

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

AC 700 FOUR MIXTE PROGRAMMABLE

Principe de fonctionnement :

Deux groupes de ventilation distribuent à travers des résistances électriques implantés autour de turbines en inox d'un flux d'air chaud horizontal sur toute la hauteur du four.

Un générateur de vapeur instantané permet des cuissons vapeur ou mixte avec hygrométrie contrôlée jusqu'à 100°C.

Les cuissons sont réalisées sur 2 chariots GN 2/1 de 20 niveaux jusqu'à des températures de 250°C.



Applications :

Le four AC700 est particulièrement adapté aux cuissons de gros volume et de nuit.

L'AC700 permet des cuissons sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, séchage, basse température et des remises en température.

Ce four est réalisé entièrement en inox et correspond parfaitement aux applications les plus rudes et intensives.

Une puissance installée d'environ 95 kW associé à un encombrement au sol d'environ 2,5 m² assure des économies d'énergie et de maintenance par rapport aux fours traditionnels.

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.

Exemple de recettes

Section 1 : Séchage avec volet ouvert

Section 2 : Cuisson à 145°C

Section 3 : Refroidissement avec porte et volets ouverts.

Section = Phase détaillée de fonctionnement du traitement complet.

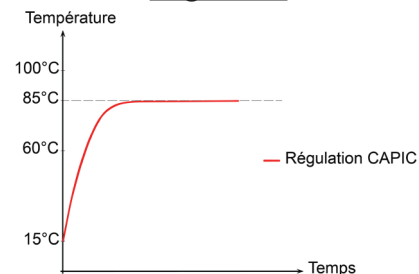
Régulation : La régulation électronique est pilotée par des relais statiques.

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

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



Régulation



Suivi de cuisson :

- Par rapport à la température ambiante : La cuisson s'effectue à la température de consigne pendant un temps donné.
- Par rapport à la température à coeur : La cuisson s'effectue à la température de consigne jusqu'à obtenir la température à coeur souhaitée.
- Par rapport à la valeur pasteurisatrice : La pasteurisation, généralement réalisée entre 60 à 85° est un traitement thermique appliqué à une denrée périssable dont on cherche à allonger la durée de conservation.

Ce procédé consiste à chauffer des aliments à une température définie, pendant une durée elle aussi définie, puis refroidis rapidement.

Exemple : Valeur pasteurisatrice = 40, signifie que le produit a subi une pasteurisation équivalente à un traitement à 70°C pendant 40 minutes. La cuisson s'effectue à la température de consigne jusqu'à obtenir la valeur pasteurisatrice souhaitée.

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

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,...

Hygrométrie : L'hygrométrie caractérise l'humidité de l'air, à savoir la quantité d'eau sous forme gazeuse présente dans l'air humide.

Capacité et performance :

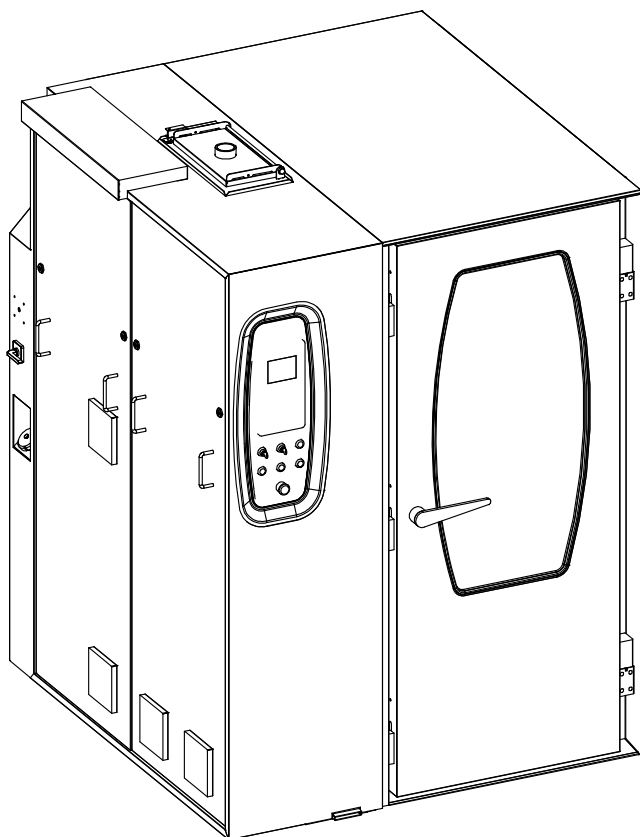
PLAT	CUISSON	QUANTITÉ	PORTIONS	TEMPS
- Gratin dauphinois	Mixte	2 x 80 barquettes GN1/2	960	1 h 30
- Légumes verts	Vapeur	2 x 20 bacs GN 2/1	1 000	50 mn
- Cuisses de poulets rôti	Mixte	2 x 10 plaques GN 2/1 de 30 pièces	600	55 mn
- Cuisses de poularde	Vapeur	2 x 20 grilles GN 2/1 de 30 pièces	1 200	1 h 30
- Mergez	Sèche	2 x 20 grilles GN 2/1 de 80 pièces	1 600	40 mn



La référence en matériel professionnel

AC 700
FOUR MIXTE

GAMME UPC FACADE 1600



Caractéristiques :

Dimensions extérieures : 1600 x 1650 x 2100

Réalisation en inox 18.10

Cornue épaisseur 20/10

Habillage épaisseur 10/10 brossé

Facade sans vis apparentes

Descriptif :

