

Gamme UPC

MARMITES TYPE CM, RC et CH



Il est impératif de prendre parfaitement connaissance des consignes de réception, installation, utilisation, d'entretien et de maintenance : se référer aux chapitres concernés.

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3 - UTILISATION

- 3.1 Consignes de sécurité
- 3.2 Légende des symboles
- 3.3 Ecran d'accueil
- 3.4 Configuration et programmes de l'agitateur
- 3.5 Cuisson rapide sans recette marmite type CM - CH
- 3.6 Cuisson rapide sans recette marmite type RC
- 3.7 Départ différé
- 3.8 Recettes de cuisson programmées
- 3.9 Sécurité de fonctionnement

4 - ENTRETIEN

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

2 - MAINTENANCE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

Prenez le temps de lire attentivement cette notice avant de procéder à la mise en service de l'appareil.

L'utilisateur, son éventuel employeur, l'installateur, doivent se conformer strictement aux conseils et consignes donnés par le fabricant.

Déballage :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

ATTENTION



ATTENTION

En cas de choc ou de marque sur la double enveloppe (modèle bain-marie), l'appareil devra subir de nouveaux test en usine afin de garantir un parfait fonctionnement.

Enlever le film PVC qui protège les panneaux. Les éléments qui composent l'emballage doivent être éliminés dans les services adéquats suivant leur nature.

Manutention :

Le transfert de la marmite du camion de livraison au lieu définitif d'implantation doit être réalisé par le client. Il convient d'examiner en particulier les ouvertures de porte, les hauteurs sous plafond ainsi que la plate forme de déchargement. Les dimensions de la marmite données sur la vignette d'implantation sont à prendre en considération pour le chemin de transport.

Le moyen de manutention (à la charge du client) préconisé dans la plupart des cas est un chariot élévateur d'une capacité de levage de 1 tonne. (Nous contacter avant toute manutention).

Marmite UPC 150 litres CM	300 kg
Marmite UPC 225 litres CM	320 kg
Marmite UPC 300 litres CM	350 kg
Marmite UPC 150 litres RC	510 kg
Marmite UPC 300 litres RC	590 kg

L'appareil doit être soulevé par la face avant ou arrière en prenant sous les longerons constituant un socle de manutention démontable. Utiliser un chariot élévateur avec des fourches suffisamment longues pour prendre les 2 traverses.

Une fois en place retirer les traverses de manutention.

ATTENTION



ATTENTION

NE JAMAIS SOULEVER LA MARMITE EN PRENANT APPUI SOUS LA CUVE.

Contrôle de la plaque signalétique :

Contrôler dès réception, la conformité des indications avec les spécifications de la commande.

A) Marmite chauffe directe type RC

La plaque signalétique se situe sous le pilier droit de l'appareil.

ref. commerciale		N°	N° de serie
$\Sigma Qn = \text{deb.color}$ kW		TYPE A	
PAYS	FR	CAT.	I12E+3+
	BE		I2E+/I3+
	GB/ES/PT		I12H3+
U=	IP	P=	kW
N° organisme certif.		f=	Hz

PAYS :
APPAREIL REGLE : type gaz
pression **mbar**

B) Marmite bain Marie type CM

La plaque signalétique se situe sous le pilier de l'appareil.

Cet équipement est soumis à la directive Européenne relative aux équipements sous pression 2014/68/CE.

MARMITE TYPE CM 150L	
ANNEE FAB : ... / 20 ..	CAPIC
N SERIE :	BP613 CEDEX 9
	29551 QUIMPER
	FRANCE
U = 400V x 3 + N + T	
P = 30 kW f = 50 Hz	
Fluide groupe 2	
PS = 1 bar PT = 2.1 bar	
T°C : -10°C à +120°C	
V double enveloppe = 44.7 L	

MARMITE TYPE CM 225L	
ANNEE FAB : ... / 20 ..	CAPIC
N SERIE :	BP613 CEDEX 9
	29551 QUIMPER
	FRANCE
U = 400V x 3 + N + T	
P = 37 kW f = 50 Hz	
Fluide groupe 2	
PS = 1 bar PT = 2.1 bar	
T°C : -10°C à +120°C	
V double enveloppe = 57.8 L	

MARMITE TYPE CM 300L	
ANNEE FAB : ... / 20 ..	CAPIC
N SERIE :	BP613 CEDEX 9
	29551 QUIMPER
	FRANCE
U = 400V x 3 + N + T	
P = 51 kW f = 50 Hz	
Fluide groupe 2	
PS = 1 bar PT = 2.1 bar	
T°C : -10°C à +120°C	
V double enveloppe = 73.6 L	

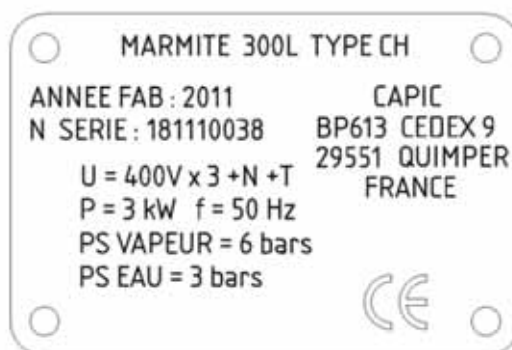
La plaque signalétique de la marmite type CM indique dans l'ordre :

- Le type de l'appareil.
- L'année et le mois de fabrication.
- Le numéro de série.
- La tension de fonctionnement.
- La puissance installée.
- La pression de service dans la double enveloppe.
- La pression d'épreuve dans la double enveloppe.
- La température de service dans la double enveloppe.
- Le volume de la double enveloppe.

C) Marmite cuve hémisphérique type CH

La plaque signalétique se situe sur l'habillage arrière de l'appareil.

Cet équipement est soumis à la directive Européenne relative aux équipements sous pression 2014/68/CE.



La plaque signalétique de la marmite CH indique dans l'ordre :

- Le type de l'appareil.
- L'année de fabrication.
- Le numéro de série.
- La tension de fonctionnement.
- La puissance installée.
- La pression de service vapeur dans la double enveloppe (vapeur 6 bars maximum).
- La pression de service maxi de remplissage.

Prévoir l'appareillage de sécurité pour ne pas dépasser 6 bars de pression vapeur.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 RÈGLEMENTATION :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et aux normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré avec une bonne extraction.

Les appareils sous pression sont soumis à des réglementations particulières, notamment en termes de contrôle à effectuer durant la vie de l'appareil. Il est indispensable d'en prendre connaissance.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Le branchement électrique, gaz, air comprimé ou vapeur de la marmite au secteur doit être réalisé par du personnel qualifié et habilité.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

Instruction vapeur sur marmite type CH : Pour l'installation de la conduite nécessaire au bon fonctionnement du chauffage, il est impératif de tenir compte d'un certain nombre de paramètres physiques lors du choix de la conduite d'arrivée vapeur. Les paramètres à prendre en considération sont : la pression et le débit. Se référer à la vignette d'implantation pour déterminer la conduite vapeur adéquate.

En aucun cas la pression de service ne doit être supérieure à 6 bars.

1.2 NETTOYAGE AVANT SERVICE :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

1.3 IMPLANTATION GÉNÉRALE :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
 - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
 - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2.1 GÉNÉRALITÉS :

- Destinées essentiellement à l'industrie agroalimentaire, collectivités et grandes cuisines, l'usage normal de ces marmites basculantes à agitateur, est le traitement de potage, sauces, préparations et mélanges, plats cuisinés à base de : viandes, légumes, pâtes, desserts, spécialités.

- Suivant le modèle, la chauffe peut être du type bain-marie ou chauffe directe, énergie gaz et électrique ou vapeur direct réseau.

- L'appareil est équipé de deux piliers intégrant les commandes et supportant la cuve.

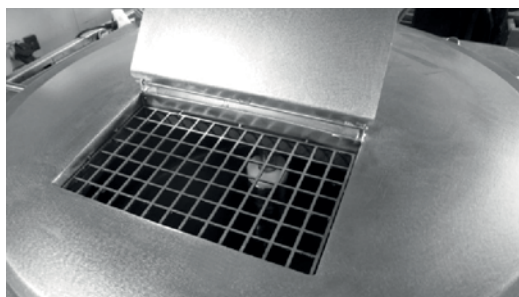
- La cuve est équipée d'un agitateur à vitesse réglable (50 tours/minutes maximum). Elle est basculante pour permettre une vidange totale à 400 mm du sol et déversement intégral dans un bac standard. Sur le modèle CH, l'agitateur est indépendant de la cuve.

- Le fonctionnement et la gestion des programmes sont assurés par un écran tactile couleur associé à un équipement électronique avec processeur.

2.2 COUVERCLE :

Le couvercle est doublé pour une meilleure isolation. Son ouverture est équilibrée en toutes positions à l'aide d'une charnière à compensation.

La partie avant du couvercle est pourvue d'une trappe articulée. Le rôle de celle-ci est de permettre un accès visuel direct sur le produit de cuisson à travers une grille perforée.



Elle permet aussi de rajouter des marquants ou autres ingrédients lors d'une préparation.

2.3 MÉLANGEUR :

2.3.1 Description :

Il est constitué d'un bras mélangeur tournant en sens horaire pour racler la cuve sur les côtés et le fond et dans le sens inverse pour casser le mélange. La vitesse de rotation est pilotée par le programme sélectionné sur l'écran tactile. L'ancre est pourvue de racloirs en téflon ou inox démontables sans outils.

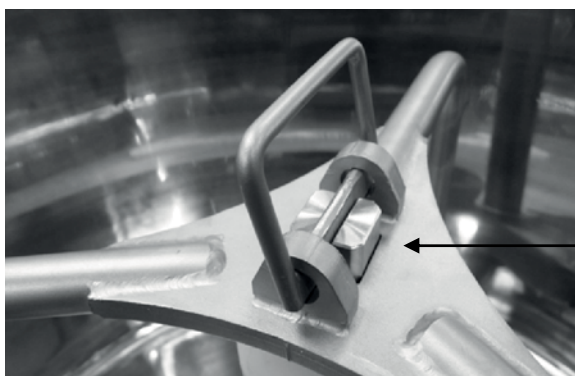
L'entraînement se fait par un motoréducteur situé sous la cuve. Le bras mélangeur se retire verticalement après avoir retiré la goupille en haut de l'arbre. Sur le modèle CH, le mélangeur est indépendant de la cuve.

En mode automatique la vitesse de rotation maxi du mélangeur est de 50 tours/minutes.

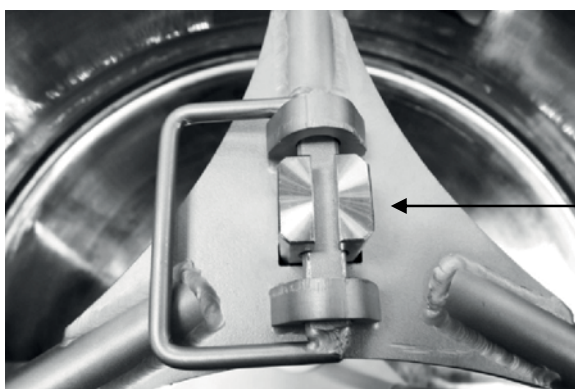
La rotation du mélangeur ne peut s'effectuer que cuve à plat.

2.3.2 Mise en place de l'ancre du mélangeur (modèle RC et CM) :

L'arbre du bras mélangeur s'accroche très aisément au niveau du motoréducteur par un accouplement à méplat et sécurité par une goupille en inox avec système de verrouillage.



Mécanisme en position verticale.
Extraction possible de l'ancre
verticalement.

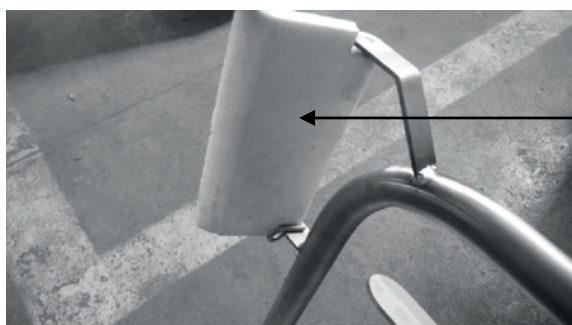


Mécanisme engagé dans l'arbre
agitateur puis positionné à
l'horizontale. Ancre verrouillée.

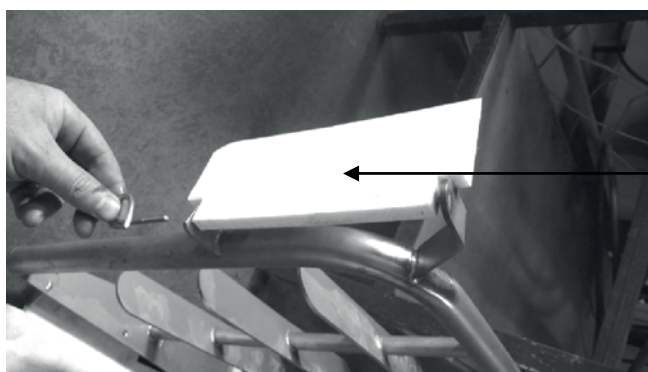
Bien veiller à positionner les racleurs dans le bon sens.

2.3.3 Montage/démontage des racleurs et bague (modèle RC et CM) :

Le montage et le démontage des racleurs se fait sans outil. Il est nécessaire de retirer l'ancre pour leur démontage. Il s'effectue par mise en place d'une goupille inox.

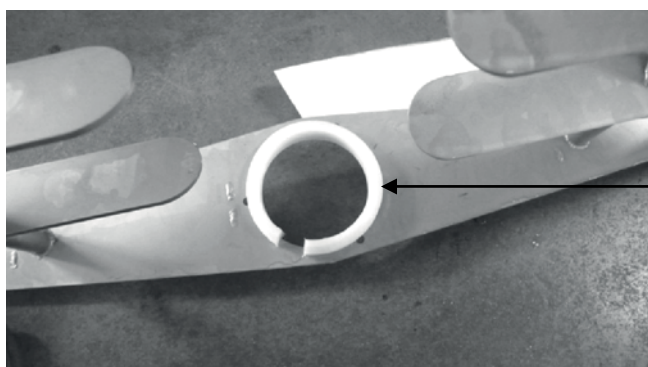


RACLEUR EN POSITION TRAVAIL



TOURNER LE PATIN ET RETIRER LA GOUPILLE

Le guidage sur le fond de l'ancre se fait grâce à une bague en PTFE uniquement démontable lorsque l'ancre n'est plus sur son arbre en diminuant le diamètre en exerçant une pression sur le diamètre extérieur. La bague se retire alors de tôle support.



BAGUE AMOVIBLE

La rotation du mélangeur est immédiatement stoppée en cas de relevage du couvercle. Le ré-enclenchement manuel est impératif pour faire redémarrer l'agitateur.

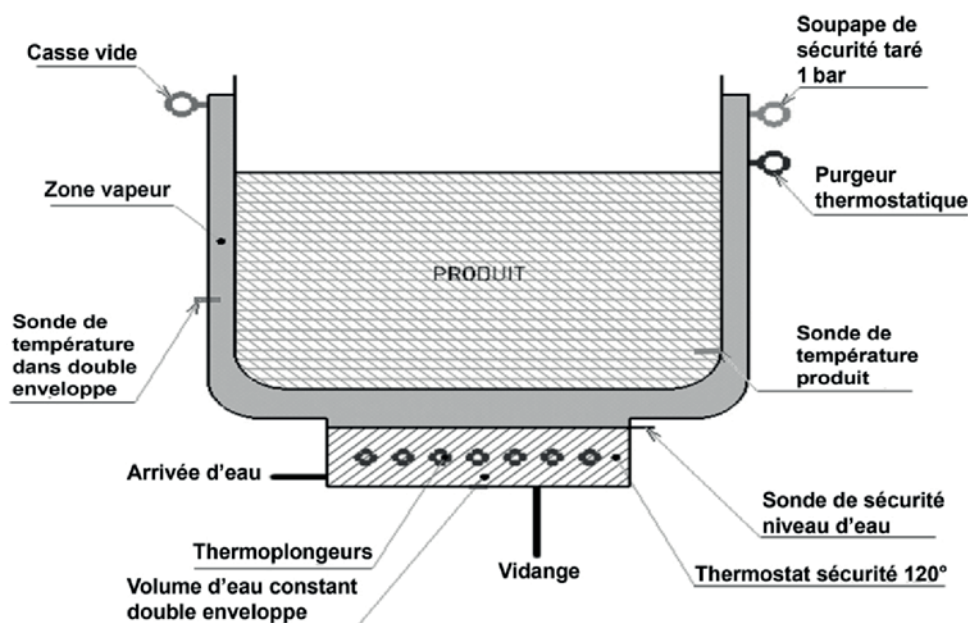
Lors d'un arrêt en cours de déroulement de programme de cuisson un signal sonore prévient l'utilisateur pour redémarrer l'agitateur.

