



# MARMITE ÉLECTRIQUE 105L.

## bain-marie cylindrique basculante

# XL Concept

### Résumé

Energie : ELEC

Code : V03721

Des. : XC-PRIE105

LxPxH (mm) : 1355 x 900/1200 x 950

Tension : 3 - 400 V + N + T

Puissance elec : 18 kW

Volume total et utile : 120L/105L

Diamètre cuve et hauteur : 600 mm et 465 mm



## Descriptif général

Caractéristiques de construction (châssis, cuve, façade, dessus, côtés, pieds)

- . Chassis porteur en acier inox 18-10 épaisseur minimum 30/10 à 40/10.
- . Façade et côtés en inox AISI 304, épaisseur 20/10.
- . Revêtement externe en AISI 304 épaisseur 20-15/10.
- . 4 pieds inox hauteur : 150 mm avec embases réglables de 0 à 40 mm.
- . Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 30/10 idéal pour le traitement des produits acides.
- . Double enveloppe : toute hauteur en acier AISI 304, épaisseur variable de 20 à 40/10.

## Précautions d'installation

- . Afin de démonter les panneaux latéraux et d'accéder aisément aux volumes techniques des appareils, il est recommandé de laisser un espace libre de chaque côté de 400 mm minimum.

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- . Remplissage de la cuve par rejet pivotant commandée par électrovanne avec doseur volumétrique.
- . Cuve avec basculement par moteur réducteur. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- . Couvercle standard équilibré à double paroi, avec vérin à gaz, qui empêche le basculement de la cuve si le couvercle n'est pas en position d'ouverture totale. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- . Contrôle de pression de la double enveloppe par une soupape de sécurité à 0.5bar, soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
- . Remise à niveau automatique de la double enveloppe.
- . Egouttoir inox de série.

## Chauffe

- . Chauffage par résistance blindée INCOLOY-800.
- . Puissance électrique : 18 kW.
- . Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus.
- . Contrôle de la température par un système de sonde géré automatiquement par la carte électronique.

## Contrôle

- . Tableau de commande avec écran tactile ETC déporté sur le dessus du bras droit de l'appareil. (port USB inclus sur tableau de commande).
- . Sélection des fonctions de cuisson, de la température (50 à 105°C) au degré-près, du temps de cuisson. Possibilité de départ différé.
- . Doseur volumétrique d'eau inclus. (EC/EF).

|                                               |                                                |                                   |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Dimensions (mm) :<br>1355 x 900/1200 x 950 mm | Tension/P.électrique :<br>3-400V+ N+ T / 18 Kw | Puissance :<br>18 kW (elec)       |
| Poids net :<br>355 kg                         | Débit Gaz Nat G20/20 (m³/h) :                  | Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) : |

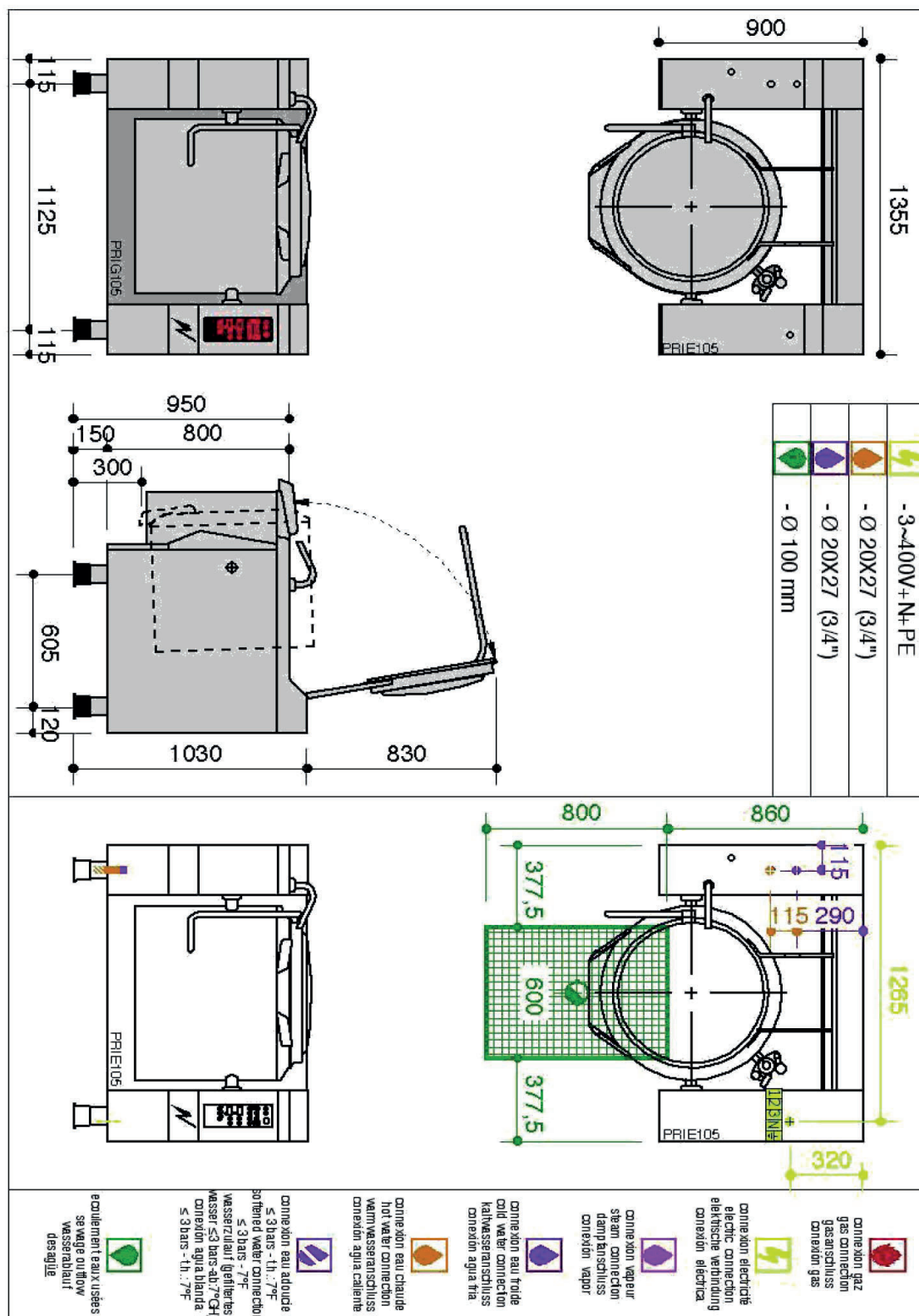
## OPTIONS

|                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|
| Bornier raccord optimiseur pour gestion d'énergie inclus                     |
| V02141 : Refroidissement en eau froide, (ST2) eau perdue ou circuit eau +2°C |
| V02711 : Vidange en façade                                                   |
| V02221 : Douchette avec flexible sur enrouleur automatique                   |
| V02142 : 4 roues pivotantes, diam.150mm/dont 2 avec freins                   |
|                                                                              |
|                                                                              |

## ACCESSOIRES

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE  
Tél : +33(0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

