



MARMITE ELECTRIQUE 500L.

bain-marie cylindrique basculante

XL Concept

Résumé

Energie : ELEC

Code : V03731

Des. : XC-PRIE500

LxPxH (mm) : 1755 x 1400/1590 x 1100
Option - volt/Kw : 3 - 400 V + N + T Puissance
elec : 52kW
Volume total et utile : 498L/ 467L
Diamètre cuve et hauteur : 1000 mm et 700 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 amovible de série.

Chauffe

- . Chauffage par résistance blindée INCOLOY-800.
- . Puissance électrique : 52kW.
- . 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).

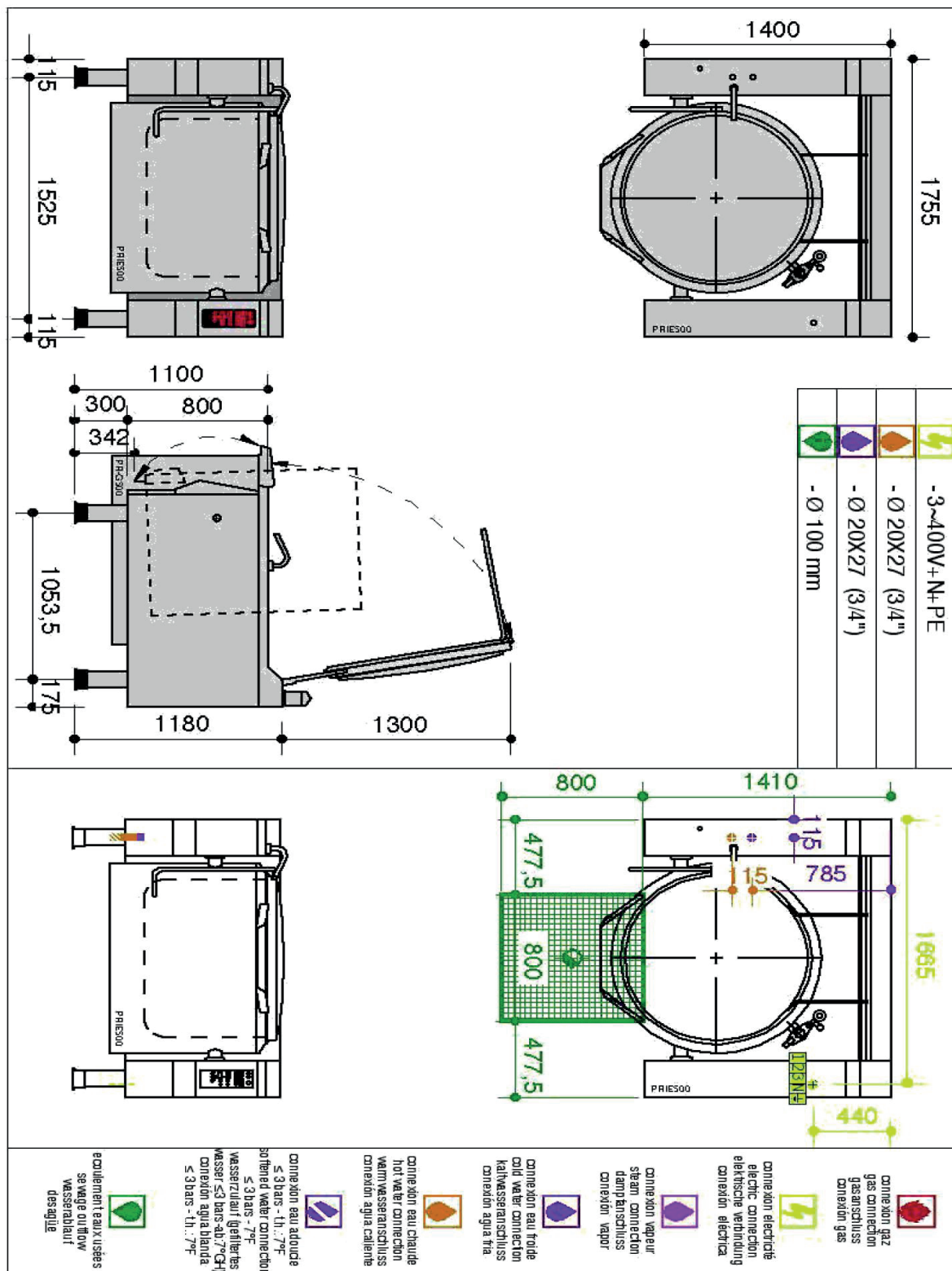
Dimensions (mm) : 1755 x 1400/1590 x 1100 mm	Tension/P.électrique : 3-400V + N+T / 52 kW	Puissance : 52 kW (elec)
Poids net : 615 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m³/h) :	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) :

OPTIONS

Bornier raccord optimiseur pour gestion d'énergie inclus
V02141 : Refroidissement en eau froide, (ST2) eau perdue ou circuit eau +2°C
V02640 : 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