2.3.4 Mélangeur sur marmite type CH :

La mise en place du bras mélangeur s'effectue par simple accrochage au niveau du motoréducteur par un accouplement à baïonnette.

2.4 CHAUFFAGE MARMITE BAIN-MARIE type CM :

Principe de fonctionnement :



Le système de chauffage indirect garantit une répartition rapide et homogène de la chaleur sur toute la surface de la marmite. La vapeur au environ de 1 bar soit 118°C qui circule dans la double enveloppe chauffe le produit à l'intérieur de la cuve. Elle est produite par la mise en ébullition d'une petite quantité d'eau située dans le fond de double enveloppe grâce à des thermoplongeurs. Cette température est parfaitement uniforme sur toute la surface et permet d'obtenir des températures de produit très précises même dans les basses températures (par exemple laitage ou chocolat).

La sonde de température placée dans la double enveloppe peut servir de régulation pour des cuissons délicates et permet aussi de contrôler la pression car ces deux paramètres sont liés.

En cas de défaillance de cette sonde qui permet de limiter la pression à 1 bar dans le cas d'une chauffe à pleine puissance, une soupape de sécurité tarée à 1 bar sécurise le système.

Le purgeur thermostatique permet à l'air contenu dans la double enveloppe en début de cuisson de ne pas se comprimer et le casse vide permet l'arrivée d'air dans le cas d'une vidange.

Une autre sonde placée elle dans la cuve permet d'avoir une régulation de température directement sur le produit (fait office de sonde à cœur).

L'autre avantage de ce procédé est de pouvoir chauffer de petites quantités de produit voir même de faire des chauffes à sec et permet également de pouvoir monter en température pour certains aliments au alentour de 110°C (par exemple confiture).

Les liaisons cuve et appareillage se font par flexibles et raccords tournants.

Nota : Le chauffage ainsi que le mélange s'effectuent avec la cuve en position horizontale.

2.5 CHAUFFAGE MARMITE CHAUFFE DIRECTE type RC :

Principe de fonctionnement :

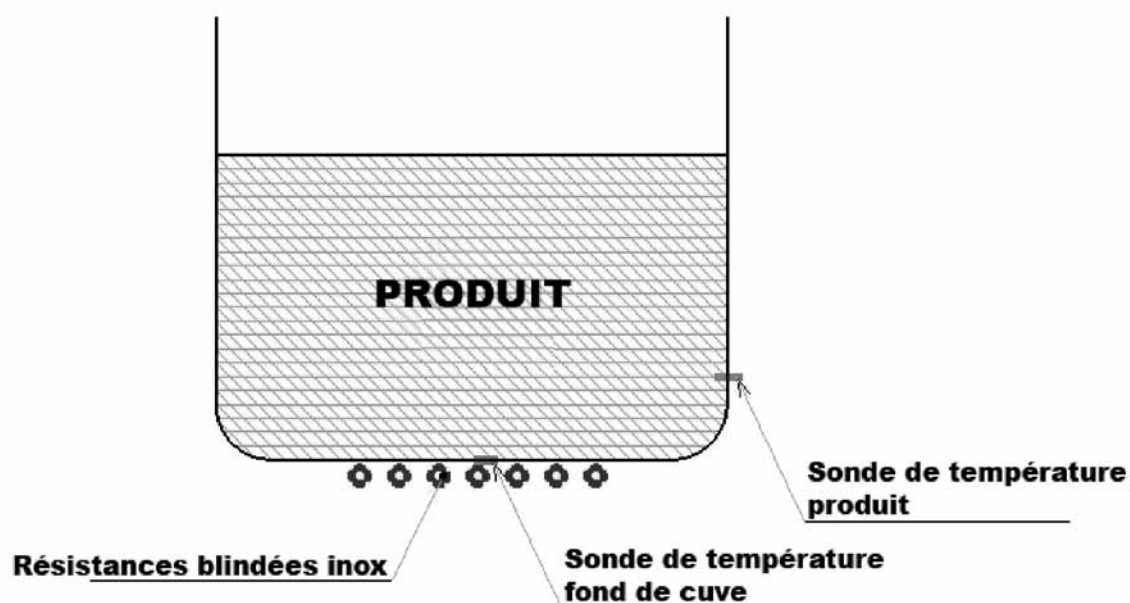
La marmite RC est une marmite chauffe directe.

L'épaisseur du fond de cuve, soit 12 mm pour la 150 litres et 300 litres, garantit une bonne planéité et diffusion uniforme de la température.

Le fonctionnement en mode sauteuse (sélection de la température du fond de cuve) permet de réaliser des cuissons en braisage, marquage, rissolage des viandes et autres produits jusqu'à 350°C.

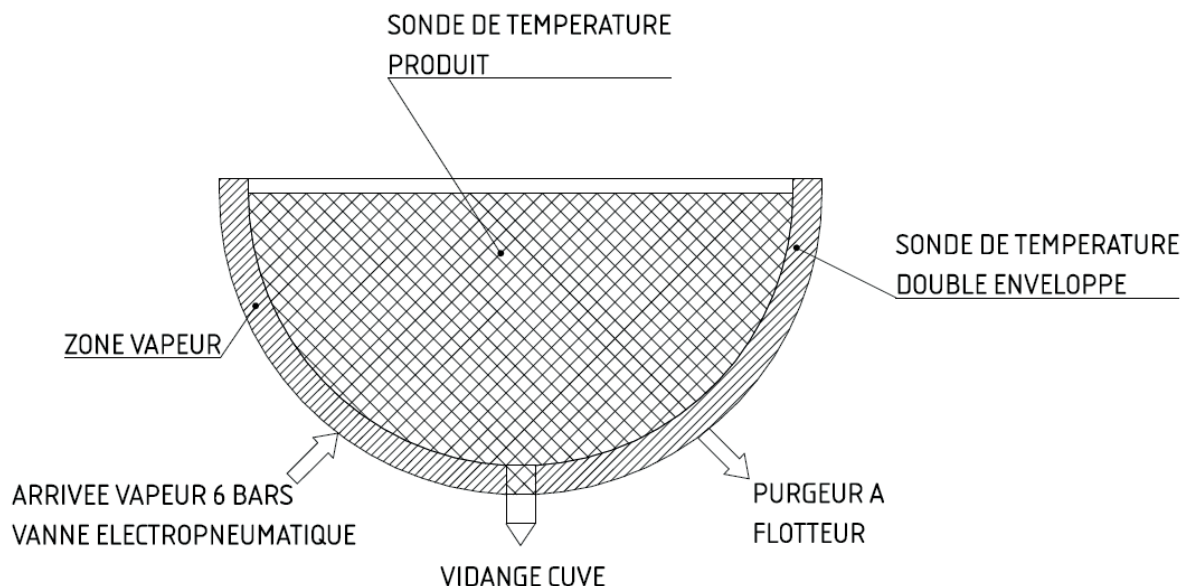
Le fonctionnement en mode marmite (sélection de la température dans la marmite) permet de contrôler des cuissons à ébullition de liquide.

Le chauffage ainsi que le mélange s'effectuent avec la cuve en position horizontale.



2.6 CHAUFFAGE MARMITE type CH :

Principe de fonctionnement :



La marmite type CH possède une cuve hémisphérique associée à une double enveloppe.

Un producteur de vapeur indépendant (fourni par le client) permet d'alimenter la double enveloppe en vapeur 6 bars.

Ce système de chauffe garantit une répartition rapide et homogène de la chaleur sur toute la surface de la marmite.

La pression de 6 bars assure une température vapeur de 165° C.

Une sonde placée dans la cuve permet d'avoir une régulation de température directement sur le produit (fait office de sonde à cœur).

Une deuxième sonde placée dans la double enveloppe peut également servir de régulation pour des cuissons délicates et permet aussi de contrôler la pression car ces deux paramètres sont liés.

La vapeur est amenée dans la double enveloppe par le biais d'une vanne pneumatique. Un purgeur à flotteur permet d'évacuer la vapeur condensée.

Les liaisons cuve et appareillage se font par flexibles.

3 - UTILISATION

3.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

ATTENTION



ATTENTION

- **L'appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.**
- **L'équipement n'est pas conçu pour répondre à des sollicitations en fatigue.**
- **Une chauffe cuve vide ne peut être entreprise qu'en cas de préchauffage momentané et ne doit en aucun cas se prolonger dans le temps sous peine de déformation excluant notre responsabilité.**

Lors du chargement de la cuve, ne jamais déverser les produits en une seule fois. L'effort engendré lors de la rotation pourrait déformer l'arbre du mélangeur.

Pour des problèmes de contrainte thermique et des risques d'éclaboussures, éviter de mettre de l'eau froide dans une cuve vide très chaude.

Après une coupure courant, il est nécessaire de réenclencher les circuits de commande par action sur la clé d'initialisation située sur le pilier droit.

Lorsque la marmite atteint son régime de fonctionnement, la température des parois et du dessus de cuve peut provoquer des brûlures. Eviter d'y prendre appui.

Par précaution se maintenir écarté de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle ou de la trappe et cela pour éviter les risques liés à la présence éventuelle de vapeur.

L'ordre de départ d'un cycle ou d'une opération de production ne doit être possible que si toutes les conditions de sécurité vis-à-vis du personnel, de la marmite et du travail à exécuter sont remplies et les dispositifs auxiliaires au fonctionnement de cet appareil sont en état de marche.

Avant de mettre la marmite en service, l'opérateur doit s'assurer que personne ne se trouve dans la zone de danger de l'appareil.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

3.2 LÉGENDE DES SYMBOLES :



Arrêt appareil



Lancement chauffe



Arrêt chauffe



Cuisson rapide



Consigne température dans cuve (CM)



Rotation horaire agitateur



Pause agitateur



Rotation antihoraire agitateur



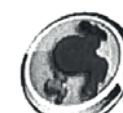
Programmation vitesse agitateur



Vitesse agitateur



Eau froide



Eau chaude



Modification temporaire de recette



Consigne température Bain-marie (CM)



Consigne température delta T (CM)



Mode manuel (sans minuterie)



Minuterie



Refroidissement (CM)



Configuration



Basculement cuve



Correction



Validation



Touche slide



Recette favorite



Recette non favorite



Accès page précédente

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR



Défaut



Témoin de chauffe



Préchauffage



Suppression de recette



Recette



Ajout de recette



Consigne température fond de cuve (mode sauteuse RC)



Consigne température dans cuve (RC)





Vidange cuve (modèle CH)

3.3 ECRAN D'ACCUEIL :

L'interface graphique couleur est munie d'une dalle tactile qu'il suffit d'activer par un simple toucher à l'endroit des symboles présentés à l'écran afin d'accéder aux modes de marche proposés et aux paramétrages des consignes possibles.

Après la mise sous tension de la machine de cuisson, si l'écran est éteint (en veille), touchez la dalle tactile pour voir apparaître l'écran d'accueil.

Après une coupure courant, il est nécessaire de ré-enclencher les circuits de commande par action sur la clé d'initialisation située sur le pilier droit.

Nota : Sur le modèle CH la touche préchauffage  est remplacée par la touche  vidange cuve.

Nota : En cours de paramétrage ou de cuisson, la touche




en haut à droite de l'écran, lorsqu'elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil. (écran 3-3).



Ecran 3.3

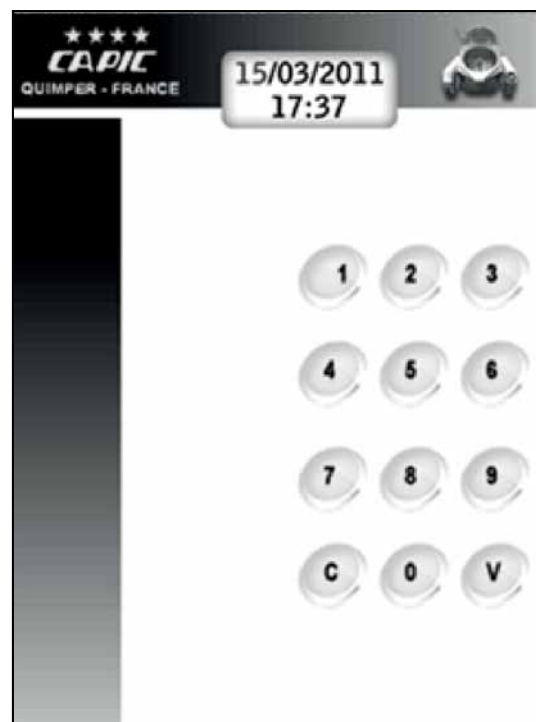
3.3.1 Modification de la date et heure :

- Cet écran indique la date et l'heure.
- Pour modifier la date et l'heure, glissez de gauche à droite  sur la partie horodatée de l'écran.



Ecran 3.3.1 A

- Le segment éclairé en rouge signifie que vous pouvez changer les valeurs à l'aide du clavier.
- Pour revenir à l'écran d'accueil. Validez la mise à jour ou activez la marmite.







Ecran 3.3.1 B

3.3.2 Description des touches :


- En haut à droite, la touche OFF si elle est activée va autoriser :
 - L'arrêt complet de la chauffe.
 - La mise en veille de l'écran.
 - La RAZ des éventuels défauts (Si ils ont été corrigés).
- Dans le bandeau, à gauche dans l'écran, vous pouvez choisir d'aller vers un mode de marche (activer le symbole).





Ecran 3.3.2

- Touche  Cuisson rapide sans recette, cette touche activée vous propose l'écran de paramétrage - voir paragraphe 3.5 pour modèle CM - voir paragraphe 3.6 pour modèle RC
- Touche  Cuisson avec choix de recettes programmées ; cette touche activée vous propose l'écran 3.6.
- Touche  Accès aux menus de configuration et maintenance machine
- Touche  Accès à la page configuration et programmes de l'agitateur (voir paragraphe 3.4)


- En bas de ce bandeau, vous pouvez choisir d'activer l'agitateur :



- Touche  **V1** Commander l'agitateur (activez une seconde fois pour l'arrêter). Si l'agitateur est activé, V1 s'éclaire en rouge. En activant la touche V1, vous pouvez changer de vitesse (V1/2/3/4, ...)
Si la touche clignote (le buzzer également), cela signifie que le couvercle a été ouvert, ensuite refermé. Il est nécessaire d'activer la touche pour arrêter le clignotement et remettre en état de marche si nécessaire l'agitateur.

- Touches  ou  Glisser de gauche à droite sur la touche pour choisir eau chaude ou froide.
Activer ou désactiver la touche pour ajouter de l'eau. La quantité d'eau est comptabilisée pour chaque activation de la touche.

- Dans ce même écran en maintenant les touches activées, vous pouvez :


- Touches  Basculer ou relever la cuve

- Sous la marmite au centre de l'écran, la touche  activée (passage en couleur rouge), met en marche le préchauffage de la machine.

La touche  (rouge) indique que le préchauffage est activé.
Vous pouvez arrêter en activant de nouveau la touche  (passage en couleur noir).


Les températures de préchauffage sont de 100°C pour le modèle chauffe directe RC et 110°C pour la bain-marie CM.

Sur la marmite type CH, la touche  est remplacée par la  touche

- Une touche  rouge indique que la vanne est fermée.

Si celle-ci est verte, la vanne est ouverte. Une action sur la touche ouvre la vanne, une nouvelle action ferme la vanne.

3.4 CONFIGURATION ET PROGRAMMES DE L'AGITATEUR :

Dans l'écran d'accueil, appuyer sur 

A l'aide du clavier, rentrer le code d'accès « 000000 » puis valider.
Apparaît alors l'écran 3.4.

- Dans le bandeau à gauche dans l'écran :
 - Vous sélectionnez le paramètre pour lequel vous voulez choisir une valeur de consigne en activant le symbole.
 - La valeur de consigne change de couleur (noir → rouge), vous pouvez à l'aide des touches du clavier, rentrer une nouvelle valeur qui est implicitement validée.

Activez pour accéder
au N° de programme

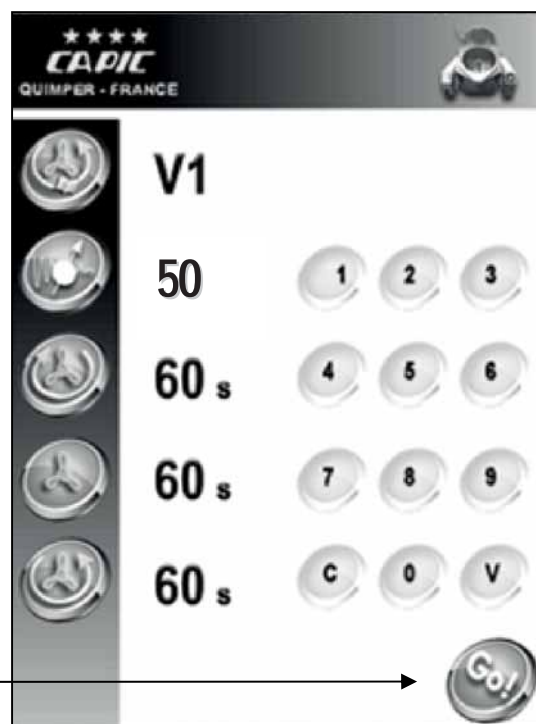
Vitesse en tour Minutes

Rotation horaire

Pause

Rotation trigo

Activer pour tester
votre programme



Ecran 3.4

Nota : Si vous désirez ne sélectionner qu'un seul sens de rotation (par exemple rotation trigo pour raclage) il suffit de sélectionner un n° de programme, une vitesse de rotation et de rentrer un temps quelconque en rotation trigo. Ne rien écrire en pause et sens inverse.

3.5 CUISSON RAPIDE SANS RECETTE MARMITE BAIN-MARIE CM et CH :

Après avoir appuyé sur



dans l'écran d'accueil vous rentrez dans le mode cuisson

rapide sans recette.

Nota :



- En haut à droite, la touche , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3
- Dans le bandeau à gauche dans l'écran :
 - Vous sélectionnez le paramètre pour lequel vous voulez choisir une valeur de consigne en activant le symbole.
 - Vous changez la fonctionnalité de la touche et le symbole en glissant de gauche à droite sur celui-ci.
 - La valeur de consigne change de couleur (noir → rouge), vous pouvez à l'aide des touches du clavier, rentrer une nouvelle valeur qui est implicitement validée.

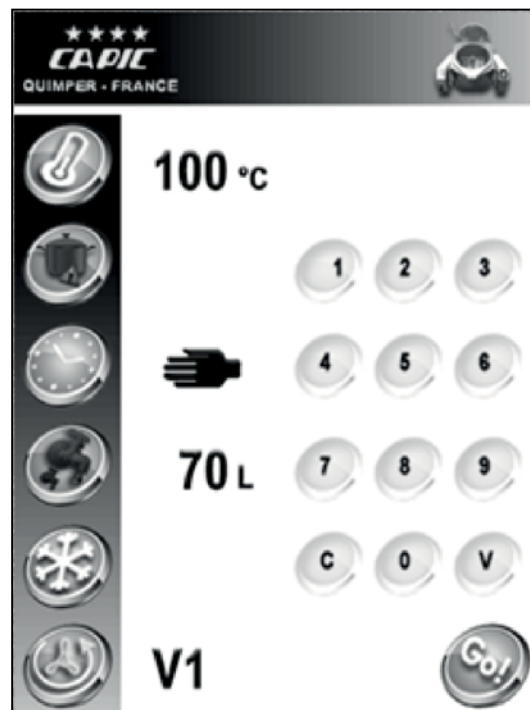
3.5.1 Ecran de paramétrage :

- Vous avez le choix de 4 modes de cuisson :

Mode N°1 (Mode CLASSIC) :



Cuisson avec température dans la cuve comme consigne.



Ecran 3.5.1 A

Ce mode permet une montée rapide du produit à une température désirée. La température et pression dans la double enveloppe sont maximales.

Dans l'exemple de l'écran 3.5.1 A, la température du produit monte rapidement à 100°C, un remplissage de 70 litres va se réaliser et le malaxeur va tourner selon la vitesse V1. Dès atteinte des 100°C, la chauffe se coupe.

Nota : Pour éviter l'arrêt de la chauffe lors de l'atteinte de la température de consigne, il est nécessaire de programmer une minuterie de cuisson. La chauffe va alors réguler autour de la température de consigne et se stopper une fois le temps écoulé.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Mode N°2 :



Cuisson **sans** consigne température dans la cuve



Cuisson avec consigne du bain-marie seulement

Ce mode permet de réaliser des cuissons douces ou maintien en température (potages, ...) en ne contrôlant que la température dans la double enveloppe.



Ecran 3.5.1 B

Dans l'exemple de l'écran 3.5.1 B, la température dans la double enveloppe va être maintenue à 80°C. Un remplissage de 70 litres va se réaliser et le malaxeur va tourner selon la vitesse V1. La chauffe va s'interrompre après 1 heure 2 minutes.

Mode N°3 :



Cuisson avec consigne température dans la cuve.



Cuisson avec consigne dans le bain-marie.

Ce mode permet un double contrôle des deux températures réglables.



Ecran 3.5.1 C

Dans l'exemple de l'écran 3.5.1 C, la température du produit va monter à 80°C avec une température de double enveloppe limitée à 100°C. Un remplissage de 70 litres va se réaliser et le malaxeur va tourner selon la vitesse V1. La chauffe va s'interrompre après 1 heure et 2 minutes.




NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Mode N°4 : « Cuisson DELTA T »



Cuisson avec température dans la cuve comme consigne



Consigne  = 1 à 20°C : le bain-marie chauffe à la température dans la cuve + la consigne de  (la montée en température est contrôlée, voir très lente si  faible).

L'accès au réglage de la température delta s'effectue en glissant de gauche à droite sur la touche jusqu'à apparition du symbole .

Ce mode en cuisson delta T permet de réaliser des cuissons lentes et douces avec un écart constant entre la température du produit et celle de la double enveloppe.




Ecran 3.5.1 D

Dans l'exemple de l'écran 3.5.1 D, la température du produit va monter jusqu'à 100°C. La température dans la double enveloppe va continuellement se positionner à 20°C au-dessus de celle du produit. La chauffe va s'interrompre dès 100°C atteinte.

Chaque mode de cuisson peut être accompagné d'une minuterie, compteur d'eau, malaxeur, refroidisseur :



: Choix du temps de cuisson

S'il n'y a pas de temps de cuisson programmé  (T=0), la cuisson s'arrête lorsque la consigne température est atteinte.



: Glissez de gauche à droite sur la touche pour changer le symbole et avoir le choix de l'eau chaude pour le remplissage



: Glisser de gauche à droite sur la touche pour choisir un temps ou Une température de refroidissement du bain-marie en fin de cuisson.



V1


Commander l'agitateur (activez une seconde fois pour l'arrêter). Si l'agitateur est activé V1 s'éclaire en rouge. En activant la touche V1, vous pouvez changer de vitesse (V1/2/3/4, etc...)

- En bas à droite de l'écran, la touche  activée met en marche la cuisson compte-tenu des consignes paramétrées.



L'écran 3.5.2 consignes et valeurs mesurée dans la marmite nous est proposé

Après le GO, si le remplissage est en cours, la chauffe est activée si une consigne température est présente.

3.5.2 Ecran consignes et valeurs mesurées dans la marmite :

(En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.)

- Cet écran visualise pendant 5 secondes les paramètres configurés pour cette cuisson qui vient d'être lancée et les valeurs mesurées dans la machine à cet instant. Au bout des 5 secondes, l'écran 3.5.3.1 cuisson en cours nous est proposé.

- En bas à droite de l'écran, la touche  remplace le  afin de permettre un arrêt de la cuisson






Ecran 3.5.2

- Vous pouvez revenir à tout moment dans l'écran de paramétrage en activant une des touches du bandeau de gauche pour d'éventuelles modifications de consigne (sans arrêter la cuisson).

3.5.3 Ecran de cuisson en cours :

(En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.)

- Cet écran visualise l'évolution des principaux paramètres de la cuisson en cours.
- Vous pouvez revenir à tout moment dans l'écran 3.5.2 (consignes et valeurs mesurées) en activant une des touches  ,  ,  .

- Vous pouvez dans cet écran : activer, désactiver :
 - Le remplissage d'eau froide ou chaude
 - L'agitateur
 - La vitesse de l'agitateur
 - Le mode refroidissement (si celui-ci a été paramétré dans l'écran).





Ecran 3.5.3.1


NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR


Attention, si vous activez ce mode refroidissement, il prend la main sur la cuisson, sa consigne s'affiche et clignote pendant qu'il est activé.

- Sous la marmite dans le bandeau supérieur, le symbole rouge  indique l'activation de la chauffe.

- Vous pouvez en touchant l'écran voir apparaître les touches basculement de la cuve  et les utiliser (si elles ne sont pas activées, elles disparaissent au bout de 10 secondes).

Sur la marmite type CH apparaît également la touche  entre les deux touches de basculement. Vous pouvez vidanger la cuve.

- En fin de cuisson, le buzzer est activé 5 secondes et dans l'écran, la touche  clignote.

Le clignotement de l'écran s'arrête si action sur le .






Ecran 3.5.3.2

Dans cet écran « Cuisson en cours », au bout de 10 secondes, l'accès à la dalle tactile est verrouillé : pour retrouver l'accès, touchez 2 fois la dalle n'importe où. Cette sécurité permet de masquer toute impulsion accidentelle.

3.6 CUISSON RAPIDE SANS RECETTE MARMITE CHAUFFE DIRECTE RC

Après avoir appuyé sur  dans l'écran d'accueil, vous rentrez dans le mode cuisson rapide sans recette.

Nota :

- En haut à droite, la touche  si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3
- Dans le bandeau à gauche dans l'écran :
 - Vous sélectionnez le paramètre pour lequel vous voulez choisir une valeur de consigne en activant le symbole.
 - Vous changez la fonctionnalité de la touche et le symbole en glissant de gauche à droite sur celui-ci.  ou 
 - Exemple :
 - La valeur de consigne change de couleur (noir → rouge), vous pouvez à l'aide des touches du clavier, rentrer une nouvelle valeur qui est implicitement validée.

3.6.1 Ecran de paramétrage :

- Vous avez le choix de 3 modes de cuisson :

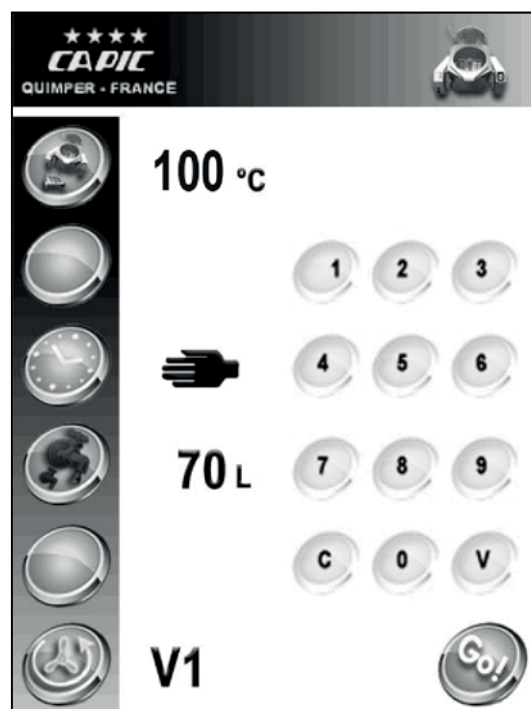
Modèle N° 1 : Mode « Marmite »



Cuisson avec température dans la marmite
Comme consigne (la sonde contrôle directement la température du produit).

Ce mode est spécialement adapté aux cuissons de volume, montée en température de liquides. La température du fond est maximale pour une montée rapide en température.

Dans l'exemple de l'écran 3.6.1 A, la température du produit va monter rapidement à 100°C, un remplissage de 70 litres va se réaliser et le malaxeur va tourner selon la vitesse V1.
Des atteinte des 100°C, la chauffe se coupe.



3.6.1 A

Nota : Pour éviter l'arrêt de la chauffe lors de l'atteinte de la température de consigne, il est nécessaire de programmer une minuterie de cuisson. La chauffe va alors réguler autour de la température de consigne et se stoppe une fois le temps écoulé.

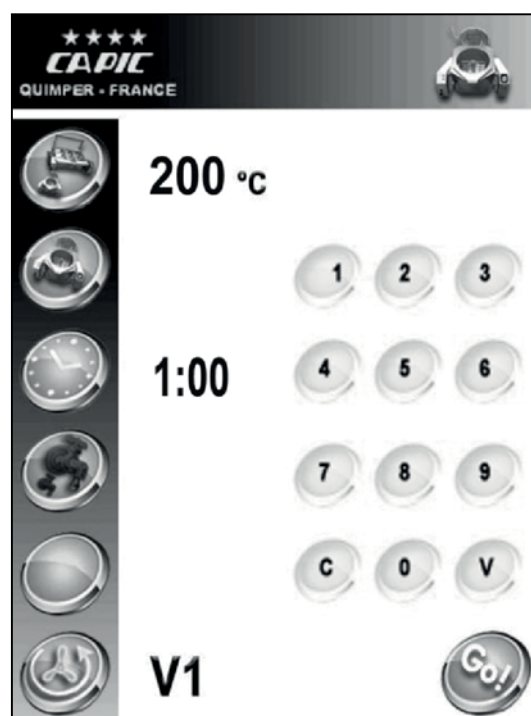
Modèle N° 2 : Mode « Sauteuse »



Cuisson avec température fond de cuve comme consigne. (la sonde contrôle directement la température du fond de cuve).

Ce mode permet de réaliser des traitements de rissolage, marquage jusqu'à 300°C.

Dans l'exemple de l'écran 3.6.1 B la température du fond de cuve va être maintenue à 200°C pendant 1 heure avec un malaxeur en vitesse V1.



3.6.1 B

Modèle N° 3 :



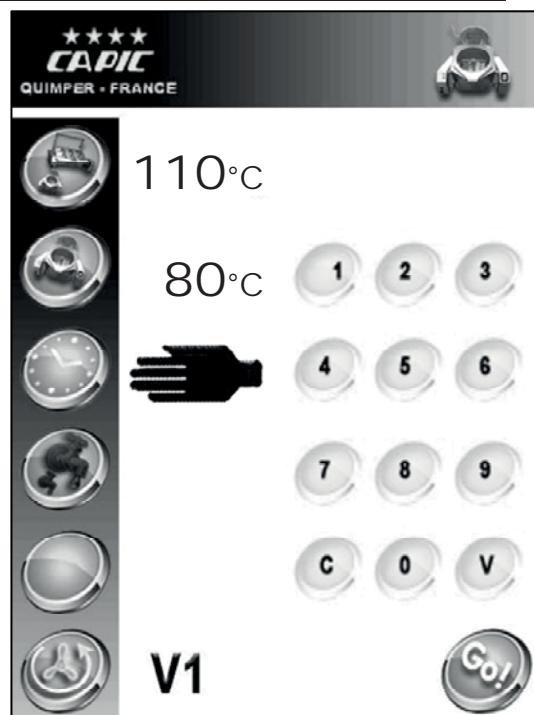
Cuisson avec température fond de cuve comme consigne.



Cuisson avec température dans la marmite comme consigne (= sonde à cœur).

Ce mode permet un double contrôle de température du fond de cuve et du produit. La température dans la marmite faisant office de sonde à cœur.

Dans l'exemple de l'écran 3.6.1 C, la température du fond de cuve est réglée à 110°C. Malaxage à vitesse V1. Dès que la température dans la cuve (donc la température du produit) atteint 80°C, la chauffe se coupe.



3.6.1 C

Chaque mode de cuisson peut être accompagné d'une minuterie de cuisson, d'un compteur d'eau, d'un malaxeur :

- Touche



: Choix du temps de cuisson

S'il n'y a pas de temps de cuisson programmé (T=0), La cuisson s'arrête lorsque la consigne température est atteinte.



- Touche



: Glissez de gauche à droite sur la touche pour changer le symbole et avoir le choix de l'eau chaude pour le remplissage.

- Touche



V1

: Commander l'agitateur (activez une seconde fois pour l'arrêter). Si l'agitateur est activé V1 s'éclaire en rouge. En activant la touche V1, vous pouvez changer de vitesse (V1/2/3/4, ...).

En bas à droite de l'écran, la touche






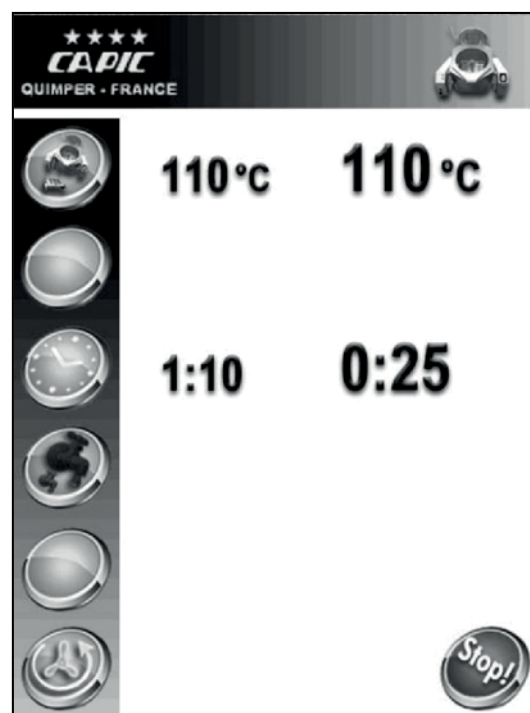
activée met en marche la cuisson compte-tenu des consignes paramétrées.

L'écran 3.6.2 consignes et valeurs mesurée dans la marmite nous est proposé.

Après le GO, si le remplissage est en cours, la chauffe est activée si une consigne température est présente.




3.6.2 Ecran consignes et valeurs mesurées dans la marmite :

- En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.
- Cet écran visualise pendant 5 secondes les paramètres configurés pour cette cuisson qui vient d'être lancée et les valeurs mesurées dans la machine à cet instant. Au bout des 5 secondes, l'écran 3.6.3, cuisson en cours nous est proposé.
- En bas à droite de l'écran, la touche  remplace le  afin de permettre un arrêt de la cuisson.
- Vous pouvez revenir à tout moment dans l'écran de paramétrage en activant une des touches du bandeau de gauche pour d'éventuelles modifications de consigne (sans arrêter la cuisson).



3.6.2

3.6.3 Ecran de cuisson en cours

- En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.
- Cet écran visualise l'évolution des Principaux paramètres de la cuisson en cours.
- Vous pouvez revenir à tout moment dans l'écran 3.6.2 (consignes et valeurs mesurées) en activant une des touches  ,  .
- Vous pouvez dans cet écran : activer, Désactiver :
 - Le remplissage d'eau froide ou chaude.
 - L'agitateur.
 - La vitesse de l'agitateur.




3.6.3 A



Sous la marmite dans le bandeau supérieur, le symbole rouge

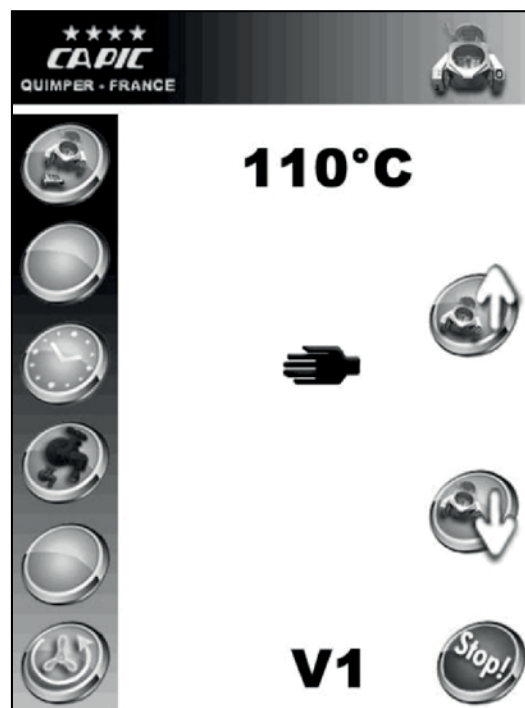


indique la

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Vous pouvez en touchant l'écran voir apparaître les touches basculement de la cuve   les utiliser (si elles ne sont pas activées, elles disparaissent au bout de 10 secondes).

- En fin de cuisson, le buzzer est activé 5 secondes et dans l'écran, la touche  clignote. Le clignotement de l'écran s'arrête si action sur le .





3.6.3 B

Dans cet écran « cuisson en cours », au bout de 10 secondes, l'accès à la dalle tactile est verrouillé : pour retrouver l'accès, touchez 2 fois la dalle n'importe où.

Cette sécurité permet de masquer toute impulsion accidentelle.

3.7 DÉPART DIFFÉRÉ

Il est possible de différer le départ d'une cuisson.

Pour cela, au lieu de donner une impulsion sur la touche  permettant le lancement immédiat de la cuisson, rester appuyer 5 secondes sur cette touche .


- Une horloge apparait à gauche de l'écran.
- Appuyer (1 impulsion) sur cette horloge.
- A l'aide du clavier, rentrer l'heure de départ différée désirée.

- Valider à l'aide de la touche .

- Lancer la cuisson par appui (une impulsion)

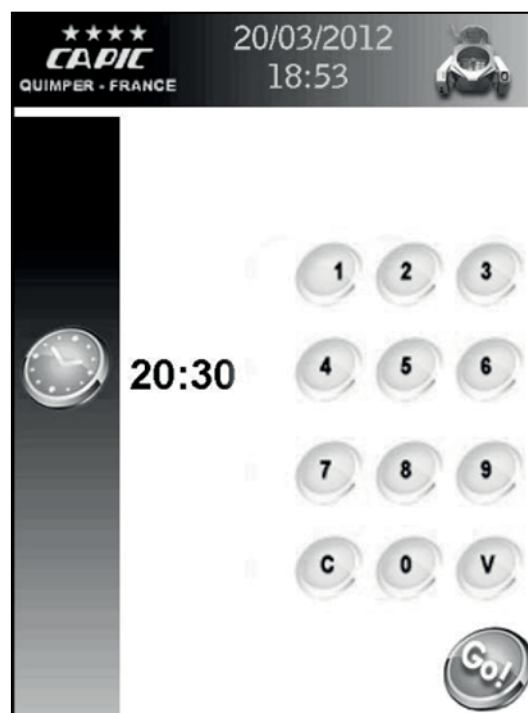
sur



- Apparaît alors pendant 5 secondes l'écran intermédiaire avec consignes et température réelle puis seulement les valeurs réelles.
- En bas à droite de l'écran, au-dessus de la touche 
 - En noir : heure réelle
 - En rouge : heure de départ programmée.

Nota : Lorsque l'heure de départ est atteinte, la cuisson démarre accompagnée d'une alarme sonore.

Attention : En cas de coupure secteur pendant l'attente du démarrage différé, la fonction différée est automatiquement désactivée.





Ecran 3.7.A



Ecran 3.7.B


3.8 RECETTES DE CUISSON PROGRAMMÉES :

Dans l'écran d'accueil 3.3, vous avez accès aux recettes de cuissons programmées en appuyant sur la touche  





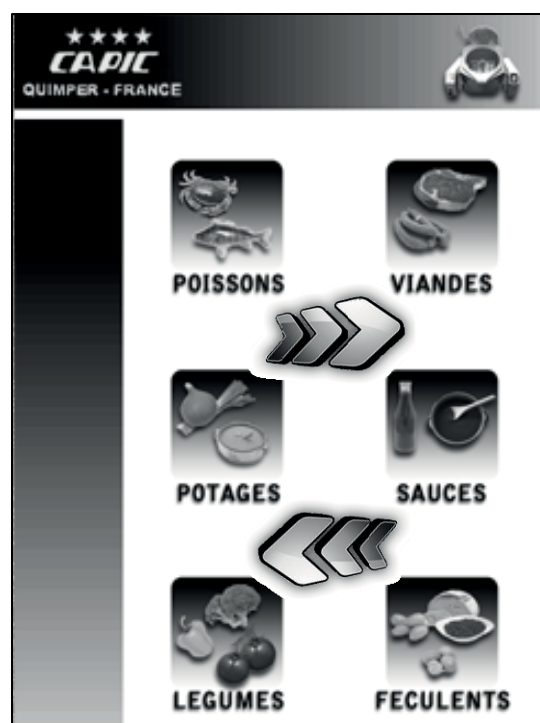
Ecran 3.8.A

Ce choix vous conduit vers l'écran ci-dessous.

(En haut à droite, la touche , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3).

- Vous disposez de 2 pages de familles de recettes soit 12 familles.

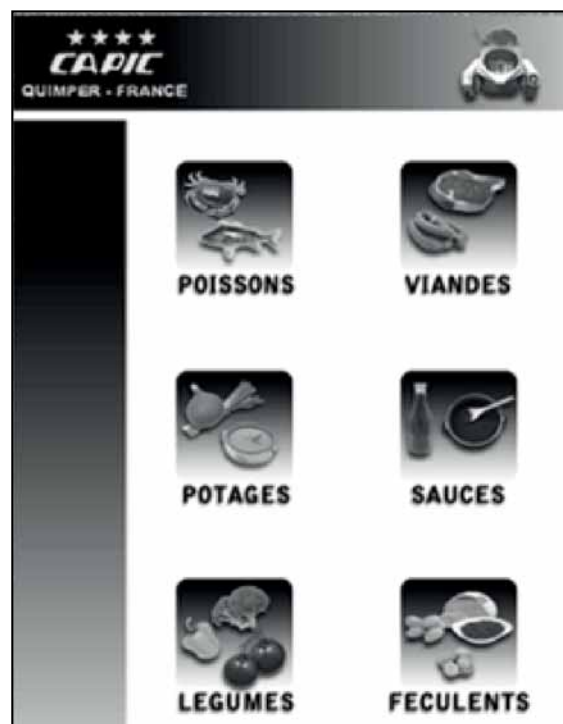
Vous changez de page en glissant de gauche à droite  ou l'inverse  sur l'écran tactile.



Ecran 3.8.B

3.8.1 Créer un programme de cuisson :

- Choisir la famille dans laquelle vous souhaitez situer votre programme en appuyant sur l'image.



Ecran 3.8.1 A

L'image de la famille choisie prends la place du logo CAPIC dans le bandeau supérieur.

Pour revenir aux familles, activer la famille présente dans le bandeau

Vous pouvez changer le nom de la famille.

Glisser sur le texte qui définit la famille.



Ecran 3.8.1 B

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Vous disposer du clavier type téléphone pour rentrer votre texte.

Valider



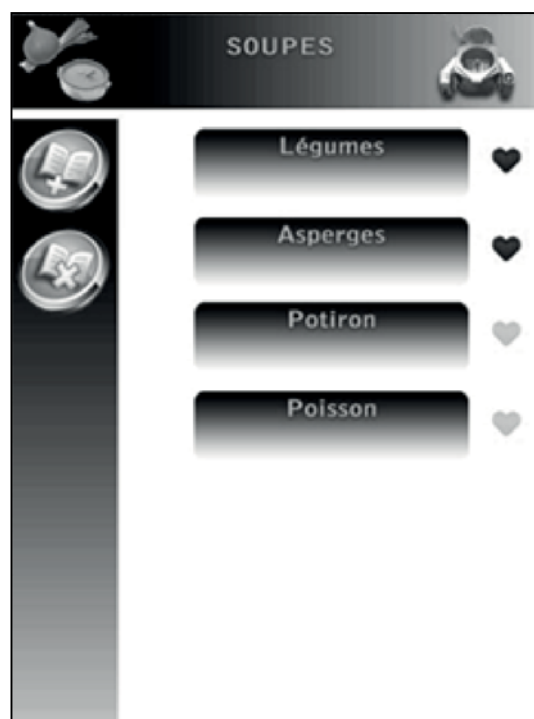
pour sortir.



Ecran 3.8.1 C

Vous voulez créer un programme,


activer la touche



Ecran 3.8.1 D

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Vous devez rentrer le nom du programme

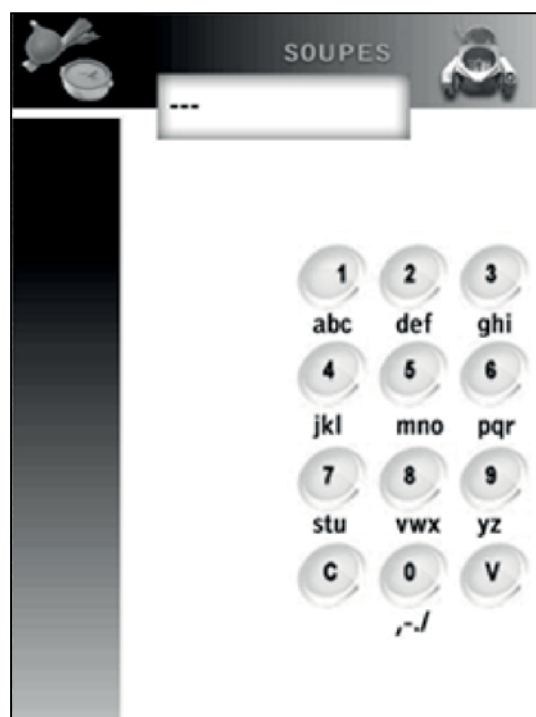
Glisser  sur la zone texte (- - -)



Ecran 3.8.1 E

Vous disposez du clavier type téléphone pour rentrer votre texte

Validez avec la touche  pour sortir



Ecran 3.8.1 F

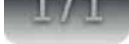
NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Un programme de cuisson est constitué de phases de cuisson successives qui s'enchaînent.

Chaque phase prend en compte les fonctions proposées dans le bandeau gauche si ces fonctions sont validées avec des valeurs.




Ecran 3.8.1 G


Activez la touche  pour construire une seconde phase (l'accès à la phase suivante n'est possible que si vous avez renseigné la précédente avec au minimum :

- Un mode de cuisson + un temps de cuisson).
- ou
- Un mode de cuisson sans temps de cuisson, la phase se termine lorsque la consigne est atteinte.
- ou
- Un temps de cuisson sans mode, c'est une phase de pause.
- ou
- Une quantité d'eau.
- ou
- Une température de refroidissement.
- ou
- Un temps de refroidissement.

Idem phase 1/1

Pour passer a une troisième phase, activer la touche  et ainsi de suite.

Si vous avez constitué les phases souhaitées, vous devez valider le programme avec la touche 



NOTA : la touche  cloturant le programme, ne pas appuyer sur cette touche pour passer d'une phase à l'autre.



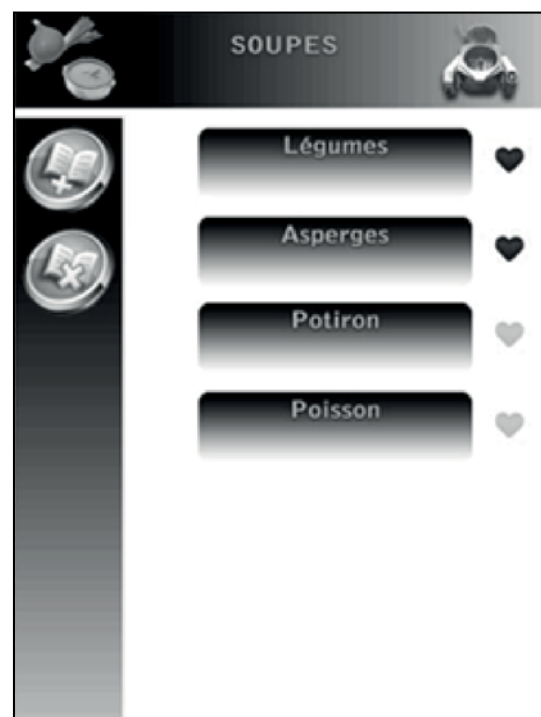
Ecran 3.8.1 H

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Le programme validé vient se ranger dans la liste alphabétique de la famille.

Dans cette liste, vous pouvez créer une liste des recettes favorites en activant la touche  qui devient  quand elle est sélectionnée.

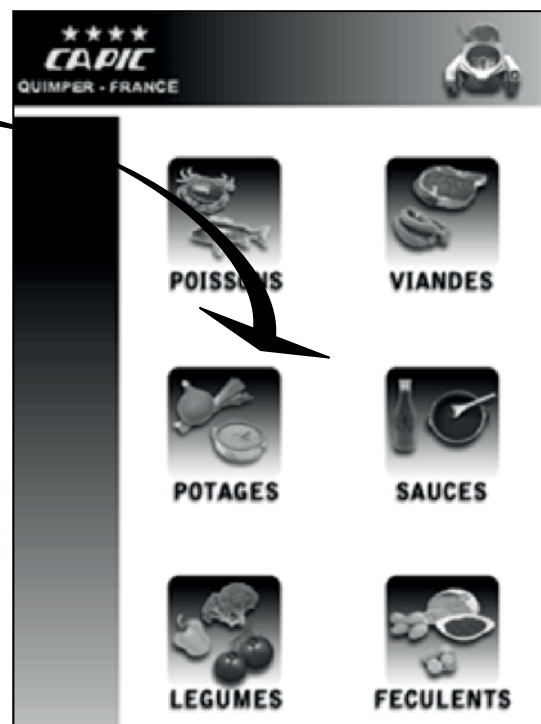
Ces programmes seront rangés en tête de la liste concernée.



Ecran 3.8.1 H

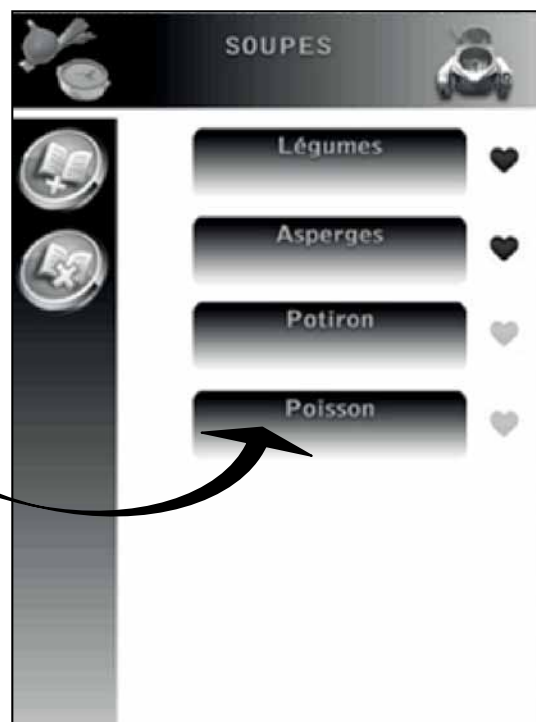
3.8.1 Créer un programme de cuisson :

Choisir la famille en activant la touche
(POTAGES par exemple)



Ecran 3.8.2 A

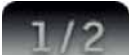
Choisir le programme en activant la touche
(Soupe de poissons par exemple)




Ecran 3.8.2 B

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Ce programme a deux phases

- Que vous pouvez visualiser en activant la touche 

- Que vous pouvez lancer en activant la touche 



Ecran 3.8.2 C

Pendant l'exécution d'un programme, vous pouvez modifier tous les paramètres mais vous ne pouvez pas les sauvegarder.

Particularités :

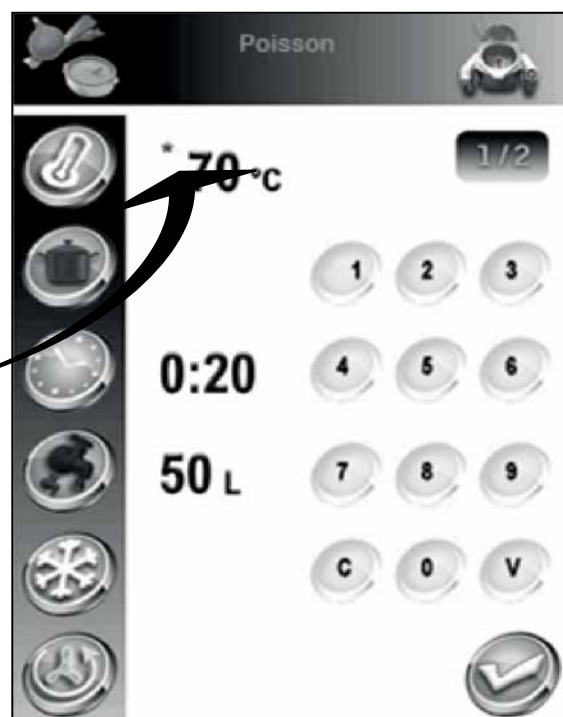
Si dans une phase, le remplissage d'eau est programmé, le passage à la phase suivante n'intervient que lorsque le remplissage est terminé.

Nota : départ différé

Il est possible de différer le départ d'une cuisson : voir paragraphe 3.7.

3.8.3 Modifier un programme avant utilisation :

Si dans une phase, vous changer une consigne,
une étoile rouge * vous indique cette modification
à côté de la valeur modifiée.



Ecran 3.8.3 A

Une étoile rouge * à côté de la marmite
vous indique qu'une ou plusieurs consignes
ont été modifiées dans les phases.

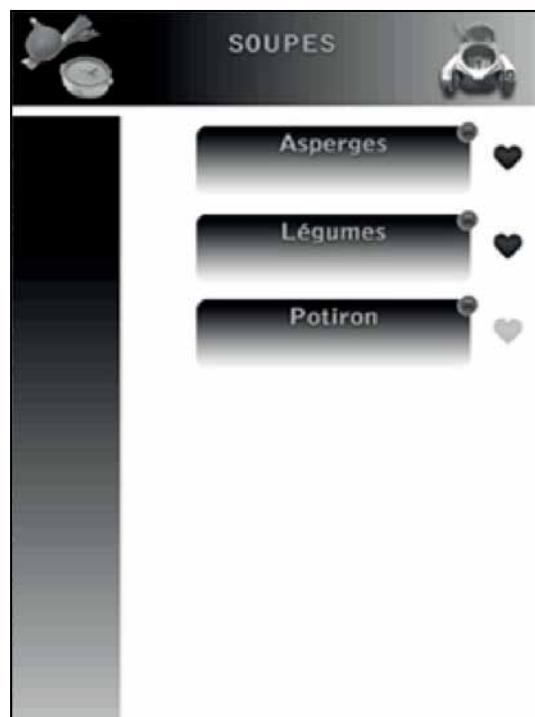
Pour sauvegarder ces modifications, validez
de nouveau le programme (les étoiles rouges
disparaissent).



Ecran 3.8.3 B

3.8.4 Supprimer un programme de la liste :

Activer la touche



Ecran 3.8.4 A

L'écran suivant apparaît :

Une croix apparaît en haut à droite de chaque Programme.

Si vous activez une recette pour la supprimer, la recette disparaît.



Ecran 3.8.4 B

3.9 SÉCURITÉS DE FONCTIONNEMENT :

3.9.1 Sécurité cuve à plat :

Un capteur de positionnement de cuve stoppe la remontée de la cuve lorsque celle-ci est à plat. Ce capteur interdit également toute chauffe tant que la cuve n'est pas positionnée à l'horizontale.

3.9.2 Sécurité couvercle (sur modèle agitateur) :

Le couvercle est muni d'un capteur interdisant la rotation de l'agitateur.

De ce fait, en fonctionnement, la rotation de l'agitateur est immédiatement stoppée en cas d'ouverture du couvercle.

La reprise de la rotation nécessite la fermeture du couvercle et une relance sur l'écran tactile (appui sur la touche commande agitateur qui clignote). Une alarme sonore permet d'éviter tout oubli de relance agitateur après fermeture du couvercle.

Cette sécurité de couvercle interdit également le basculement de la cuve couvercle fermé. Nécessité donc d'ouvrir le couvercle avant d'entreprendre un basculement de la cuve.

3.9.3 Sécurité de pression : (marmite type CM)

L'équipement est protégé par une soupape de sécurité tarée à 1,2 bar permettant en cas de défaillance du système de contrôle de pression dans la double enveloppe, de protéger l'équipement en libérant la pression sous la cuve.


3.9.4 Arrêt d'urgence : (sur modèle agitateur)



Un poussoir arrêt d'urgence permet, en cas de danger, de stopper immédiatement toutes les fonctions de l'appareil. La rotation de l'agitateur est ainsi arrêtée. L'écran tactile reste allumé.

- Cet arrêt d'urgence est actionné en appuyant sur le poussoir rouge (1).

- Pour réarmer, déverrouiller l'arrêt d'urgence en tirant sur le poussoir (1), puis tourner la clé (2) vers la droite (impulsion) jusqu'au repère (1). La clé revient automatiquement sur position 0.

Sur l'écran tactile, appuyer sur  (mise en veille) puis remettre en marche l'écran pour revenir sur l'écran d'accueil. Il est alors nécessaire de reprogrammer les différentes consignes de cuisson.

ATTENTION : Les paramètres de cuisson ne sont pas conservés après déclenchement de l'arrêt d'urgence.

3.9.5 Sécurité écran en cours de cuisson :

Une quinzaine de seconde après avoir lancé une cuisson, un verrouillage de l'écran s'effectue, neutralisant ainsi toute impulsion accidentelle.

Pour reprendre la main, il est nécessaire de procéder à une double impulsion sur l'écran (la première impulsion servant à déverrouiller l'écran).

3.9.6 Sécurité coupure secteur :

Lors de la première mise sous tension, après chaque coupure secteur (accidentelle ou maintenance), il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes pour la mise en marche.

- Mise sous tension de l'appareil.
- Impulsion sur l'écran pour allumage de la carte de façade.
- Attendre la fin de l'initialisation. L'écran d'accueil apparaît.
- Tourner la clé d'initialisation sous l'arrêt d'urgence (1 impulsion à droite).
- Vérifier que le bouton arrêt d'urgence est bien en position sortie (tirer dessus pour le vérifier).
- Eteindre l'écran.
- Remettre en marche l'écran.

L'appareil est alors prêt à fonctionner normalement.

3.9.7 Signalisation des défauts :

Certains défauts de fonctionnement sont gérés par l'électronique et visualisés dans l'écran.

Si un défaut survient, un triangle  rouge apparaît en bas de l'écran.

Si vous activez le triangle, les numéros de défauts s'affichent pendant 2 secondes. Contacter votre installateur pour opération de maintenance.

4 - ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- **Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.**
- Avant la mise en service de la marmite, il est impératif de la nettoyer minutieusement.
- Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires, sur les arrivées d'air.
- Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance.
- Les appareils gaz comportent des orifices nécessaires à une bonne combustion (cheminée pour évacuation des gaz brûlés et perforations sous cuve pour l'apport d'air). Il est formellement **INTERDIT** de présenter le jet d'eau sur ces parties. Toute pénétration d'eau dans le corps de chauffe peut engendrer des dysfonctionnements importants. Il est obligatoire de positionner le cache obturateur cheminée pendant le nettoyage cuve basculée. Le retirer impérativement après nettoyage.
- Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique, ...) pouvant altérer les panneaux d'habillage, cuve ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.
- Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

- **Les joints silicones doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox, ...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.**
- **L'emploi de tampon métallique, brosses dures, de poudre abrasive est interdit.**

4.1 ACIER INOXYDABLE :

4.1.1 Généralités :

L'acier inoxydable est généralement utilisé pour ces qualités esthétiques et sa résistance à la corrosion. Cette résistance est liée à l'existence d'une couche passive qui se reconstitue spontanément à l'air. Celle-ci nécessite néanmoins d'être débarrassée périodiquement des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation de son niveau de résistance.

Il est donc nécessaire de nettoyer l'acier inoxydable pour qu'il conserve son bel aspect et sa capacité à résister à l'environnement auquel il est soumis.

Le nettoyage proprement dit dépend généralement du type de produit fabriqué ou circulant dans l'installation. Il existe sur le marché une gamme de produits de nettoyage spécifiques adaptés aux besoins des diverses industries agroalimentaires. Consulter les spécialistes.

4.1.2 Produit d'usage général :

La plupart des produits de nettoyage courants sont inoffensifs.

Détergents Lessives : Ces produits à usage domestique sont utilisables. Il convient que le produit utilisé de l'éliminer parfaitement après nettoyage par un rinçage à grande eau.

Poudres et tampons abrasifs : Ils peuvent rayer et donc modifier l'aspect de l'acier. Dans tous les cas les poudres utilisées doivent être exemptes d'oxyde de fer.

Solvants : L'utilisation de solvants peut être parfois indispensable pour l'élimination de salissures qu'un nettoyage aux produits lessivés n'aurait pas enlevées. Après un nettoyage aux solvants il convient d'éliminer les résidus par un nettoyage avec un produit lessiviel suivi d'un rinçage à l'eau claire.

Produits acides : l'utilisation de ces produits ne doit être envisagée que dans des cas spécifiques et l'application ne peut se faire qu'avec un personnel averti.

Produits basiques (alcalins) : Les solutions de soude et de potasse ne sont pas dangereuses pour les aciers inoxydables. Rincer à l'eau claire après emploi.

Produits désinfectants : L'eau de javel chaude, même diluée est strictement interdite.

4.2 CUVE ET AGITATEUR :

Dans le cadre d'une utilisation normale, la cuve inox ne réclame aucun entretien particulier, hormis le nettoyage quotidien.

En fin de service, en cas d'utilisation notamment de bain de cuisson contenant des sels ou de chlorures, vidanger complètement la cuve et la rincer abondamment à l'eau claire.

D'une manière générale, ne maintenir ni denrée ni liquide dans la cuve après utilisation.

Dans le cas de souillures importantes, procéder à un nettoyage suivi obligatoirement d'un abondant rinçage à l'eau claire.

L'agitateur doit également être nettoyé. Pour le démonter, se référer au paragraphe 2.3.2.

4.3 ÉCRAN TACTILE :

Le nettoyage de la dalle tactile s'effectue à l'aide d'un chiffon doux, si besoin humide. Ne pas utiliser de produit à base d'acide ou agressif pouvant altérer la façade polyester.

Mettre l'appareil hors service avant le nettoyage.

4.4 ROBINET DE VIDANGE :

Les pièces essentielles du robinet étant rodées en usine, elles ne doivent présenter ni rayures ni choc. Lorsque le robinet devient dur à la rotation, il convient d'utiliser une graisse appropriée. Pour ces raisons, la maintenance doit être régulière et confiée à un installateur qualifié.

Ne jamais engagé d'objet (tige, couteau,...) dans le robinet sous peine de détérioration définitive.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 RÉGLEMENTATION :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et aux normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré avec une bonne extraction. Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.

Les appareils sous pression sont soumis à des réglementations particulières, notamment en termes de contrôle à effectuer durant la vie de l'appareil. Il est indispensable d'en prendre connaissance.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Le branchement électrique, gaz, vapeur ou air comprimé de la marmite au secteur doit être réalisé par du personnel qualifié et habilité.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

L'appareil ne doit pas être exposé au feu sous peine de danger important.

1.2 NETTOYAGE AVANT SERVICE :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

1.3 IMPLANTATION GÉNÉRALE :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
 - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
 - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

1.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

1.4.1 Consignes générales :

- L'appareil est réglé en usine selon la tension électrique indiquée lors de la commande. Avant tout raccordement, vérifier sur la plaque signalétique que ces réglages correspondent à la réservation disponible en contrôlant notamment la tension du réseau. Se référer au paragraphe « contrôle de la plaque signalétique » dans le chapitre « réception du matériel » en début de notice.
- Les marmites sont prévues pour être installées à poste fixe, le raccordement est donc direct et sans prise de courant.
- Le câble d'alimentation doit être correctement dimensionné (voir tableau) et doit obligatoirement comporter un dispositif de protection omnipolaire réglementaire (distance entre contacts d'au moins 3mm) en amont du point de raccordement. Le raccordement à la terre est obligatoire et le conducteur ne doit pas être interrompu.
- L'efficacité de la prise de terre et l'ensemble de l'installation électrique doivent être préalablement contrôlés et être en conformité avec les normes électriques NFC 15100.
- S'assurer que votre installation électrique est adaptée en puissance et en tension au bon fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être installé dans des endroits exposés à un risque d'explosion.
- Raccorder la borne terre de l'appareil à la terre technique de votre usine.
- Les lignes terre ne doivent pas être bouclées.
- Ne raccorder aucun autre récepteur aux bornes d'alimentation de l'appareil.
- Le système de gestion qui équipe le matériel doit être monté dans un endroit choisi de telle sorte que l'environnement respecte les tenues climatiques de température (0 à 50°C) et d'humidité relative inférieure à 70% (sans condensation).
- Avant la mise en service du sectionneur principal, il est impératif de mesurer la tension secteur.
- La marmite ne doit pas être raccordée à un réseau perturbé par des machines à fort appel de courant. Pour remédier à ce problème il convient de poser une ligne directe partant de la distribution.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.4.2 Nature du câble d'alimentation :

TYPE DE L'APPAREIL	TENSION D'ALIMENTATION	PUISSANCE KW	INTENSITE A	NATURE DU CABLE NORME NFC 73600x79500
Marmite RC élec. 44 dm ² (150 L)	400Vx3+T	20	28,9	H07RNF 4x 6 mm ²
Marmite RC élec. 64 dm ² (300 L)	400Vx3+T	26	37,5	H07RNF 4x10 mm ²
Marmite CM élec. 150 L	400Vx3+T	30	43,3	H07RNF 4x10 mm ²
Marmite CM élec. 225 L	400Vx3+T	37	53,4	H07RNF 4x10 mm ²
Marmite CM élec. 300 L	400Vx3+T	51	73,6	H07RNF 4x16 mm ²
Marmites CH élec.	400Vx3+T	3	4,5	H07RNF 4x1,5 mm ²
Marmite RC gaz 44 dm ² (150 L)	400Vx3+N+T	2	3	H07RNF 5x1,5 mm ²
Marmite RC gaz 64 dm ² (300 L)	400Vx3+N+T	2	3	H07RNF 5x1,5 mm ²

1.4.3 Accès au bornier de raccordement électrique :

Le raccordement s'effectue dans le pilier droit.

- Déposer le dessus du pilier. Pour cela, dévisser la vis M5 à l'avant, puis le soulever.
- Déposer le côté habillage extérieur (2 vis en dessous).
- Raccorder le câble d'alimentation sur le sectionneur. L'engager au préalable dans le presse étoupe.
- Remontage en sens inverse.

1.4.4 Accès au bornier optimiseur d'énergie :

Le bornier se situe dans le pilier droit en haut.

Il est constitué de 2 bornes 4 mm².

Pour accéder au bornier, déposer le dessus pilier droit.

1.4.5 Accès au raccordement HACCP (traçabilité – option) :

Le câble muni de 5 fils de couleur est en attente de raccordement à l'arrière du pilier droit.

1.5 RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié, dans un local suffisamment aéré.

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

Le raccordement gaz est réalisé en tube rigide. Le circuit doit obligatoirement comporter en amont :

- Une vanne par appareil permettant de l'isoler de l'ensemble.
- Un détendeur par appareil dans le cas du butane-propane.
- Une vanne d'arrêt général.
- Une vanne d'asservissement à la ventilation suivant la réglementation locale en vigueur.

L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaques signalétiques) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

Branchement gaz :

Le point de raccordement se situe sous le pilier droit, à l'arrière.

Tube 20/27. Filetage extérieur conique.

1.6 RACCORDEMENT EAU ADOUCIE DE LA DOUBLE ENVELOPPE (marmite CM) :

Le raccordement s'effectue sur un flexible inox 15/21 femelle à visser à l'arrière du pilier gauche.

Il est impératif de raccorder la double enveloppe en eau adoucie.

**Il est impératif de raccorder la double enveloppe en eau froide.
Cette arrivée d'eau étant également utilisée pour le refroidissement de la platine électronique.**

Il est impératif de prévoir un régulateur de pression sur le circuit d'alimentation de la double enveloppe pour ne pas endommager la cuve.

La pression d'alimentation de la double enveloppe doit être comprise entre 1.8 et 2 bars maxi.

Il est vivement conseillé, pour éviter tout problème d'accumulation de tartre, d'alimenter la double enveloppe en eau adoucie. Il est préférable d'insérer un filtre mécanique pour éviter tout encrassement.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.7 RACCORDEMENT EN EAU DE LA CUVE :

Le raccordement s'effectue sur deux flexibles inox 15/21 femelle à visser à l'arrière du pilier gauche.

Il est impératif de prévoir une régulation de pression sur le circuit d'alimentation eau chaude/eau froide.

En aucun cas, la pression d'alimentation en eau de la cuve ne doit être supérieure à 2,5 bars.

Prévoir l'alimentation avec une section de tuyauterie d'un diamètre minimum de 10 mm pour assurer un remplissage suffisamment rapide de la cuve.

1.8 RACCORDEMENT VAPEUR MARMITE CH :

Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil en partie basse de caisson sur un DN20. Pression maxi = 6 bars.

Pour l'installation de la conduite nécessaire au bon fonctionnement du chauffage, il est impératif de tenir compte d'un certain nombre de paramètres physiques lors du choix de la conduite d'amenée vapeur. Les paramètres à prendre en considération sont : la pression et le débit. Se référer à la vignette d'implantation et de réservation pour déterminer la conduite vapeur adéquate.

En aucun cas la pression de service ne doit être supérieure à 6 bars.

1.9 RACCORDEMENT AIR COMPRIMÉ MARMITE CH :

Le raccordement de l'air comprimé s'effectue à l'arrière du pilier gauche, en partie basse. Tuyau 4/6.

1.10 CONDENSAT MARMITE CH :

La marmite CH est équipée d'une évacuation des condensats en DN20 se situant à l'arrière de l'appareil en partie basse du caisson.

1.11 REFROIDISSEMENT COMPOSANTS ÉLECTRIQUES :

La marmite est équipée d'un système de refroidissement à eau de la platine électrique. Une évacuation de cette eau est prévue en partie inférieure de la cuve dans la partie centrale côté caniveau. L'écoulement n'est pas régulier.

2 - MAINTENANCE :

2.1 AVERTISSEMENTS :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement,... doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié spécialiste en grande cuisine professionnelle.

Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service.

Toute modification des réglages usine ou composants de l'appareil, notamment sur le corps de chauffe, et organes de sécurité (température, pression,...) est interdite et engagera votre responsabilité en cas d'accident.

ATTENTION



ATTENTION

Aucune intervention ne peut être entreprise sur une cuve et double enveloppe sous pression sous peine de grave danger.

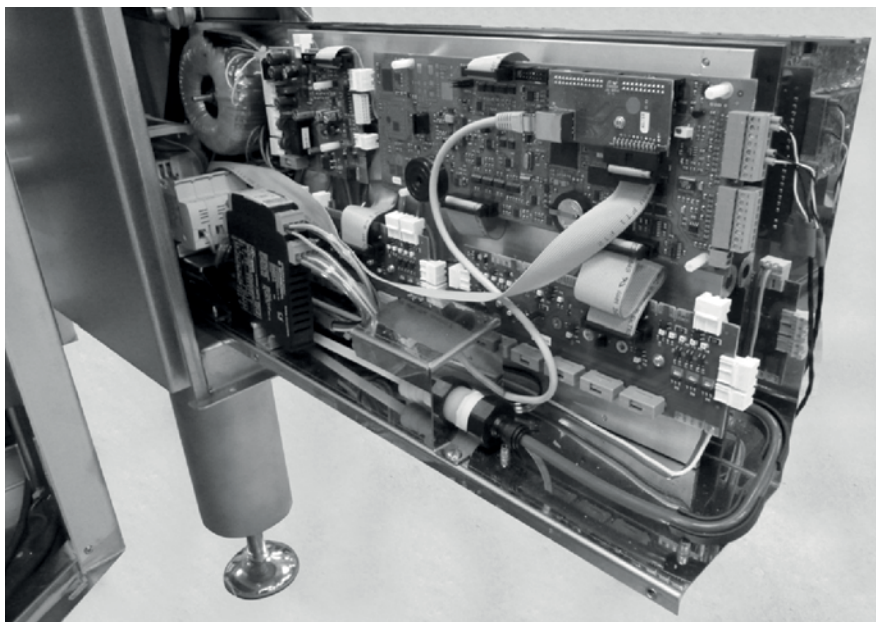
Il est donc impératif de supprimer toute pression dans la double enveloppe avant le démontage éventuel de composants tels que sondes, électrovannes, soupape, purgeur, thermoplongeurs...

De plus, sur les marmites type CH, déconnecter l'appareil de l'alimentation vapeur.

2.2 ACCÈS AUX COMPOSANTS :

2.2.1 Composants pilier droit :

Le pilier droit regroupe l'appareillage nécessaire au fonctionnement de la machine. L'accès à celui-ci se fait en démontant le dessus du pilier (voir paragraphe installateur 1.5.3), la platine est montée sur glissière et sort entièrement sur l'avant.



L'accès aux cartes électroniques ainsi qu'au variateur de vitesse est alors possible.

Le pilier droit contient également :

- La charnière du couvercle : une vis latérale permet de régler si besoin la tension du couvercle. (vissage = tension augmentée ; dévissage = tension réduite).
- Le vérin droit de basculement cuve.
- Le bouton arrêt d'urgence et clé de réinitialisation.

2.2.2 Composants pilier gauche :

Le pilier gauche comprend :

- Le vérin gauche de basculement de cuve.
- Le boîtier électrique de synchronisation des deux vérins basculement cuve.
- Les électrovannes de remplissage cuve.
- Le compteur d'eau.
- Le mitigeur eau chaude / eau froide de commande douchette (option).

L'accès s'effectue en démontant le dessus du pilier.

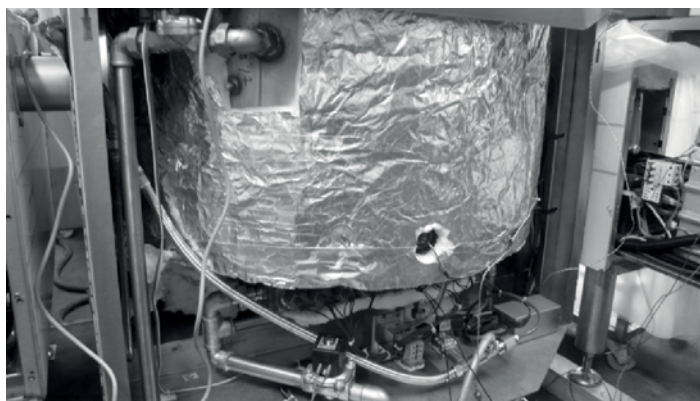
2.2.3 Composants cuve :

RAPPEL : il est interdit d'intervenir sur une double enveloppe sous pression. Suivre les instructions dans le mode maintenance pour supprimer toute pression et vidange pour la double enveloppe.

2.2.3.1 Modèle bain-marie type CM :

Après démontage de la face avant (3 vis sous cuve), on accède à une deuxième face qu'il faut également démonter (vis en haut et en en bas).

- Thermoplongeurs 7Kw
- Thermostat de sécurité
- Sonde de niveau
- Sonde de température dans la cuve
- Sonde de température dans la double enveloppe
- Electrovanne de remplissage double enveloppe en eau adoucie
- Electrovanne de vidange
- Electrovanne de remplissage eau froide refroidissement (option)
- Electrovanne de retour eau refroidie (option)



Par la face arrière, on a l'accès aux composants suivant :

- Soupape de sûreté.
- Purgeur thermostatique.
- Casse vide.

Sous la cuve se situe le moteur de l'agitateur. L'accès peut être plus aisé en basculant la cuve.

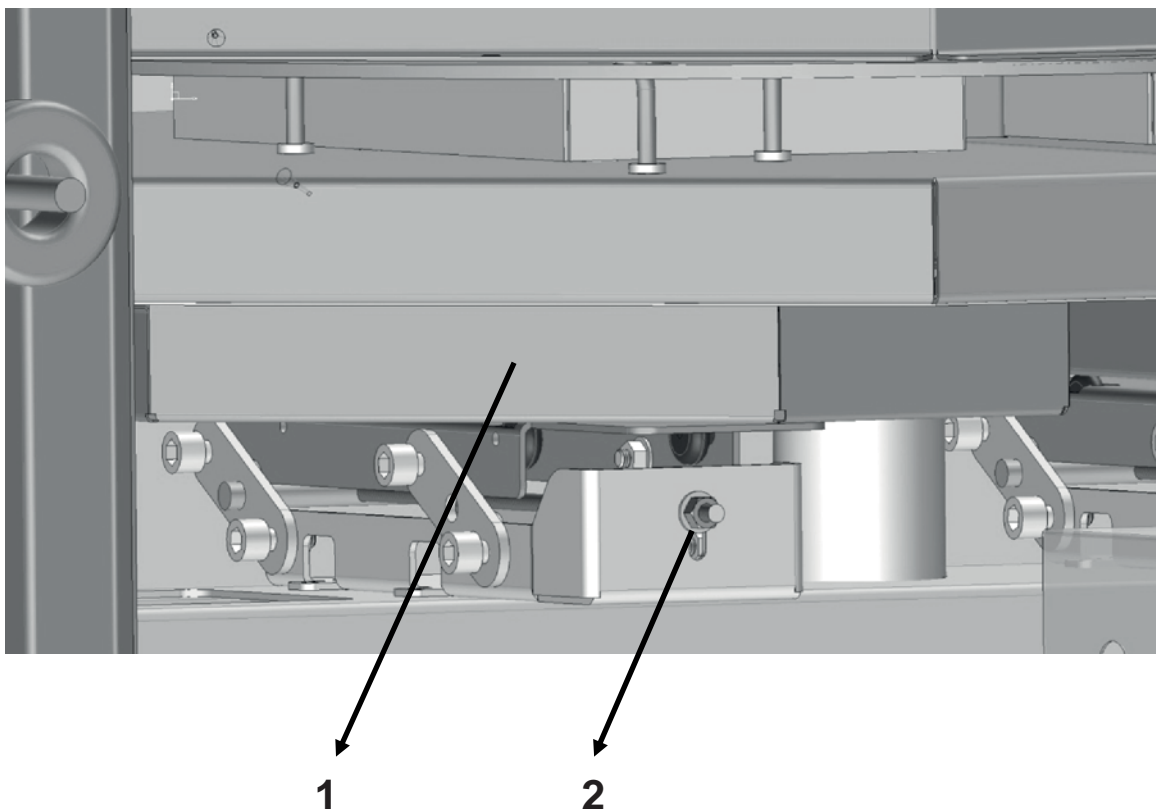
2.2.3.2 Modèle chauffe directe type RC :

Après démontage de la face avant (3 vis sous cuve), on accède à une deuxième face qu'il faut également démonter (vis en haut et en en bas).

- Sonde de température dans la cuve.
- Caisson de résistances de chauffe.

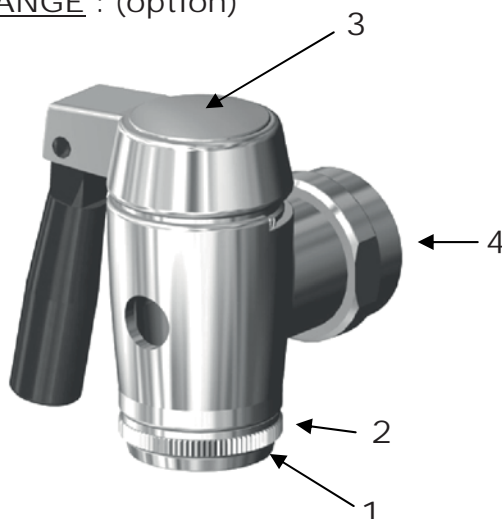
Le corps de chauffe est constitué de deux demi-module gauche et droite repère (1). Pour remplacer un élément chauffant, il faut :

- Démonter face avant.
- Démonter tôle basse avant médiane.
- Descendre le demi-corps de chauffe en desserrant la vis repère (2).
- Tirer vers soi. L'accès aux résistances et connexion est alors possible.
- Remontage en sens inverse (prendre soin de bien plaquer les corps de chauffe sous la cuve).



Sous la cuve se situe le moteur de l'agitateur. L'accès peut être plus aisé en basculant la cuve.

