

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 CM AVEC OU SANS MÉLANGEUR RACLEUR

Principe de fonctionnement :

Le principe de chauffe est celui du bain-marie, de l'eau placée dans une double enveloppe est chauffée par des thermoplongeurs. Un faible volume d'eau permet une production de vapeur plus rapide.

La température, liée à la pression monte jusqu'à un maximum de **120°C**.

La régulation est assurée par une sonde de température et le système est protégé par une soupape de sécurité tarée à **1 bar**.

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 récolte toutes les informations relative à la température et paramètre de cuisson.



Applications :

La grande surface d'échange assure une très grande rapidité de chauffe.

Une régulation réalisé par une sonde dans la cuve permet des cuissons **au degré près** et de travailler plusieurs sortes de produits différents tels que : potages, sauces, viandes, purées, riz au lait, entremets.

Le mélangeur (si variante retenue) amovible réglable en vitesse (2 à 50 tours/min) et en sens de rotation définit une grande souplesse et facilité d'utilisation que se soit pour les préparations froides ou chaudes. Il est équipé de racleur en téflon facilement démontable.

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

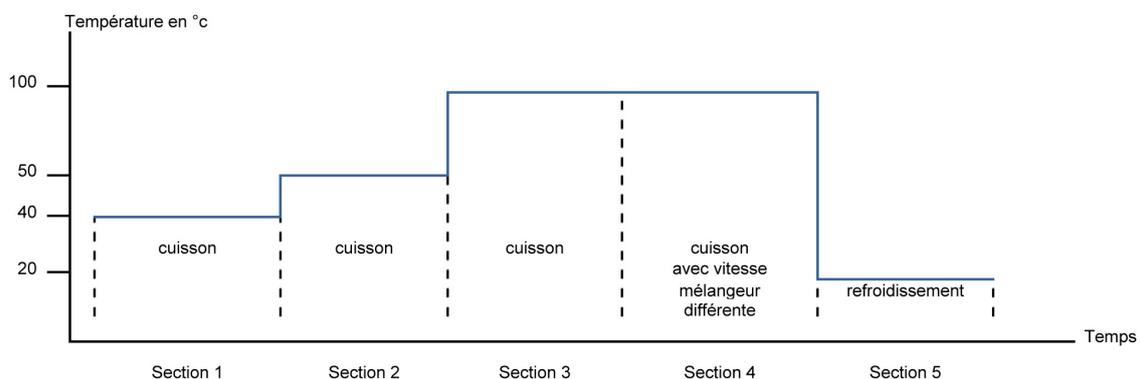
Le process et la régulation de température sont gérés par un automate et un terminal tactile permettant une écriture claire de 100 recettes avec des icônes. Chaque recette peut être modifiée manuellement.

10 sections au maximum par recette.

Section = phase détaillée de fonctionnement du traitement complet.



Exemple de



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.

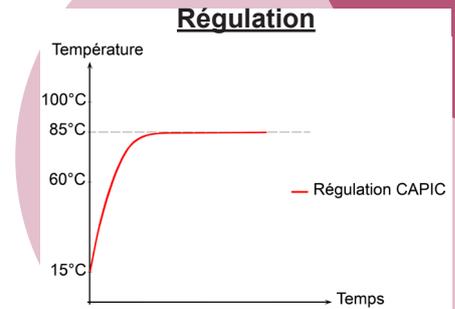
Gestion de la vitesse, sens de rotation et cycle du bras mélangeur (si variante retenue) : Paramétrage dans la recette du fonctionnement du mélangeur, vitesse de rotation en tours/mn (de 2 à 45 tours/mn) ainsi que le sens de rotation (horaire ou antihoraire).

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.

