

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 CH AVEC OU SANS MÉLANGEUR RACLEUR

Principe de fonctionnement :

La chauffe est assurée par une double enveloppe alimentée par un réseau vapeur externe jusqu'à une pression de 6 bars.

Cette pression permet d'atteindre une température proche de 160°C dans la partie hémisphérique de la cuve.
(Air comprimé indispensable pour le pilotage des vannes).

Une sonde de régulation permet d'assurer toutes les types de cuisson **au degré près**.

En option :

- La double enveloppe peut être raccordé à un réseau d'eau froide permettant d'arrêter les cuissons et de refroidir le produit.
- Une connexion HACCP.
- Vanne de vidange en fond de cuve.



Applications :

L'injection directe de vapeur associé à une grande surface d'échange permet une montée en température rapide.

La plage importante de température permet de travailler plusieurs sortes de produits différents tels que viandes, purées,...

Le mélangeur (si variante retenue) amovible réglable en vitesse (2 à 50 tr/min) en sens de rotation permet une grande souplesse et facilité d'utilisation. Il est équipé de racleur en téflon facilement démontable.

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

100 recettes programmées avec libellé

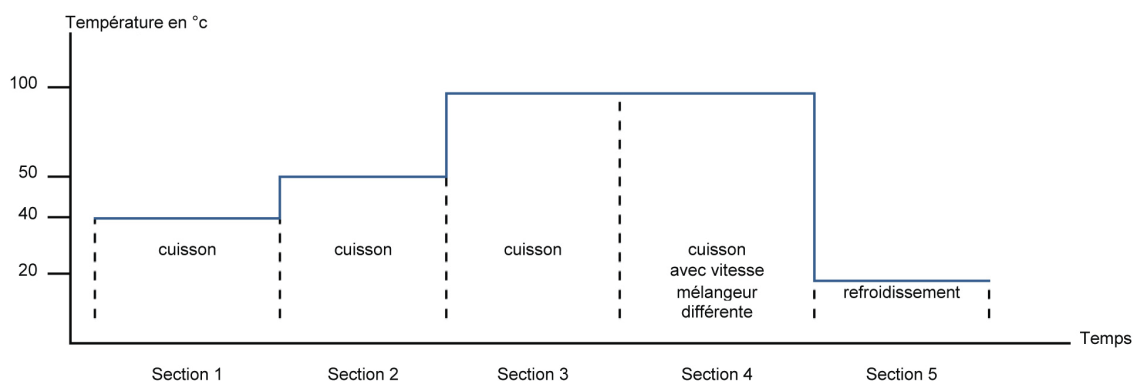
Le process et la régulation de température sont gérés par un automate et un terminal tactile permettant une écriture claire de 100 recettes avec des icônes. Chaque recette peut être modifiée manuellement.

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.

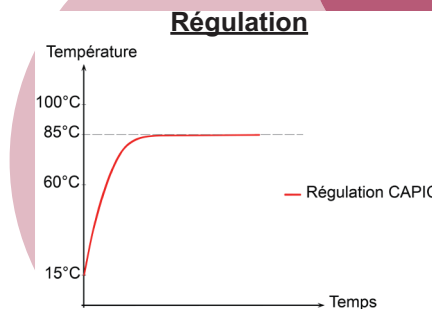
Gestion de la vitesse, sens de rotation et cycle du bras mélangeur (si variante retenue) : Paramétrage dans la recette du fonctionnement du mélangeur, vitesse de rotation en tours/mn (de 2 à 45 tours/mn) ainsi que le sens de rotation (horaire ou antihoraire).

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.

