Rieber
M E T A cooking



Fiche technique

Chaudron à induc. SWISS|PLY86L chariot 1

Information

Bouilloire de cuisson à induction puissante et mobile.

La bouilloire à induction à faible consommation d'énergie peut être utilisée pour cuire, bouillir, rôtir, cuire à la vapeur et frire des aliments. Cette bouilloire est également mobile et simple d'utilisation, avec une puissance réglable en continu de 1 à 11 et une capacité de 86 litres.

La différence en termes d'efficacité énergétique par rapport aux bouilloires traditionnelles réside dans la technologie des matériaux de la plaque à induction. Grâce au fond multicouche SWISS-PLY, la chaleur est diffusée très rapidement et répartie de manière homogène dans la plaque, avec une consommation énergétique optimale de 16 ampères et 10 kW.
Le couvercle sécurisé et bien isolé est équipé d'une ouverture de surpression et d'un étrier de fermeture encliquetable avec un joint articulé intégré, pouvant être fixé avec un angle d'ouverture d'environ 70°.

En 50 minutes environ seulement, il est possible de chauffer 65 litres d'eau à 98 °C et en 4 minutes environ, la plaque multicouche atteint une température de grill de 250 °C.

Avec une bouilloire à induction à faible consommation d'énergie, il est possible de préparer des plats dans de grands contenants directement dans la bouilloire de 86 litres, mais aussi dans de plus petits récipients dans des contenants GN équipés d'un fond multicouche SWISS-PLY ou des thermoplates® en matériau multicouche SWISS-PLY.

SWISS | PLY material

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Chaudron à induc. SWISS|PLY86L chariot 1







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1208 x 800 x 1028 mm
Volume	86 L
Poids	130 kg
Puissance connectée	10 kW
Tension nominale	3N AC 400 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche CEE 400V/16A
Longueur de câble	2500 mm
Indice de protection	IPX4
Surface de travail	SWISS-PLY
Code	**74 05 01 01**

AVANTAGES

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité (intérieur et extérieur), enceinte intérieure emboutie sans joint et soudée sans cordon de soudure.

Fond multicouche SWISS-PLY hautement efficace et à diffusion rapide pour une répartition homogène et peu énergivore de la chaleur.

Couvercle à isolation à double paroi avec joint en caoutchouc robuste sur tout le pourtour, pour une étanchéité fiable.

Deux bouchons Teflon pour griller et cuire les aliments, sécurité absolue grâce au protecteur anti-surchauffe intégré dans la bobine à induction.

Chariot vissé avec poignée de manœuvre, système de freinage, poignées robustes à l'avant et à l'arrière, poignée isolée et ventilation du couvercle.

Convient pour une utilisation en extérieur, protégé contre les projections d'eau (IPX4).

Avec un tuyau de purge coudé pour un nettoyage parfait. Démontable facilement et rapidement sans outil.



74 05 01 01 / 22 10 2025. Sous réserve de modifications techniques, d'erreurs ou de coquilles. Illustrations non contractuelles.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems