

## 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

## MARMITE RC AVEC OU SANS MÉLANGEUR RACLEUR

### Principe de fonctionnement :

Un caisson de résistances plaqué sur le fond plat de la cuve en **12 mm** d'épaisseur ou une paire de rampes gaz assure une chauffe uniforme et rapide.

La température maximale atteinte est d'environ 300°C. Une sonde de température permet de réguler cette valeur.

En fonction marmite, la plupart des cuissons de liquide sont possibles.



### Applications :

La marmite RC est adaptée au rissolage, braisage, marquage des viandes et autres produits et de manière générale à toutes les préparations réalisées en sauteuse traditionnelle. Son volume permet ensuite de terminer les cuissons en mode marmite.

Le mélangeur (si variante retenue) amovible réglable en vitesse (2 à 50 tr/min) et en sens de rotation permet une grande souplesse d'utilisation. Il est équipé de racleurs en inox évitant au produit de coller sur le fond.

**Pilotage :** Le pilotage est assuré par un écran tactile couleur de grande dimension et protégé permettant un fonctionnement **manuel ou automatique**.

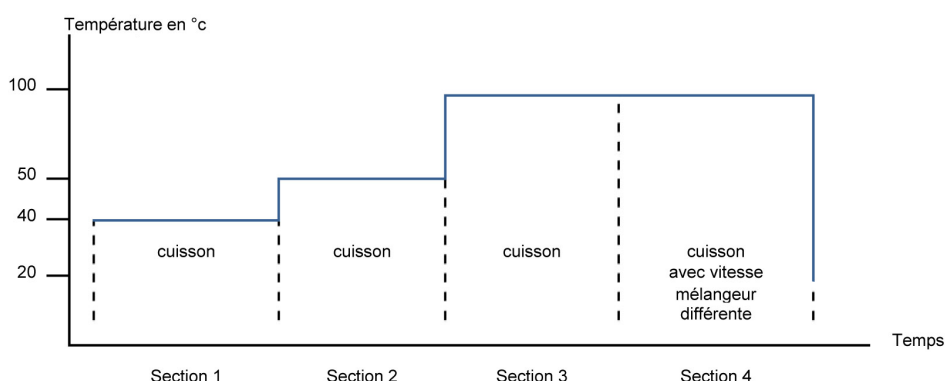
### 100 recettes programmées avec libellé

Le process et la régulation de température sont gérés par un automate et un terminal tactile permettant une écriture claire de 100 recettes avec des icônes. Chaque recette peut être modifiée manuellement.

10 sections au maximum par recette.

Section = phase détaillée de fonctionnement du traitement complet.

### Exemple de recettes



**Régulation** : La régulation électronique est pilotée par des relais statiques.

**Régulation par Delta «T»** : La température ambiante évolue en fonction de la température à cœur en tenant compte du « delta » paramétré.

**Commande du basculement** : Bouton poussoir sur l'écran pour manœuvrer la cuve, arrêt en toute position.

**Lecture en continu des valeurs réelles** : Affichage sur l'écran en continu des différentes valeurs, température du bain, consigne, défauts, ...

**Suivi de cuisson** : Par rapport à la température du bain, la cuisson s'effectue à la température de consigne affichée pendant un temps paramétré.

**Démarrage différé** : Possibilité de différer le démarrage d'une recette en indiquant la date et l'heure de la mise en marche.

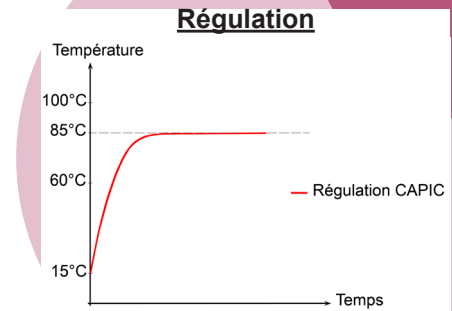
**Gestion de la vitesse, sens de rotation et cycle du bras mélangeur** : Paramétrage dans la recette du fonctionnement du mélangeur, vitesse de rotation en tours/mn (de 2 à 45 tours/mn) ainsi que le sens de rotation (horaire ou antihoraire).

**Compteur volumétrique** : Paramétrage dans la recette du volume d'eau que l'on souhaite avoir dans la cuve. Affichage du volume d'eau consommé, par traitement, remise à zéro du compteur manuellement par l'opérateur.

**Support diagnostique pour aider à la maintenance** : Affichage d'une page « aide » en cas de dysfonctionnement de la machine. Disjoncteur à vérifier, sonde à vérifier, etc. Solutions aux problèmes les plus courants.