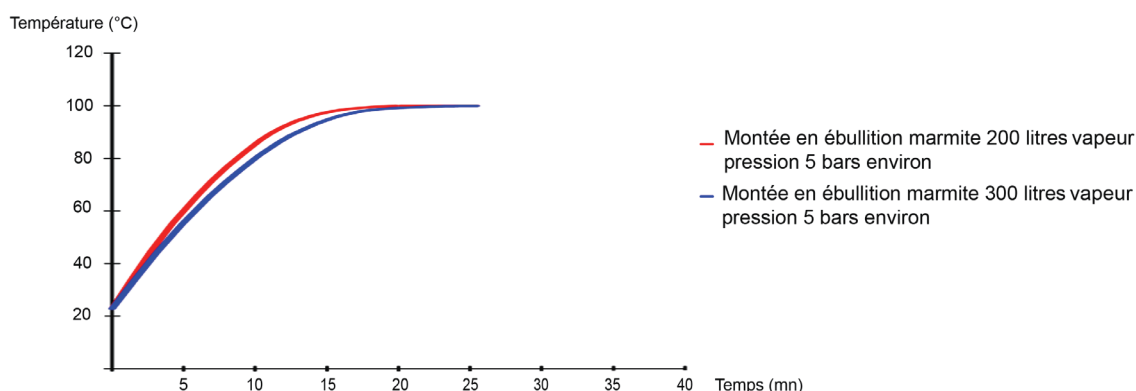
Raccordement pour optimiseur d'énergie (option) : Bornier disponible pour le raccordement à un système d'optimisation d'énergie. L'optimiseur d'énergie (non fourni) est un appareil indépendant qui anticipe et calcule en temps réel le déplacement de la demande du compteur du fournisseur d'énergie et il 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 :

- 200 litres avec Ø de cuve de 750 mm.
- 300 litres avec Ø de cuve de 880 mm.

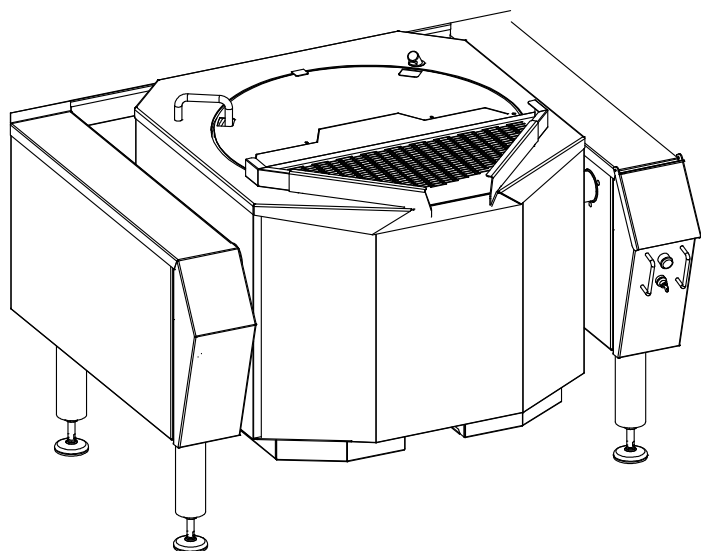




La référence en matériel professionnel

MARMITE CH 200
BASCULEMENT ELEC.

GAMME UPC FACADE 1550



Caractéristiques :

Dimensions extérieures : 1550 x 1330 x 1150
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

Chauffage vapeur : Réseau client

Descriptif :

Couvercle inox en 2 parties
avec trappe à ingrédients
Cuve en acier inoxydable 316L
Cuve hémisphérique ep 6mm
Large bec verseur
Dimension de la cuve Ø750 x 625
Capacité nominale : 200 litres
Chauffage par injection de vapeur de 0.5 à 6 bars
Pression maxi dans la double enveloppe 6 bars (164°C)
Alimentation EC/EF par rejet fixe
Compteur d'eau avec totalisateur
Coupure de chauffe au basculement
Régulation par vanne à commande pneumatique
Commande par écran tactile couleur
Fonctionnement manuel ou à partir de
recettes programmables
Gestion de la température de la double
enveloppe et du produit
Démarrage différé et minuterie temps de cuisson