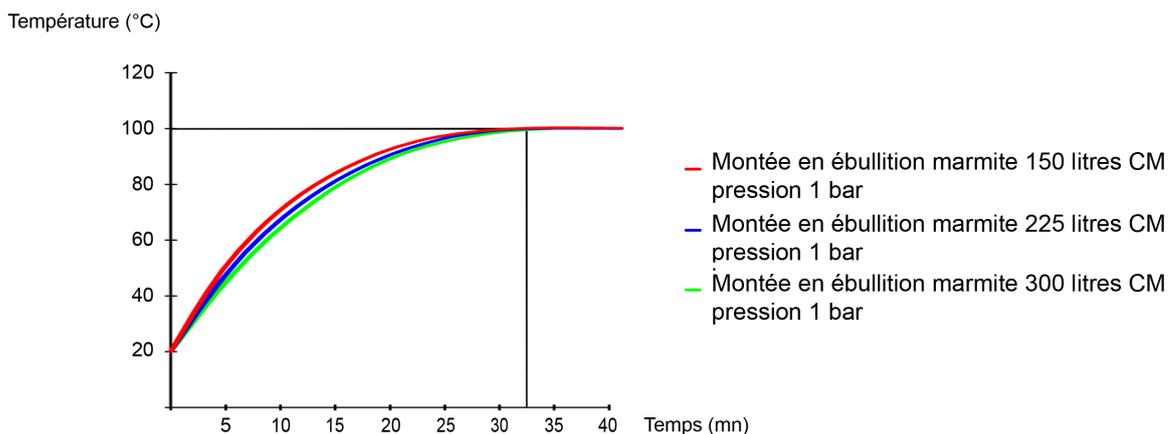
Support diagnostique pour aider à la maintenance : Affichage d'une page « aide » en cas de dysfonctionnement de la machine. Disjoncteur à vérifier, sonde à vérifier, etc. Solutions aux problèmes les plus courants.

Raccordement pour optimiseur d'énergie : 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 :



Exemple de cuissons : pour une capacité de 300 litres.

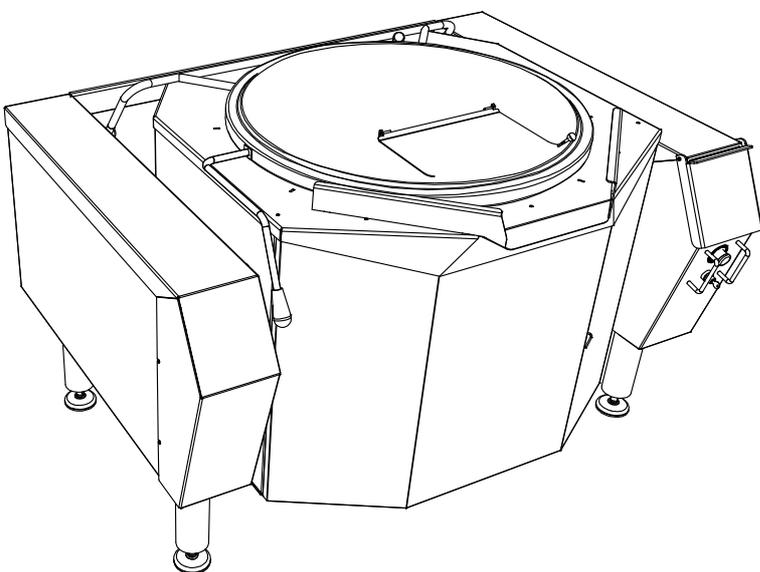
PLAT	Quantité	Nbre portion	PLAT	Quantité	Nbre portion
- Couscous	88	480	- Purée	250	1 200
- Macédoine	85	700	- Gratin de légumes	150	500
- Brandade	180	600	- Viande mixée	300	3 000
- Epinard béchamel	150	833	- Viande (hachi parmentier)	150	1 500
- Gratin dauphinois	180	750	- Bolognaise	200	1 500
- Béchamel	200	2 500	- Riz au lait	300	1 100
- Potage épais	300	2 400	- Semoule de lait	300	1 100



La référence en matériel professionnel

MARMITE BAIN-MARIE TYPE CM 300 GAZ AVEC MELANGEUR-RACLEUR ET BASCULEMENT ELEC.

GAMME UPC FACADE 1700



Caractéristiques :

Dimensions extérieures : 1700x1350x965/1015
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 ep 50/10
Large bec verseur
Dimensions de la cuve : Ø900x570
Capacité nominale : 300 l.
Puissance : 56 kW
Chauffage par brûleur air soufflé
Pression maxi dans double enveloppe 0,5 bar
Soupape de sécurité tarée
Purgeur thermostatique
Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe
Compteur d'eau avec totalisateur
Régulation automatique du niveau d'eau
Coupe de chauffe au basculement
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
Bras mélangeur amovible avec racleur PTFE
Cycle, vitesse et sens de mélange programmable

Spécifications :