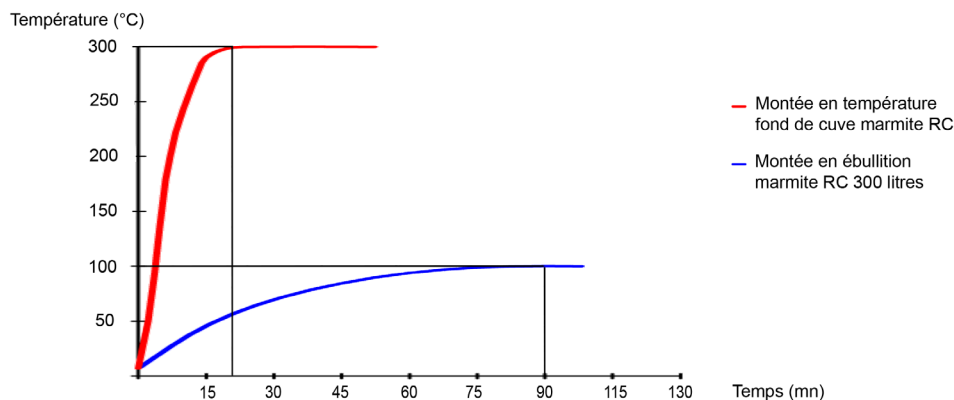
**Raccordement pour optimiseur d'énergie (option)** : Bornier disponible pour le raccordement à un système d'optimisation d'énergie. L'optimiseur d'énergie (non fourni) est un appareil indépendant qui anticipe et calcule en temps réel le déplacement de la demande du compteur du fournisseur d'énergie et il gère la pointe de la puissance appelée, augmentant ainsi le facteur d'utilisation et générant des économies substantielles.

**Connecteur RS232/485 pour logiciel de traçabilité (option)** : Connecteur disponible pour le raccordement à un logiciel de traçabilité. Le logiciel récupère les informations provenant de la machine, température, temps restant, consignes,...



## Capacité et performance :

- 44 dm<sup>2</sup> de surface de fond en Ø 750. Volume 150 litres.
- 64 dm<sup>2</sup> de surface de fond en Ø 900. Volume 300 litre



**SAUTEUSE - MARMITE AGITATEUR TYPE RC 44 dm<sup>2</sup> GAZ  
CHAUFFE DIRECTE / BASCULEMENT ELEC - ALIM EC/EF**

**GAMME UPC  
FACADE 1500**

**Caractéristiques :**

Dimensions extérieures : 1500x1265x965/1015  
Réalisation en inox 18/10  
Dessus à bords tombés épaisseur 20/10  
Finition vibrée.  
Structure 20/10  
Bord arrière formant dossier  
Façade sans vis apparentes  
Espace de 70mm entre cuve et piliers pour nettoyage aisé.  
Basculement à 400 mm par rapport au sol.  
Pré-équipement pour optimiseur d'énergie

**Descriptif :**

Couvercle inox équilibré et doublé avec trappe à ingrédients  
Cuve en acier inoxydable 316L  
Cuve à fond plat épaisseur 12 mm  
Large bec verseur  
Dimensions de la cuve : Ø750x400  
Surface de travail : 44 dm<sup>2</sup>  
Volume jusqu'à 160 l.  
Puissance : 25 kW  
Chauffage par rampes inox  
Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe  
Compteur d'eau avec totalisateur  
Coupure de chauffe au basculement  
Commande par écran tactile couleur  
Fonctionnement manuel ou à partir de recettes programmables  
Régulation thermostatique fond de cuve et produit  
Démarrage différé et minuterie temps de cuisson  
Bras mélangeur fond de cuve amovible avec racleurs inox  
Cycle, vitesse et sens de mélange programmable

