

DOSSIER TECHNIQUE

GAMME UPC

Unités de Productions Culinaires (Collectivités, cuisines centrales, usines de plats cuisinés)

Notre longue expérience dans les **industries agroalimentaires** et **restaurations collectives** nous permettent de réaliser des appareils parfaitement adaptés aux besoins actuels.

Nos marmites, cuiseurs-refroidisseurs, fours mixtes, sauteuses multifonctions, tunnels de cuisson, de dorage ou de pasteurisation, conviennent à toutes ces professions :

- diversité,
- performances,
- fiabilité,
- faibles coûts d'utilisation.

Nous sommes les seuls à ce jour, par notre évolution et notre savoir-faire, à vous proposer une fabrication française adaptée à :

- une amélioration des résultats avec une plus grande rapidité dans le travail,
- une réduction des manipulations,
- des économies d'énergie,
- une réduction du nombre d'appareils nécessaires,
- une production plus importante sur une surface de travail réduite,
- une facilité d'implantation.

Notre gamme UPC procure **résultats et satisfactions.**



MARMITE
Type CM & RC

MARMITE
CH

SAUTEUSE
100

CR250/500

AC700



La référence en matériel professionnel

CR - CUISEUR REFROIDISSEUR PÂTES, RIZ, LÉGUMES ET AUTRES PRODUITS



Réalisée très souvent en marmites ou sauteuses, la cuisson de féculents engendre : des manipulations très nombreuses, pour l'eau et les produits, un contrôle rigoureux des temps de cuisson, des consommations d'eau et d'énergie élevées, des risques de blessures dues aux charges lourdes, et de brûlures.

Principe de fonctionnement :

Dans le CR, l'eau nécessaire à la cuisson ou au pré-refroidissement est toujours à niveau et à la température de consigne. Elle **est réutilisable** pour plusieurs cycles.

Les paniers inox d'une capacité de 100 litres avec perforations adaptées au produit sont relevables par vérins électriques évitant ainsi les opérations manuelles d'une cuve à l'autre. Le déversement actionné par opérateur, permet un transfert complet sans pertes de produit, et en toute sécurité.

La montée en température de cuisson est très rapide, soit par résistances électriques directement dans le bain, soit par un brûleur gaz TIC à haut rendement (technologie par tube immergé à air pulsé). L'énergie est utilisée au MAXIMUM, d'où un gain énergétique important.

Exemples capacités : CR250

PLAT	Quantité*	Production	Nbre portion
Pâtes	20 kg (sec) / cycle	150 à 200 kg / h	750 à 1000
Riz	20 kg (sec) / cycle	80 à 100 kg / h	400 à 500

* Peut évoluer suivant de nombreux paramètres

Autres capacités : 500, 1000 ou 1500 litres.

ARGUMENTS	CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES
Le CR permet de mieux travailler avec sûreté et facilité.	150 à 200 kgs l'heure de pâtes pour le CR250 (produits cuits et refroidis).	Capacité de production.
	Les basculements des paniers sont contrôlés par l'opérateur.	Pas de produits chauds à manipuler et vidange des eaux par vanne. Manipulation réduite et sécurisée.
	Recettes programmables.	Répétabilité des cuissons et des refroidissements.
Le CR ne présente que des avantages !	Appareil étudié pour cette application.	Remplace plusieurs sauteuses ou marmites.
Le CR est un produit «développement durable»	Faibles rejets d'eau.	Réduction de 50 % de consommation d'eau.
	Chauffage électrique : rendement 100 %.	Hauts rendements énergétiques, réduction importante des consommations.
	Chauffage gaz : tubes immergés, rendement 90 %.	
	Fonctionnement sécurisé.	Pas de manipulation de produits brûlants, lourds.
		Moins de déperditions d'énergie dans l'environnement. Amélioration du confort de travail.

Pilotage :

- **40 recettes programmées avec libellé :**

Le process et la régulation de température sont gérés par un automate/terminal tactile couleur permettant une écriture en clair de 40 recettes. Chaque recette peut être modifiée à tout moment.