2.3 ROBINET DE VIDANGE : (option)



Entretien :

- Pour réaliser l'entretien, assurez-vous que la cuve est vide.
- Ordre de démontage : 1, 2 puis 3.
- Dévisser 1 de deux tours.
- Taper avec la main 1 pour décoller 3 du robinet.
- Dévisser complètement 1.
- Dégager 2 et 3.

Périodicité :

- Lorsque les conditions d'hygiène l'exigent.
- Impérativement avant un arrêt de longue durée.
- Lorsque le robinet est bouché.
- Lorsque la manœuvre devient moins souple.
- Chaque fois que vous le jugez nécessaire.

Remontage :

- Ordre de remontage 3, 2 et 1.
- Appliquez la graisse sur toute la partie conique 3, de façon à obtenir une couche uniforme d'environ 0,5 mm.

Nous conseillons l'emploi de graisse type « alimentaire » ayant une bonne tenue à chaud.
(par ex. : Molycote 111).

- Mettre en place 3 dans 4.
- Graisser la face d'appui de 2. La mettre en place et revisser 1 sur 3.
- Manœuvrer 3 et serrer 1 à la main de façon à laminier la graisse et de régler la souplesse du robinet.
- Le robinet est prêt à l'emploi.

Eviter tout choc, n'employer pas de pièces métalliques. Bien entretenu, votre robinet de vidange assurera le service que vous en attendez.

2.4 AGITATEUR :


Vérifier périodiquement l'état d'usure des racloirs. Leur remplacement est aisé.

Voir paragraphe 2.3 de la partie utilisateur pour démontage agitateur + racloirs.














2.5 PROCEDURE DE DETARTRAGE DE LA DOUBLE ENVELOPPE :

(Modèle CM)

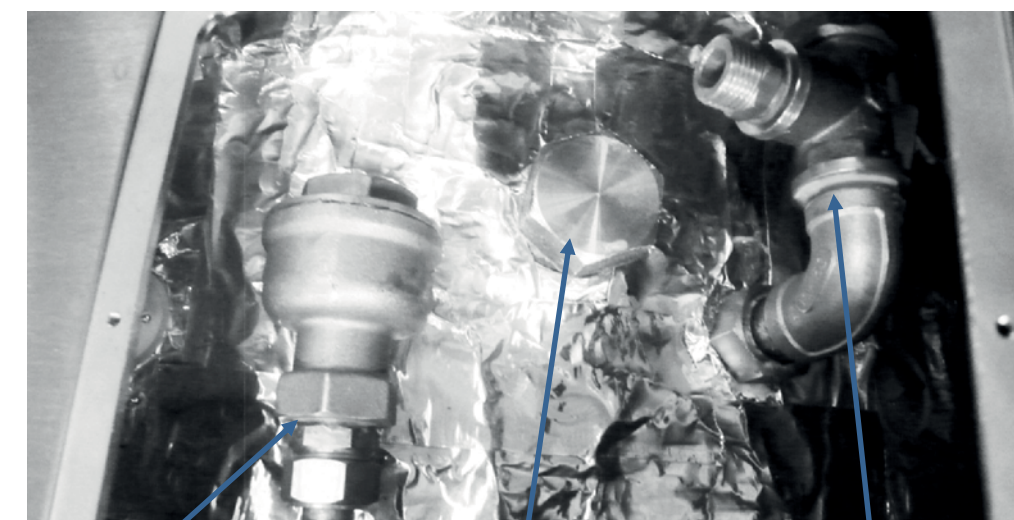
Dans le cas où la double enveloppe ne serait pas alimentée en eau adoucie, il est nécessaire de procéder périodiquement à un détartrage de la double enveloppe. Procéder de la manière suivante :

- Appareil sous tension mais pas de cuisson en cours (écran d'accueil), basculer la cuve de manière à avoir accès à une trappe positionnée en arrière de cuve, en haut à droite.
- Démonter cette trappe (4 vis). Dévisser le bouchon inox. Voir vue n° 1.
- A l'aide d'un entonnoir, introduire la solution détartrante dans l'orifice. La double enveloppe contient déjà une quinzaine de litres d'eau.
- Revisser le bouchon inox. Remettre la cuve à l'horizontale. Laisser agir le produit en respectant les préconisations du fournisseur.
- Lorsque le temps de traitement est écoulé, sur page d'accueil, donner une impulsion sur la touche  pour accéder au menu configuration maintenance.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

- Rentrer le code d'accès 0511 et validé.
- A l'aide de la touche  (4 impulsions) en haut à droite de l'écran faire défiler les paramètres jusqu'à apparition du paramètre 60 : Test / V120402.
- Appuyer sur le chiffre 60. Apparaît une liste d'information.
- A l'aide de la touche  (3 impulsions), faire apparaître la carte relais N° 1 : PS 1.2.
- A l'aide de la touche  et  positionner le curseur sur la sortie PS0.14 correspondant à la sortie de l'électrovanne de vidange.
- Pour vidanger la double enveloppe, maintenir appuyé la touche  jusqu'à vidange complète de la double enveloppe.
Pendant l'appui sur la touche, le curseur passe en couleur verte ainsi que la led associée.
- A l'aide des touches  et  positionner le curseur sur la sortie PS0.15 correspondant à la sortie de l'électrovanne de remplissage.
- Pour remplir la double enveloppe afin de la rincer, maintenir appuyé la touche  pendant environ 1 minute.
Pendant l'appui sur la touche, le curseur passe en couleur verte ainsi que la Led associée.
- A l'aide des touches  et  positionner à nouveau le curseur sur la sortie électrovanne de vidange PSO.14.
- Maintenir appuyé la touche  jusqu'à vidange complète de la double enveloppe.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, appuyer 2 fois sur la touche  en haut à droite de l'écran.
- Eteindre l'appareil par appui sur la touche . L'écran s'éteint.
- Puis remise en marche par appui sur dalle tactile. L'appareil est prêt à fonctionner.

VUE N° 1



Purgeur
thermostatique

Bouchon inox pour
introduction détartrant


Soupape de
sûreté

2.6 SIGNALISATION DES DÉFAUTS :

Certains défaut de fonctionnement sont gérés par l'électronique et visualisés sur l'écran tactile.

Si un défaut survient, un triangle  rouge apparait en bas de l'écran.

Si vous activez ce triangle, les numéros de défaut s'affichent pendant 2 secondes.

Pour reseter les défauts 0/1/3/9, revenir à l'écran d'accueil, activer la touche arrêt  puis remettre en marche.

Les autres défauts n'ont pas besoin d'être resetés.

- **Défaut 0** : Surchauffe carte électronique CPU
Une sonde de mesure de température située sur la carte électronique CPU surveille la température des composants. Si elle dépasse 65°C, la chauffe de tous les modes de cuisson est stoppée.
- **Défaut 1** : Thermostat de sécurité double enveloppe.
Un thermostat de sécurité se déclenche en cas de surchauffe dans la double enveloppe, lié à un manque d'eau. Ce thermostat est à réarmement.
- **Défaut 3** : Surchauffe composant de puissance.
Une sonde de température située à proximité des contacteurs statiques contrôle la température du radiateur. Si cette température atteint 80°C, la chauffe est stoppée et le défaut 3 est affiché.

Vérifier la borne circulation d'eau de refroidissement de la platine et notamment le bon fonctionnement de la bobine de l'électrovanne dans le pilier droit.
- **Défaut 7** : (Version gaz).
Le boîtier de gestion gaz fournit un contact de défaut en cas de problème au niveau du brûleur, notamment en cas d'absence de flamme ou problème de détection par ionisation.
En cas de défaut, le défaut 7 est indiqué, la chauffe est coupée et le buzzer sonne pendant 5 secondes.
L'acquiescement du défaut s'effectue en retournant sur la page d'accueil. Eteindre l'écran puis remettre en marche et relancer la chauffe.
- **Défaut 9** : Arrêt d'urgence.
L'activation de l'arrêt d'urgence déclenche la mise hors tension des sorties de commande et affiche le défaut 9 sur l'écran.

La relance du process nécessite :

- Déverrouillage de l'arrêt d'urgence (tirer sur le bouton rouge).
- Réinitialisation par action sur la clé.
- Arrêt puis remise en marche de l'écran.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

- **Défaut 10** : Défaut sonde produit dans la cuve.
Sonde coupée ou débranchée.
- **Défaut 12** : Sonde fond de cuve marmite RC chauffe directe.
Sonde coupée ou débranchée.
- **Défaut 14** : Sonde température double enveloppe.
Sonde coupée ou débranchée.
- **Défaut 18** : Une des sondes est à la masse.
- **Défaut 19** : Variateur de vitesse / couvercle

L'ouverture du couvercle stoppe la rotation de l'agitateur et active le défaut 19.

La relance de l'agitateur nécessite.

- Fermeture du couvercle.

- Activation de la touche agitateur qui clignote (le buzzer est également activé). Le défaut 19 disparaît.

- **Défaut 20** : Manque d'eau.
Le niveau d'eau dans la double enveloppe contrôlé par la sonde de niveau d'eau n'est pas atteint.
Vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne de remplissage, de la sonde de niveau et de la carte Entrée/ Sortie.

2.7 RÉGLAGE GAZ :

	INJECTEUR (Ø en 100 ^{ème} mm)				REGLAGE D'AIR (Ø diaphragme mm)			
	G20	G25	G30	G31	G20	G25	G30	G31
Marmite RC - 150 L	2x270	270	2x180	180	23	23	35	23

2.8 RÉINITIALISATION BOITIER DE SYNCHRONISATION VÉRINS DE BASCULEMENT :

Pour diverses raisons (effort trop important, défaut alimentation électrique...), le boîtier de commande et synchronisation de basculement peut se mettre en défaut. Il est alors nécessaire de procéder à sa réinitialisation.

Pour cela, au niveau du bornier de raccordement relié au boîtier DJB, relier ensemble les fils vert, orange, rouge. Un bip sonore apparaît. Maintenir ses trois fils reliés tant que subsiste l'alarme sonore.

A la disparition de l'alarme, remettre en place les 3 fils.

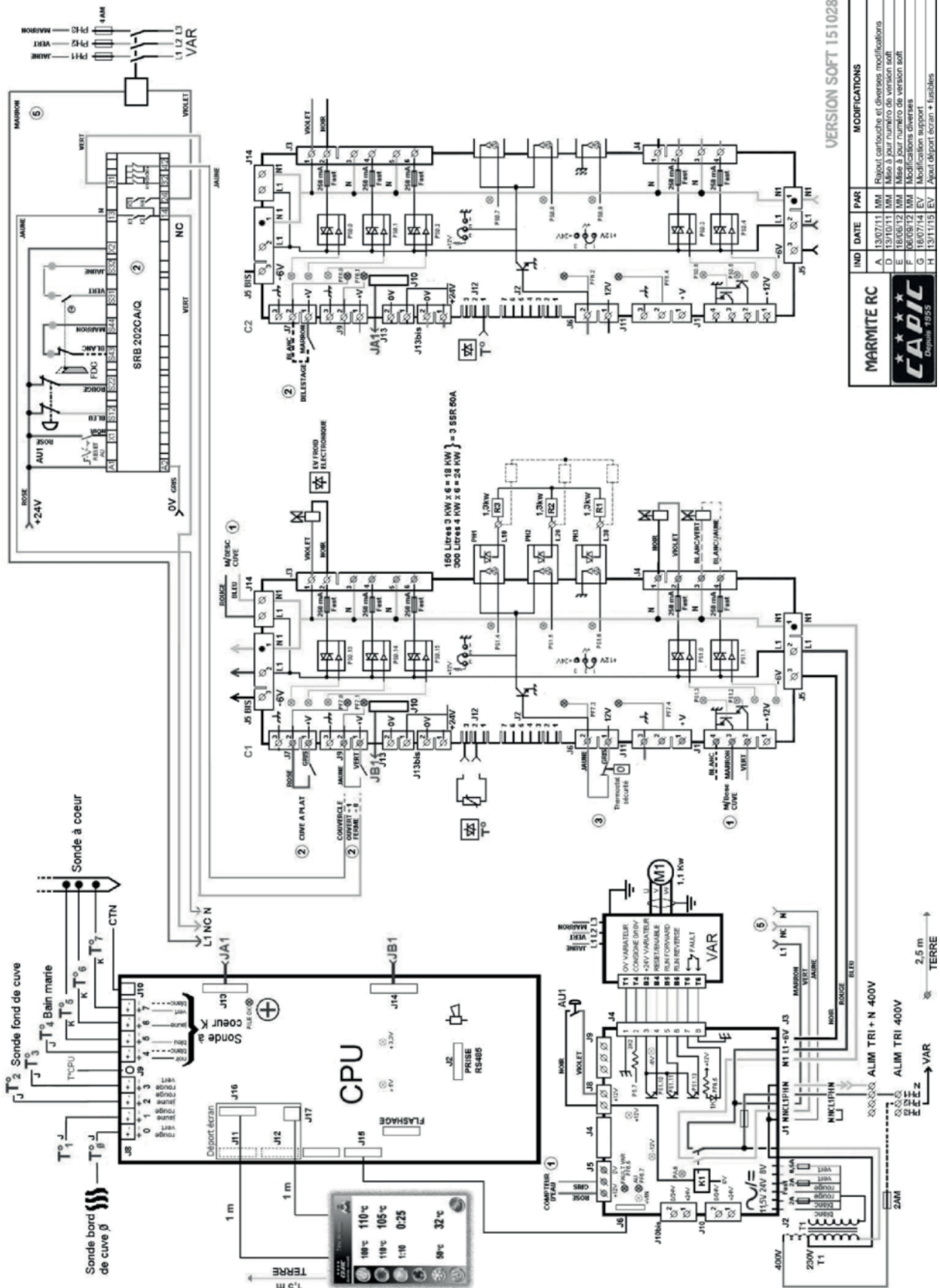
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.9 PRINCIPALES PIÈCES DÉTACHÉES :

CODE	DESIGNATION	CM	RC		CH
			ELEC	GAZ	
A504488	Plastron écran tactile	●	●	●	●
E020540	Vérin basculement cuve	●	●	●	●
E020546	Bloc alimentation vérin	●	●	●	●
E020548	Unité de contrôle vérin	●	●	●	●
E020554	Interface de conversion DJB	●	●	●	●
E050325	Ecran tactile 5.7 LVDS	●	●	●	●
E050483	Carte CPU	●	●	●	●
E050484	Carte alimentation	●	●	●	●
E050485	Carte entrée/sortie	●	●	●	●
E050486	Transformateur 400Vx3	●	●	●	●
E050494	Carte Entrée/Sortie gaz			●	
E050498	Double électrovanne refroidissement platine	●	●	●	●
E050512	Capteur sécurité couvercle	●	●	●	●
E050513	Aimant capteur couvercle	●	●	●	●
E052801	Bouton arrêt d'urgence	●	●	●	●
E052814	Bouton à clé	●	●	●	●
E054004	Détecteur inductif M12				●
E054006	Capteur magnétique basculement	●	●	●	●
E054080	Sonde de niveau d'eau	●			●
E054081	Connecteur sonde de niveau	●			●
E131012	Bobine EV				●
E131710	Electrovanne remplissage double enveloppe	●			●
E131743	Electrovanne remplissage cuve	●	●	●	●
E151192	Résistance 3000 W - 230 V		150 L		
E151470	Résistance 4000 W - 230 V		300 L		
E152230	Résistance cartouche 7000 W	●			
E255020	Motoréducteur	●	●	●	●
E255538	Variateur de vitesse	●	●	●	●
E400930	Thermostat de sécurité 120°C	●			
E403532	Sonde ambiance couple J	●	●	●	●
E403547	Sonde produit				●
G101041	Boîtier de contrôle de flamme S4570			●	
G101043	Electrode chauffant d'allumage			●	
G200206	Rampe brûleur P9			●	
G207536	Electrode ionisation avec fil			●	
Q051009	Compteur d'eau + capteur	●	●	●	●
Q052993	Patin racleur Téflon	●	●	●	
Q104595	Charnière couvercle force 7	●	●	●	
Q452030	Robinet mélangeur	●	●	●	
Q480530	Purgeur laiton	●			
Q480541	Soupape de sureté 1 bar	●			
Q480545	Casse vide laiton	●			
Q501030	Pistolet Ecolab	●	●	●	
V100315	Vanne pneumatique				●
V100350	Vanne de vidange	●			
V100351	Electrovanne 3/2 NF	●			
V200501	Distributeur				●