**Spécifications :**

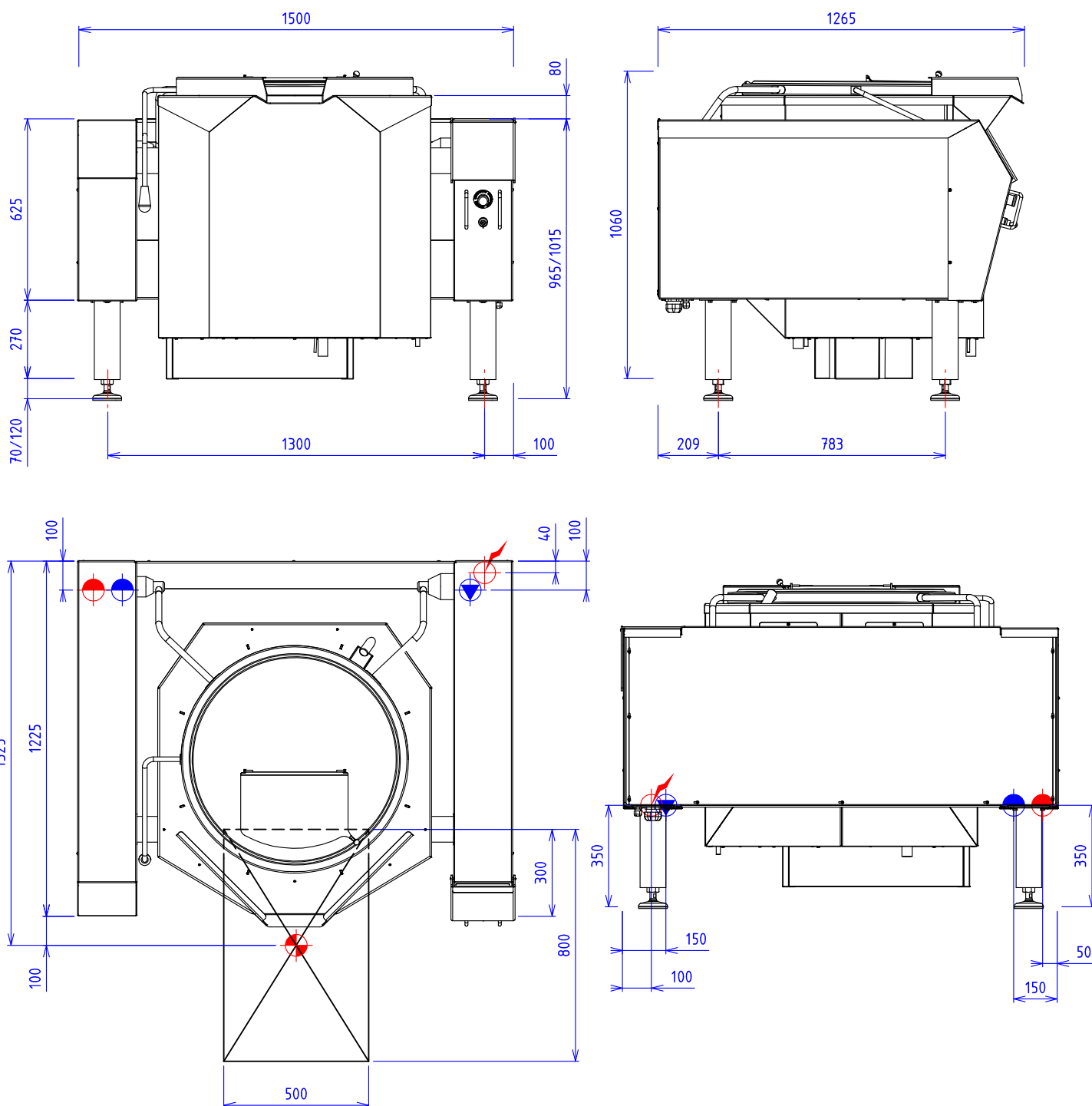
Basculement par vérins électriques  
Indice de protection IP66 sans aucun entretien  
Intégration dans les piliers garantissant une protection totale contre les agressions extérieures.  
Commandes de basculement permettant fiabilité de travail, ergonomie, hygiène et sécurité d'arrêt en toute position de la cuve.

**Options :**

Douchette avec mitigeur EC/EF (X238006)  
Robinet de vidange 40/49 en façade (X238007)  
Sortie RS pour traçabilité (X238009)  
Piètement pour basculement à 700mm du sol (X238010)  
Grille d'égouttage (X238011)



## GAMME UPC

SAUTEUSE - MARMITE AGITATEUR TYPE RC 44 dm<sup>2</sup> GAZ  
CHAUFFE DIRECTE / BASCULEMENT ELEC - ALIM EC/EF



**GAZ :**  Puissance gaz : 25kW Raccord gaz : 20/27 conique

**ELEC :**  Puissance Electrique : 2 kW Réservation Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+N+T

**EAU/AIR :**  Raccord eau chaude: 15/21 femelle  
 Raccord eau froide: 15/21 femelle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203. EN 437 / Directive gaz 2009/142/CE

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335

Les figurines, caractéristiques et schémas de cette documentation sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis

**CAPIC**  
Depuis 1955

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