- **Suivi de cuisson :**

- Par rapport à la température ambiante du cuiseur : La cuisson s'effectue à la température de consigne affichée.
- Par rapport à la température ambiante du refroidisseur : Le refroidissement (par apport d'eau froide) s'effectue à la température de consigne affichée pendant un temps paramétré.

- **Raccordement sur optimiseur d'énergie** : (chauffage électrique)

Bornier disponible pour le raccordement à un système d'optimisation d'énergie.

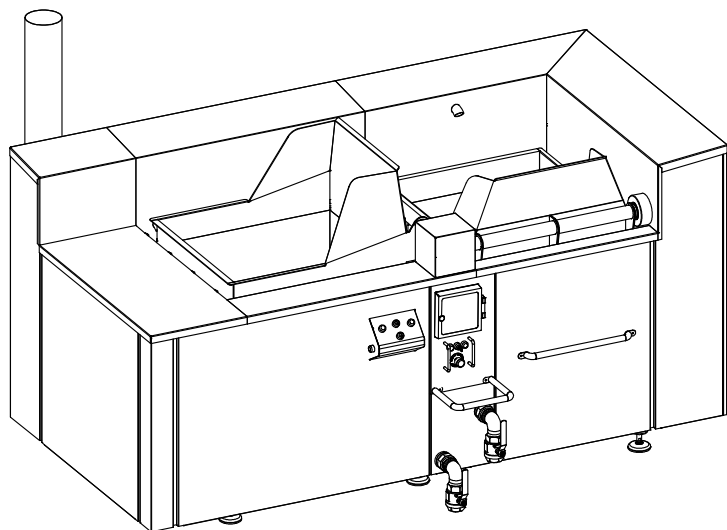
L'optimiseur d'énergie est un appareil indépendant qui anticipe et calcule en temps réel le déplacement de la demande du compteur du fournisseur d'énergie et il gère la pointe de la puissance appelée, augmentant ainsi le facteur d'utilisation et générant des économies substantielles



The reference in catering equipment

CR 500 GAS
COOKER / CHILLER

UPC RANGE FRONT 2800



Characteristics :

Overall Dimensions: 2800 x 1580 x 1450
Manufacturing in Stainless Steel 18/10
Top with flanging edges 30/10 thickness
Pre-equipped for energy optimize

Specifications :

Tilting with geared motors
IP65 protection rating without maintenance
Integration warranting a total protection
against external aggressions
Tilting control allowing reliability during process,
ergonomics, hygiene and security by stopping
baskets in any position when being tilted.

