



MARMITE VAPEUR 250L.

bain-marie cylindrique basculante à agitateur

XL Concept**Résumé**

Energie : VAPEUR

Code : V03740

Des. : XC-PRIV250M

LxPxH (mm) : 1555 x 1300/1390 x 950

Tension: 1 - 230 V + T

Puissance elec : 3kW

Conso vapeur : 60 kg/h

Volume total et utile : 262L/ 240L

Diamètre cuve et hauteur : 800 mm et 575 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.

- . Agitateur incorporé (amovible sans outillage) : inox AISI 304L et teflon. Vitesses variables, 2 sens de rotation. Possibilité de programmation des différents cycles de travail et sens de rotation (15 à 80 tr/mn).

- . 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.

- . Raccordement sur réseau vapeur taré 0,45 bar en amont + vanne de barrage. Soupape de décharge tarée à 0,20 bar en aval.

Chauffe

- . Alimentation par l'intermédiaire d'une vanne de distribution (branchement sur réseau existant).
- . Raccordement sur réseau vapeur taré à 0,45 bar en amont + vanne de barage. Soupape de décharge taré à 0,2 bar en aval.
- . Consommation vapeur : 60 kg/h.
- . Bornier pour raccordement 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) : 1555 x 1300/1390 x 950 mm	Tension/P.électrique : 1 - 230 V + T / 3 kW	Puissance : 3 kW (elec)
Poids net : 555 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m³/h) :	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) :

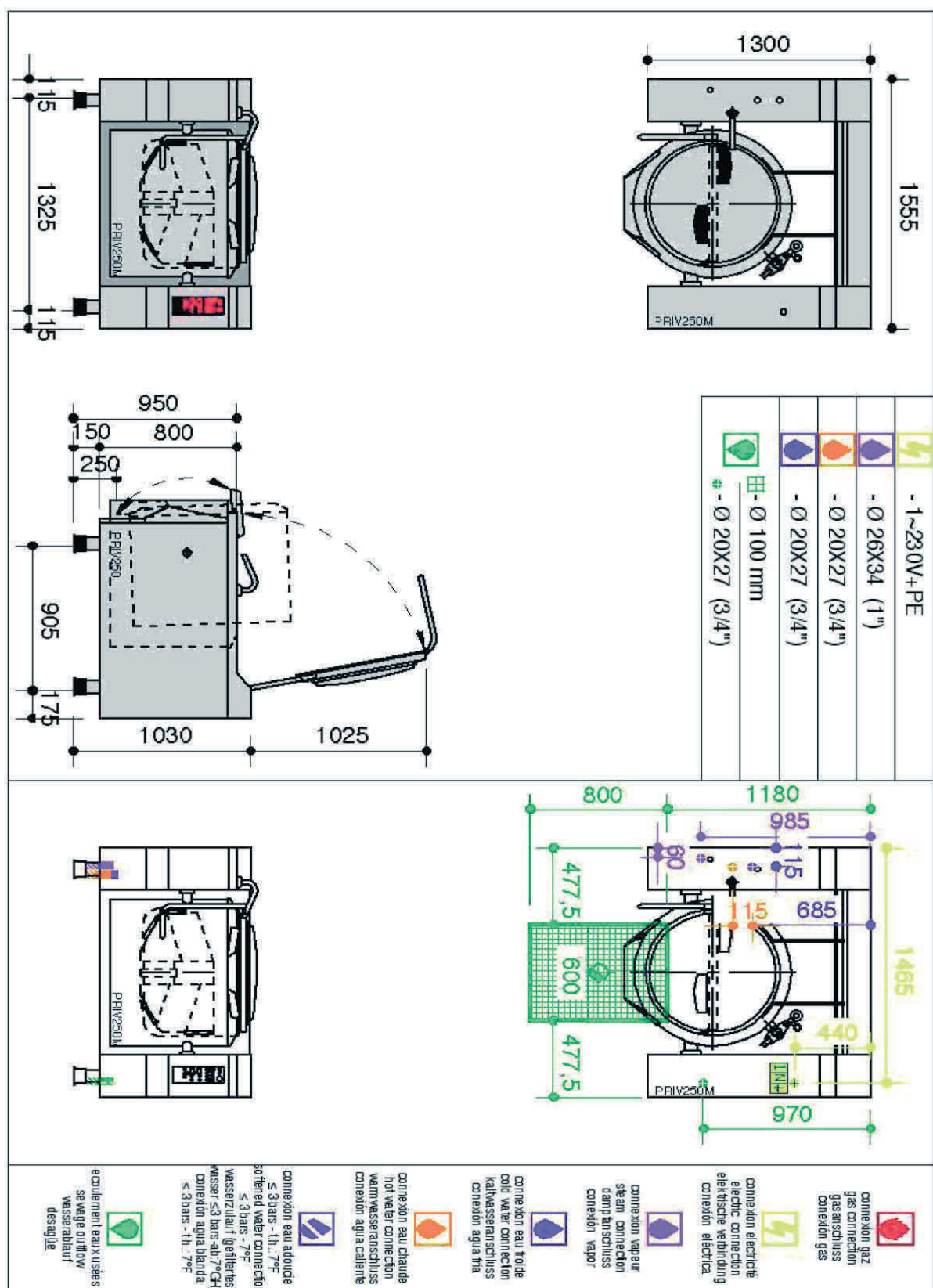
OPTIONS

V02141 : Refroidissement en eau froide, (ST2) eau perdue ou circuit eau +2°C
V02640 : Vidange en façade
V02221 : Douchette avec flexible sur enrouleur automatique
V03473 : trappe à ingrédients

ACCESSOIRES

Egouttoir inox DE SERIE





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

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