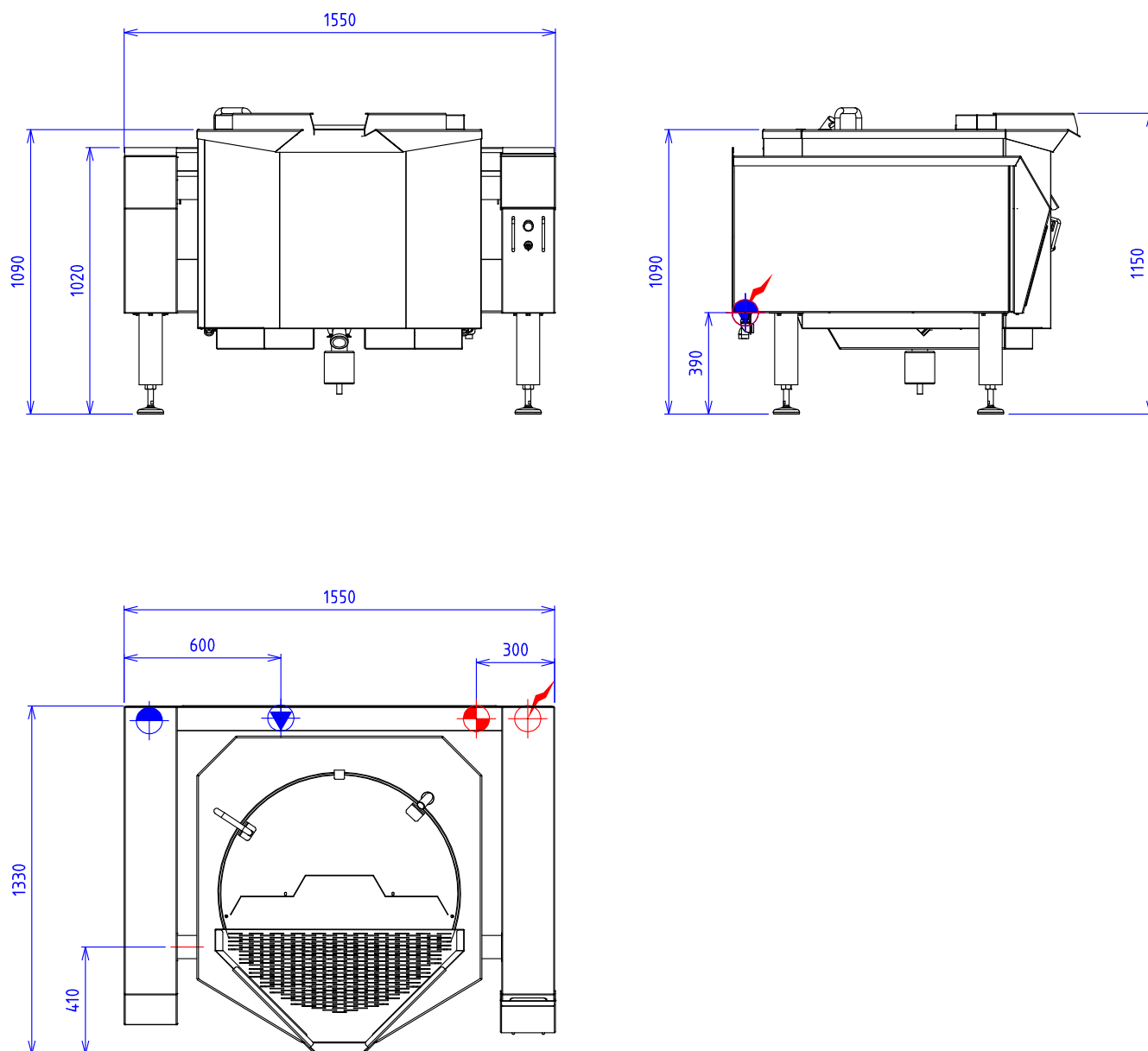
Spécifications :

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 :


Refroidissement par circulation d'eau
du réseau dans la double enveloppe (X238005)
Douchette avec mitigeur EC/EF (X238006)
Sortie RS pour traçabilité (X238009)
Piètement pour basculement à 700mm du sol (X238010)
Grille d'égouttage perforation Ø8 (X238011)
Vanne de fond de cuve 50/60 (X238002)


MARMITE CH 200 BASCULEMENT ELEC.



VAPEUR :  Pression Vapeur 6 bars maxi, 150kg/h : 20/27

 Retour condensats : 20/27

ELEC :  Puissance Electrique : 3,5 kW (suivant option) Raccordement Elec : 400V Tri + terre Fréquence : 50Hz

EAU / AIR :  Eau froide et Eau chaude 3 bars maxi : 15/21 -- Air comprimé 6 bars maxi : Rislan 4/6

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203. EN 437 / Directive gaz 90/396/CEE

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



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