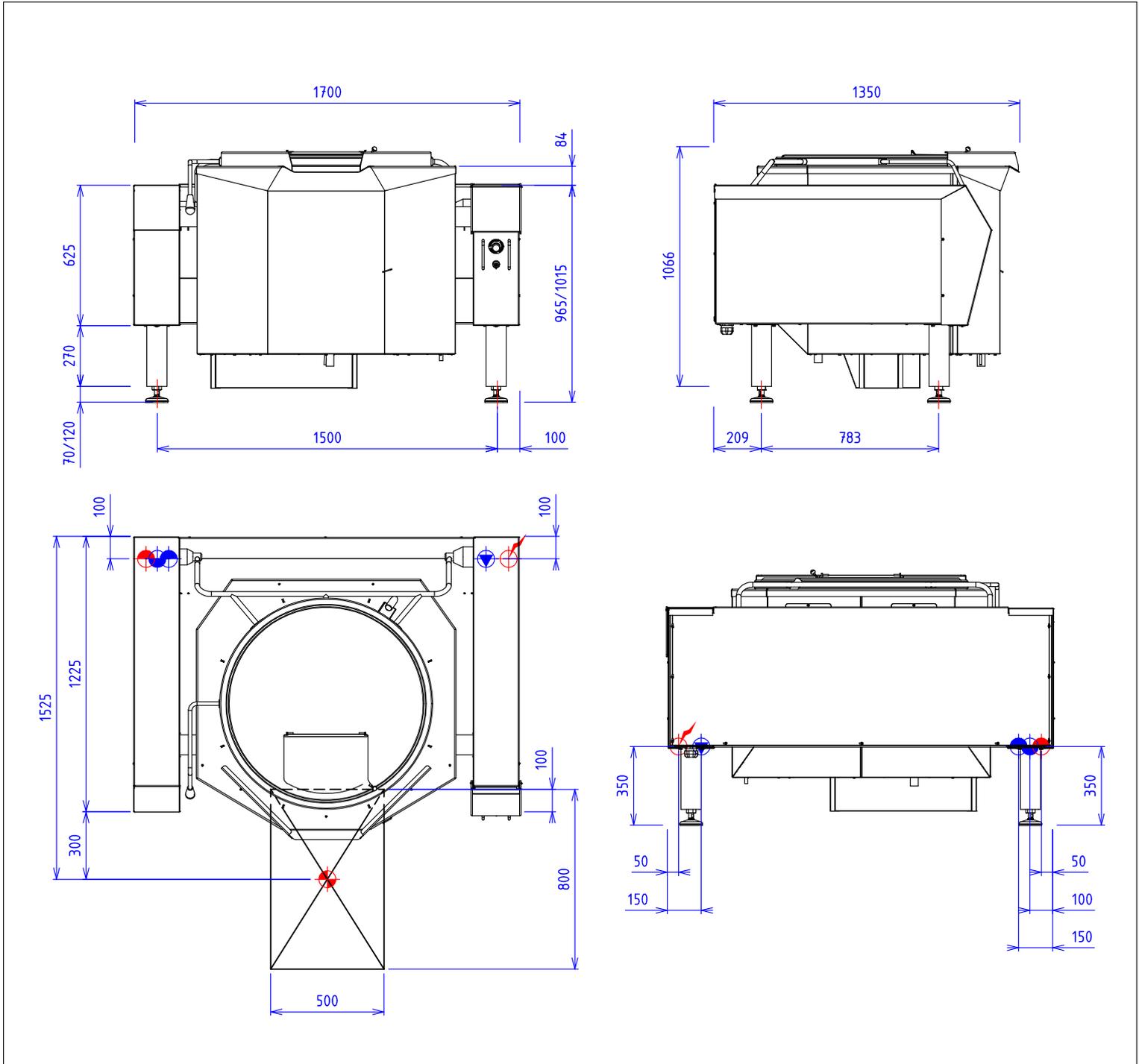
Basculement par vérins électriques
Indice de protection IP66 sans aucun entretien
Intégration dans les piliers garantissant une protection totale contre les agressions extérieures.
Commandes de basculement permettant fiabilité de travail, ergonomie, hygiène et sécurité d'arrêt en toute position de la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

Options :

Refroidissement par circulation d'eau du réseau dans la double enveloppe (X238005)
Douchette avec mitigeur EC/EF (X238006)
Robinet de vidange 40/49 en façade (X238007)
Sortie RS pour traçabilité (X238009)
Piétement pour basculement à 700mm du sol (X238010)
Grille d'égouttage (X238011)

GAMME UPC

MARMITE BAIN-MARIE TYPE CM 300 GAZ
AVEC MELANGEUR-RACLEUR ET BASCULEMENT ELEC.



GAZ:  Puissance gaz : 56kW Raccord gaz : 20/27 conique

ELEC:  Puissance Electrique : 2 kW Réserve Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+T

EAU/AIR:  Raccord eau chaude: 15/21 femelle
 Raccord eau froide: 15/21 femelle
 Raccordement double enveloppe en eau adoucie:15/21 femelle

Prévoir un régulateur de pression réglé à 1,5 bar maxi pour le circuit double enveloppe

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