Cuisson : Sèche, vapeur, mixte, rotissage, pasteurisation

Capacité : 2 chariots de 20 niveaux,
soit 40 bacs GN 2/1 ou 80 bacs GN 1/1

Température réglable 20°C à 250°C

Gestion des cuissons et des recettes

Gestion de l'hygrométrie

Lecture sur écran couleur

Sonde à coeur multipoints

Regard vitré 1156x560 sur la porte

Spécifications :

Générateur de vapeur à production instantanée 84 kW

Résistances chauffantes 80 kW

Ventilation horizontale par 2 turbines inox

Vitesse réglable des turbines

Arrêt du fonctionnement à l'ouverture de la porte

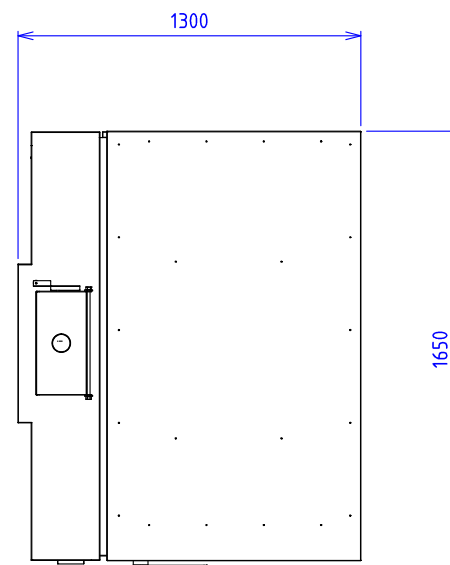
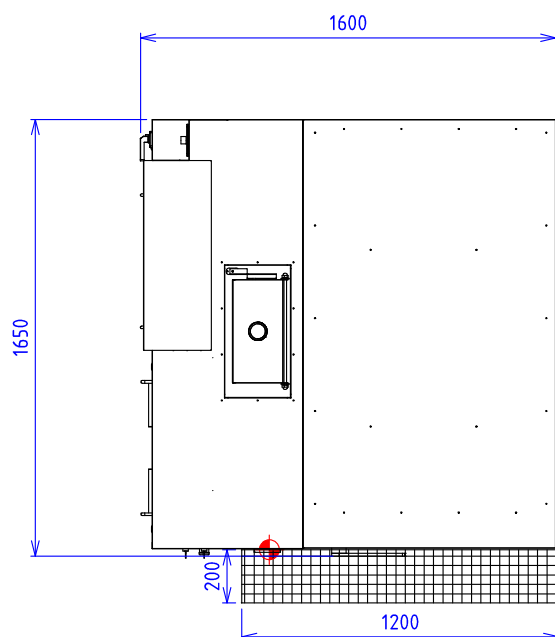
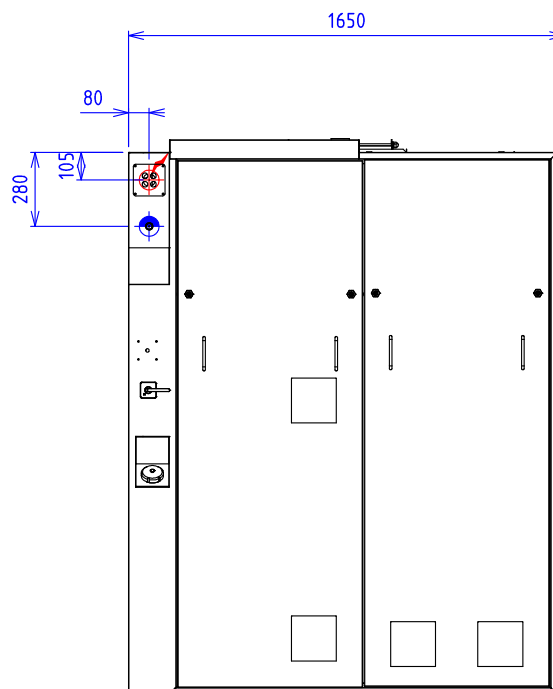
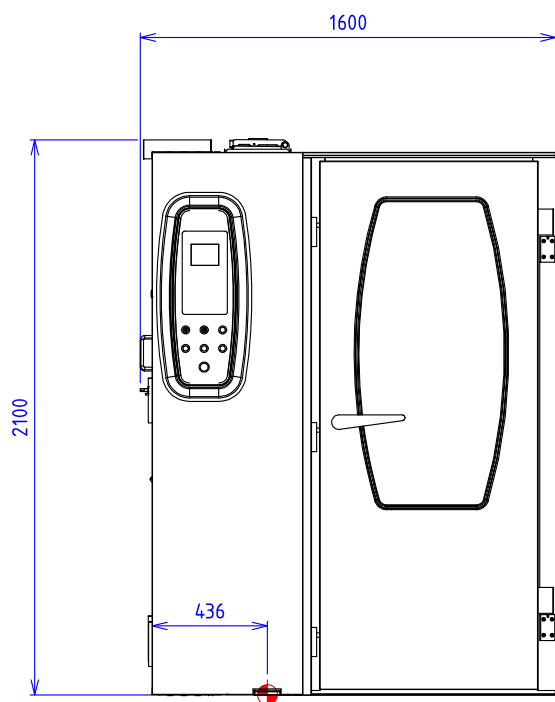
Descente rapide de la température par ventilation forcée

Options :

Un chariot de 20 niveaux GN 2/1 supplémentaire (X257015)


Enregistreur graphique 3 voies compact-flash (X257031)

AC 700 FOUR MIXTE



DIMENSIONS SANS COFFRET ELECTRIQUE
1300 x 1650 x 2100

ELEC :  Puissance Electrique : 95 kW Raccordement Elec : 400V Tri + terre Fréquence : 50Hz

EAU/AIR :  Raccord eau froide adoucie : 20/27 femelle, 2/3 bars maxi.

 Vidange: 100x15 dans un caniveau 1200x200

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