÉGALÉE**

- 50 dm<sup>2</sup> pour 130 litres
- 80 dm<sup>2</sup> pour 200 litres
- 2 ou 4 bacs GN1/1 pour les cuissons à l'eau

## **NOTRE PRIORITÉ, LA FONCTION SAUTEUSE**

- 70 % du temps d'un cuitier multifonction

## **MAIS AUSSI UNE MARMITE À PART ENTIÈRE**

- Une chauffe extrêmement rapide
- Une vraie vidange

# des Cuiseurs

## LA ROBUSTESSE D'UN GRAND MATÉRIEL PROFESSIONNEL

### Un bâti monobloc en acier inox 40/10<sup>ème</sup>

---

Une grande tenue dans le temps

### 2 bras latéraux lisses et dégagés

---

2 larges surfaces de travail

### Un fond de cuve bi-métal épais

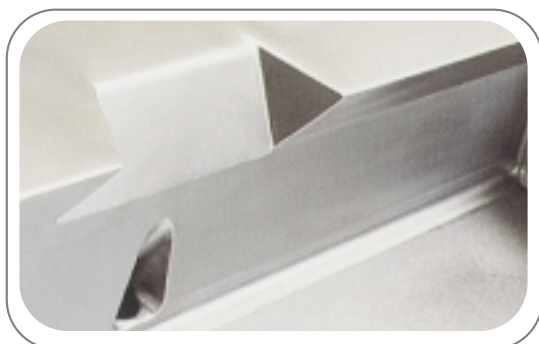
---

12 mm acier + 3 mm inox  
Une surface plane et horizontale, indéformable

### Un bec verseur à double profil

---

Évite les débordements



# ATLAS

## LE SOIN APPORTÉ À L'HYGIÈNE

### Une esthétique très épurée

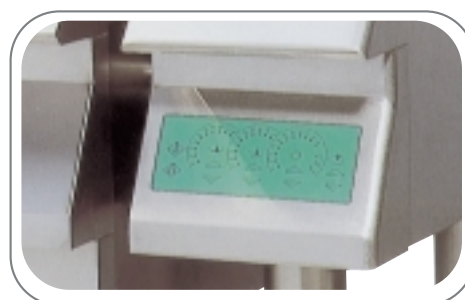
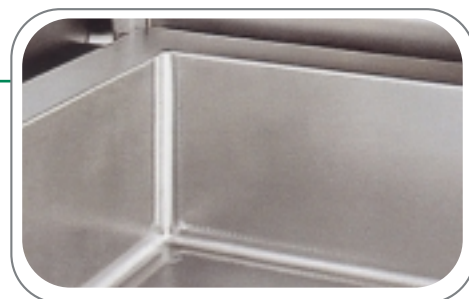
Des surfaces continues, planes et toutes accessibles

Une cuve à angles arrondis

Un dégagement de 80 mm autour de la cuve  
(y compris pour la version gaz)