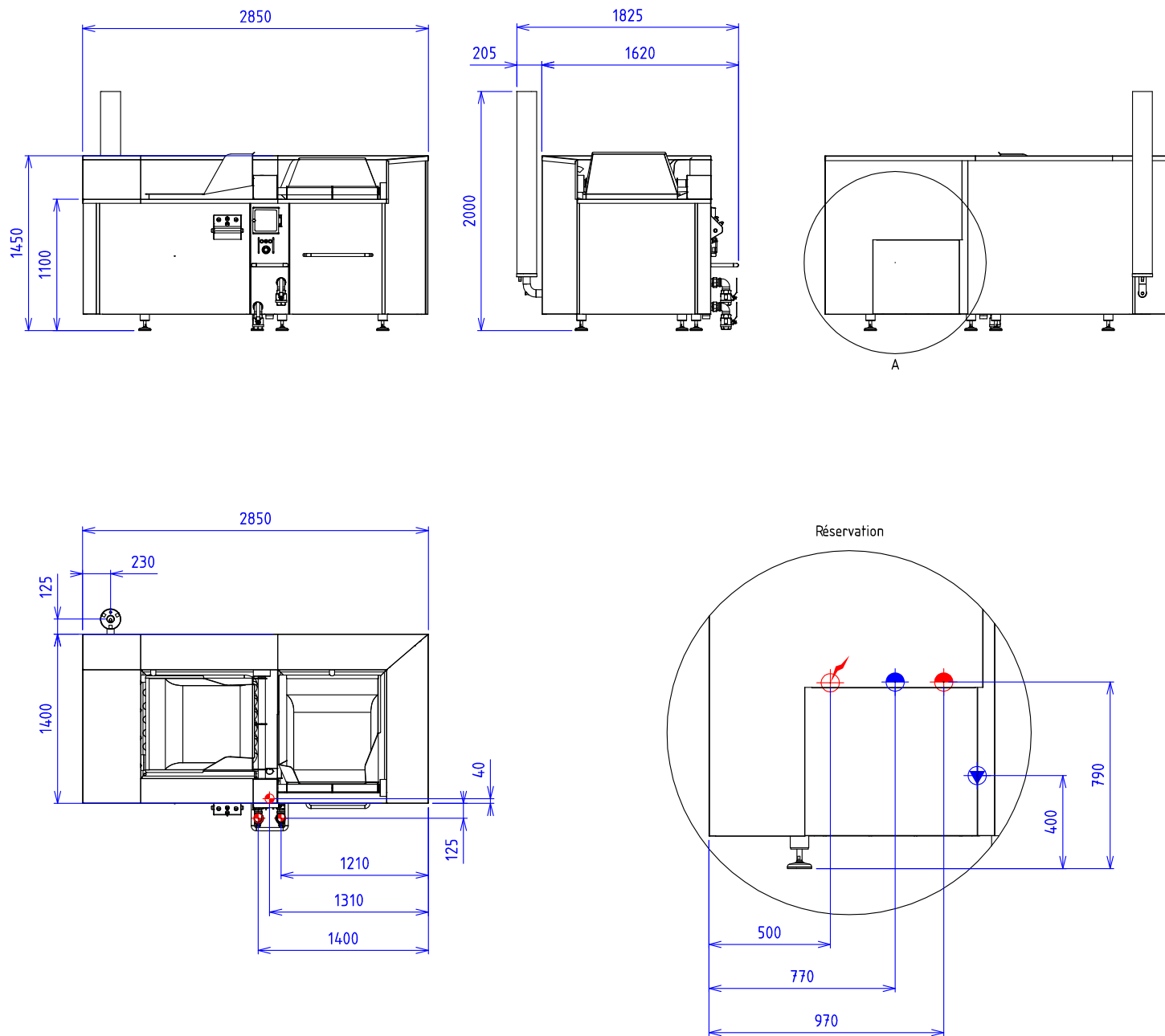
Description :

Cooking and pre-chilling of pasta, rice, vegetables
Cooking tank and chilling tank: 500 L each
Cooking tank in stainless steel 316L
Bottom of tanks 30/10 thick
Gas heating power 90 KW
Immersed heating tubes with forced air inside.
Automatic control of the water level in the cooking tank
Control with colour touch screen
Control of the process: manual or with programmable recipes
Automatic management of water temperature in tanks
Tilting baskets: perforated Ø 1,5 mm, capacity 250 L
Dry product loading: 30 to 50 Kg
Front unloading height: 850 mm
Overflow brought to ground on front
Drainage Stainless steel valve 50/60


Options :




Offset control box to fix to a wall

CR 500 GAS COOKER / CHILLER



GAS :  90 KW Gas fitting: 20/27 300 mbar

ELEC :  5 KW Elect fitting: 400V 3-phases + ground 50 Hz

WATER :  Hot or cold water fitting: 33/42 2/3 bars pressure max
 Cold or ice water fitting: 33/42 2/3 bars pressure max
 Drainage: 2 valves 50/60 1 overflow 50/60

Electrical devices standard to the norm EN 60-335

The emblems, descriptions and diagrams of this documentation are given for your information and could be modified without notice.



69, av. des sports- 29556 QUIMPER CEDEX9-FRANCE
 tel.: 02.98.64.77.00 - fax: 02.98.52.06.47 e-mail : capic@capic-fr.com