Des boutons et un tableau de bord étanches

Une douchette intégrée



**L'absence de toute zone  
de rétention de salissures**



# ATLAS

## LA MAÎTRISE ABSOLUE DE LA CUISSON

### La régulation au degré près de la température du fond de cuve

Les cuissons, des plus saisies aux plus délicates

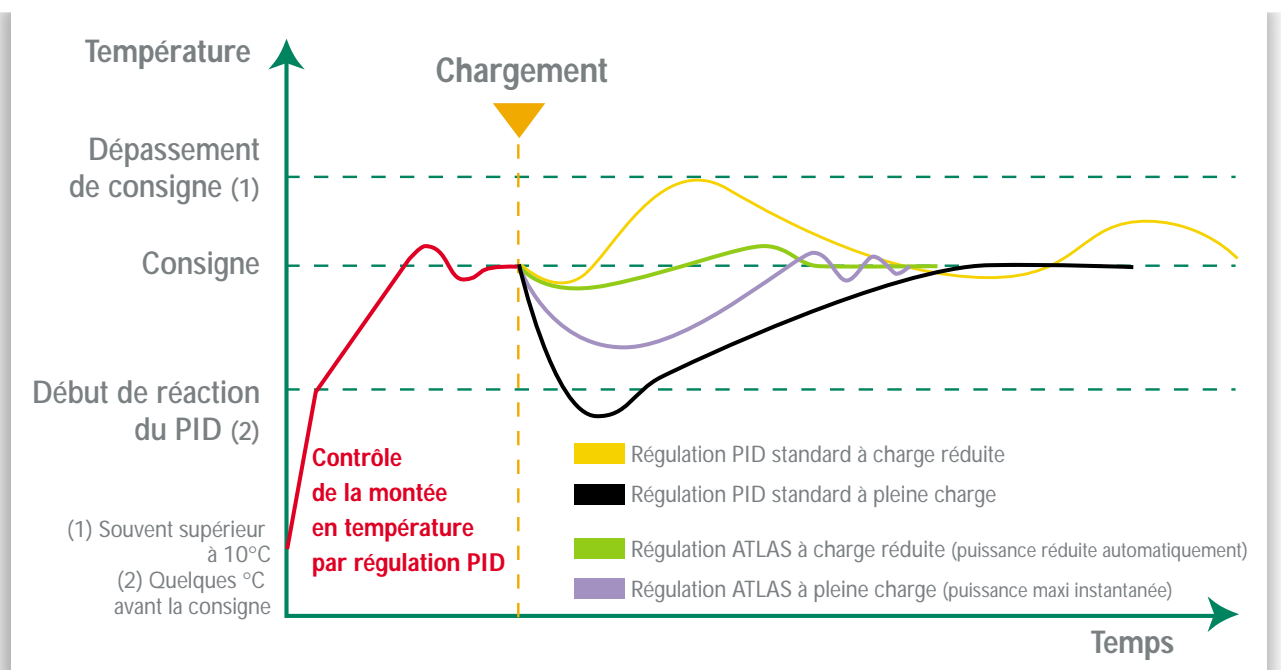
### Les deux zones séparées de chauffe

Le respect de la consigne en phase de chargement

### Une puissance adaptée automatiquement à la charge

Une précision de cuisson exceptionnelle

#### Régulation de la température du fond de cuve



### En fonction braisière et marmite, une régulation fine de la température du produit

La maîtrise, entre autres, de la cuisson basse température

# La gamme des *CUISEURS ATLAS*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	ATLAS 200 L	ATLAS 130 L
<b>Dimensions extérieures (mm)</b>		
Hauteur	900	900
Largeur	2250	1625
Avancée	1160	1160
<b>Dimensions intérieures cuve (mm)</b>		
Hauteur	250	250
Largeur	1315	815
Avancée	641	641
Surface utile (dm <sup>2</sup> )	80	50
Capacité (litres)	200	130
Paniers GN1/1 - Prof 200 mm	4	2
<b>Puissance</b>		
Electrique (400 V 3N~ ou 230 V 3~)	30 kW	15 kW
Gaz	35,7 kW	20 kW



**LES CUISEURS ATLAS  
PEUVENT ÊTRE ÉQUIPÉS D'ENREGISTREUR,  
DANS LE CADRE DE LA DÉMARCHE HACCP.**

**HMI  THIRODE**

RUE DES FRÈRES LUMIÈRE - Z.I. MITRY COMPANS  
F - 77292 MITRY-MORY CEDEX

TÉL. : 33 (0)1 64 67 61 00 - FAX : 33 (0)1 64 67 61 01

E.mail : [contact@hmi-thirode.com](mailto:contact@hmi-thirode.com) / Export : [export@hmi-thirode.com](mailto:export@hmi-thirode.com)

[www.hmi-thirode.com](http://www.hmi-thirode.com)

Votre correspondant