SCHÉMAS ELECTRIQUES

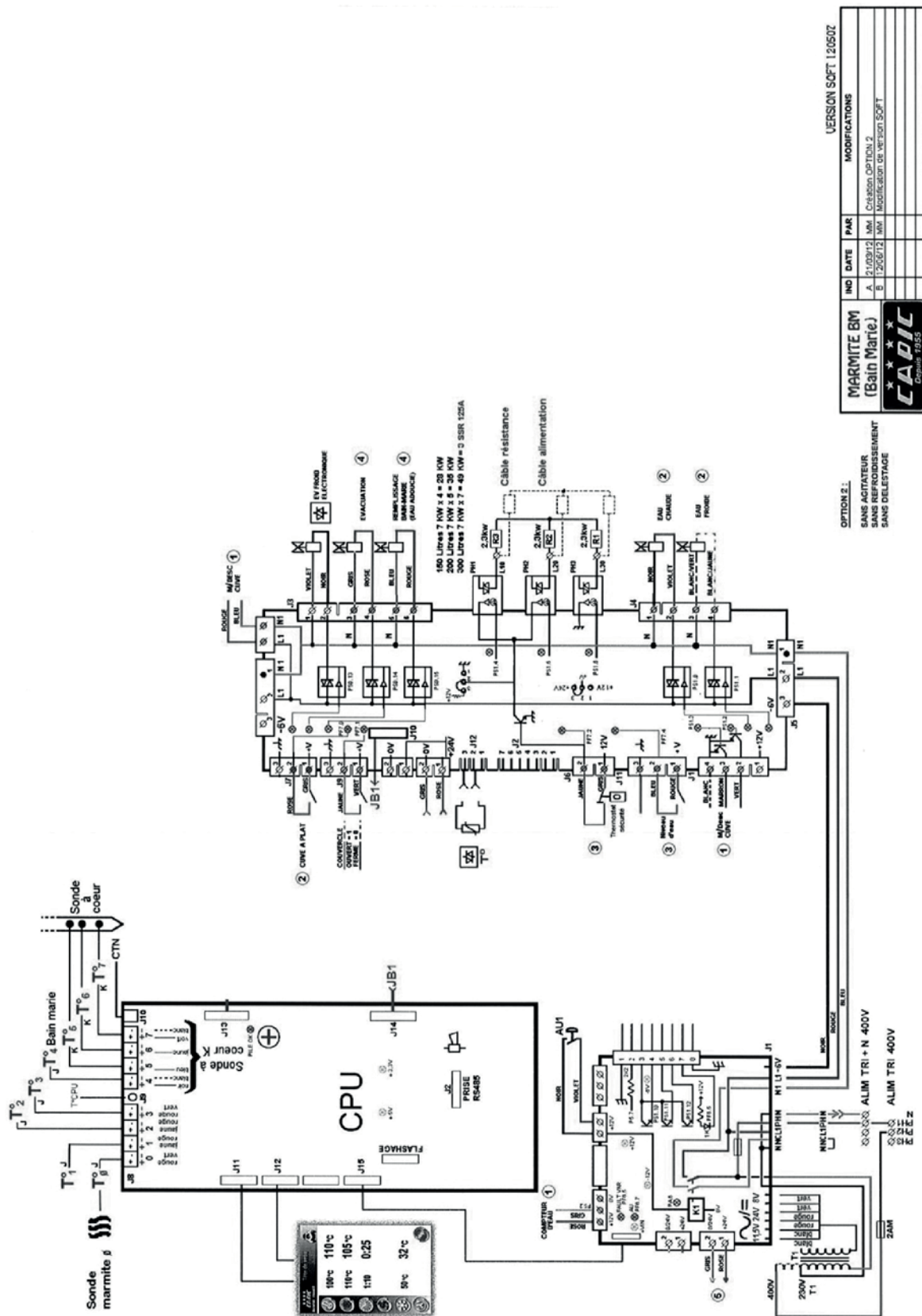
MARMITE RC ELEC.



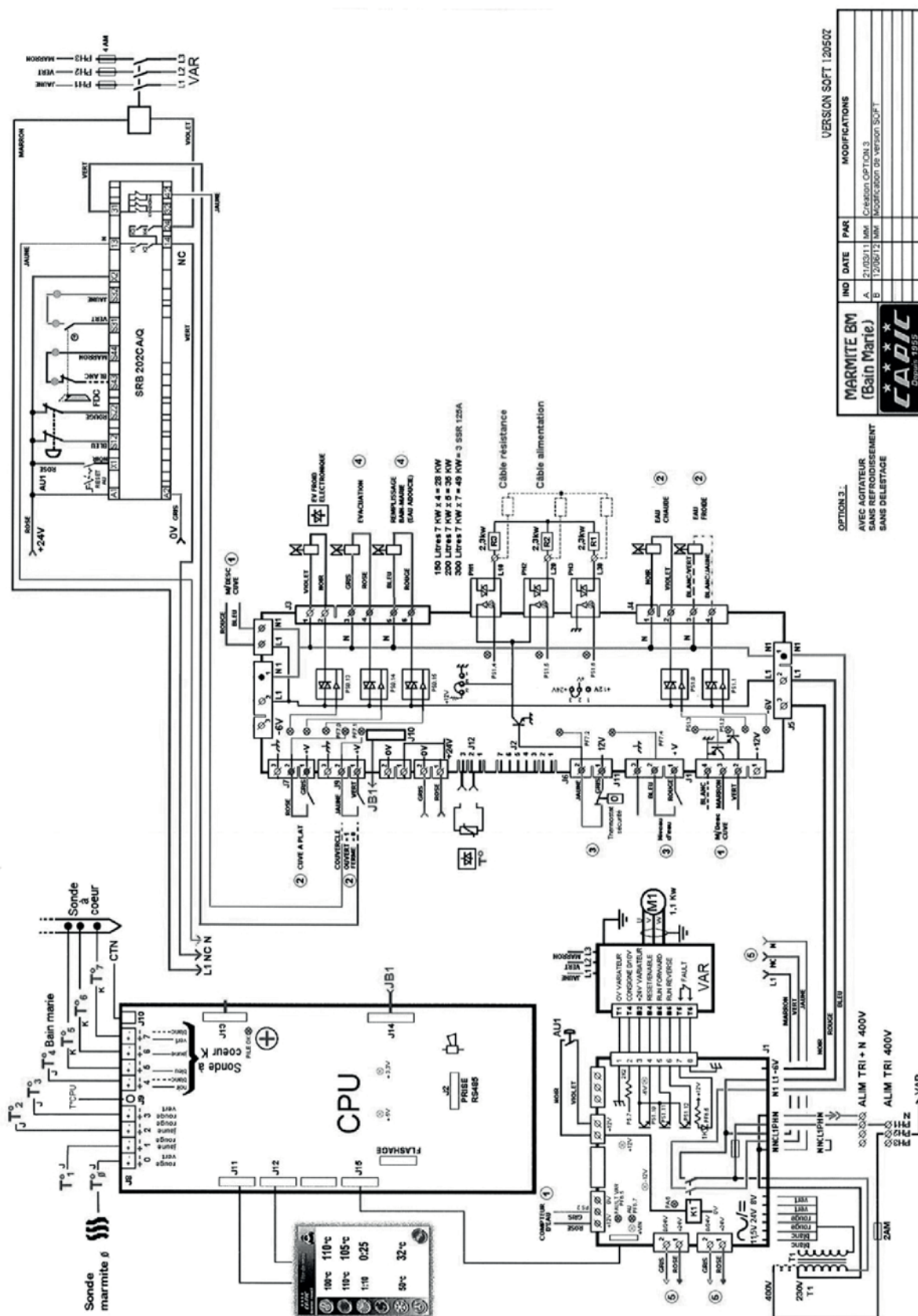
SCHÉMAS ELECTRIQUES

MARMITE BM

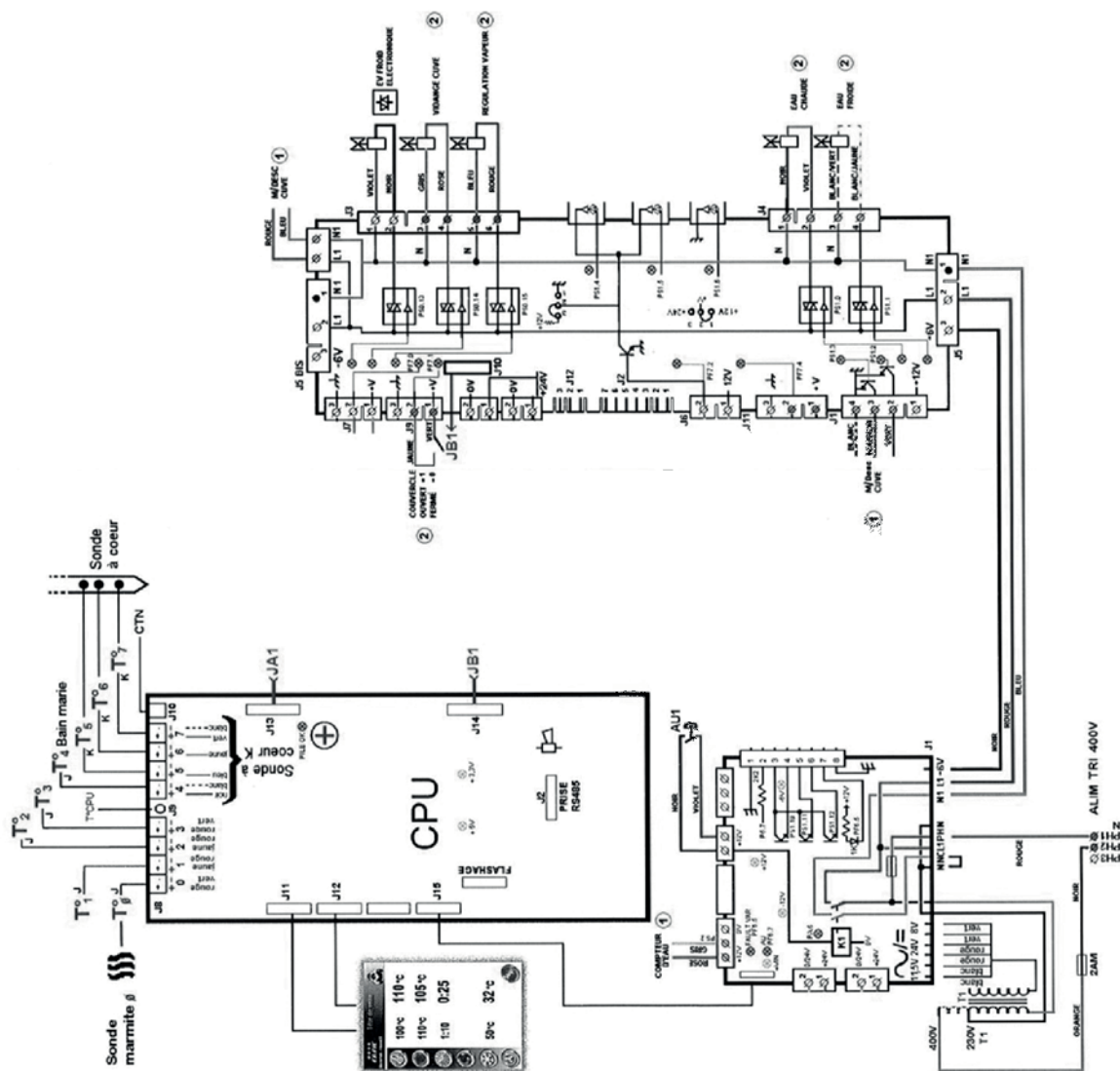
SANS AGITATEUR / SANS REFROIDISSEMENT / SANS DELESTAGE




AVEC AGITATEUR / SANS REFROIDISSEMENT / SANS DELESTAGE



SANS AGITATEUR / AVEC REFROIDISSEMENT



VERSION SOFT 120508			
NO	DATE	PAR	MODIFICATIONS
A	08/10/11	MM	CRÉATION VERSION 120508 sans affecter aux utilisateurs
B	15/06/12	MM	Modification de version

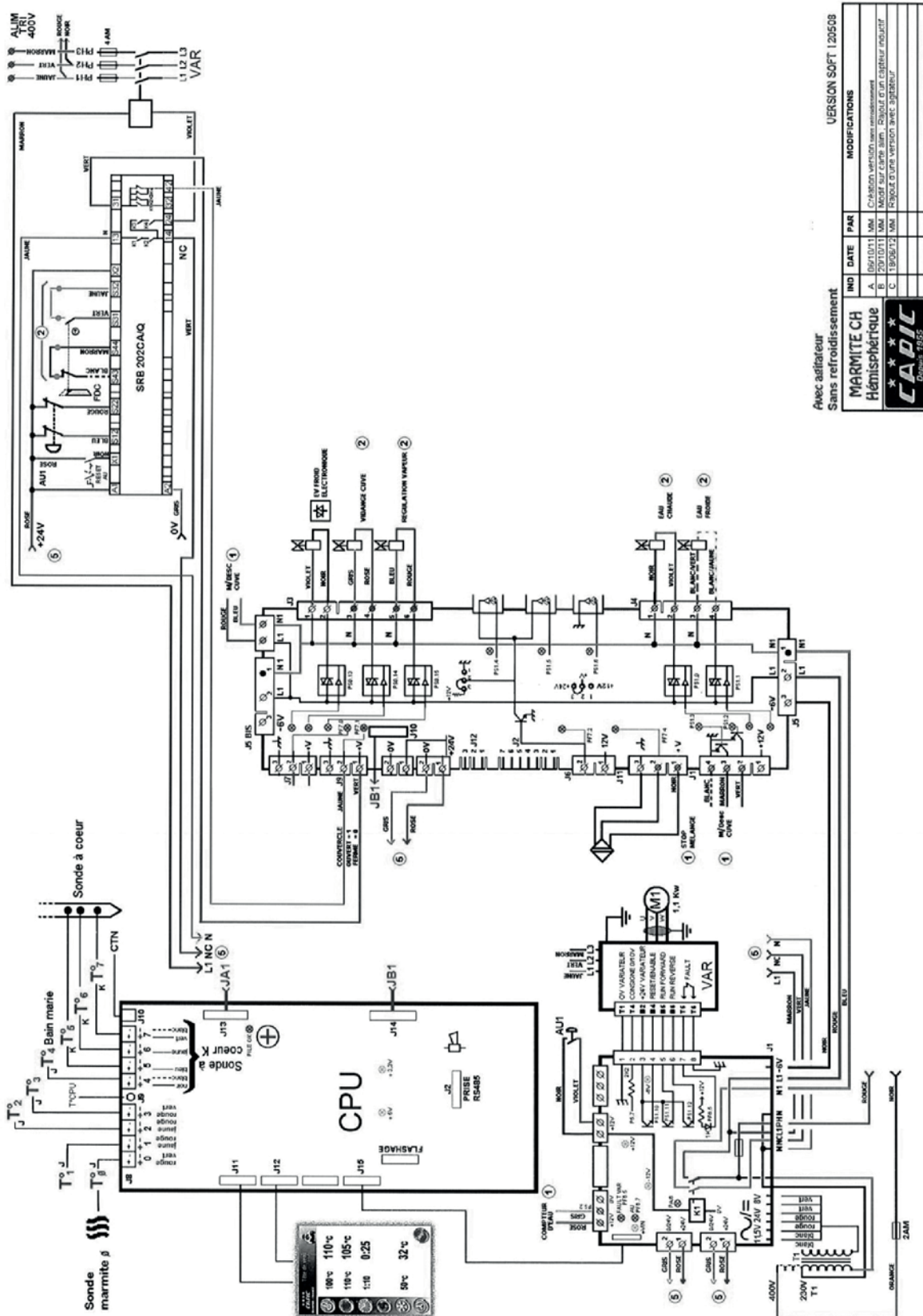


CAPIC
Société par Actions Simplifiée
Capital 100 000 €

SCHÉMAS ELECTRIQUES

MARMITE CH

AVEC AGITATEUR / SANS REFROIDISSEMENT



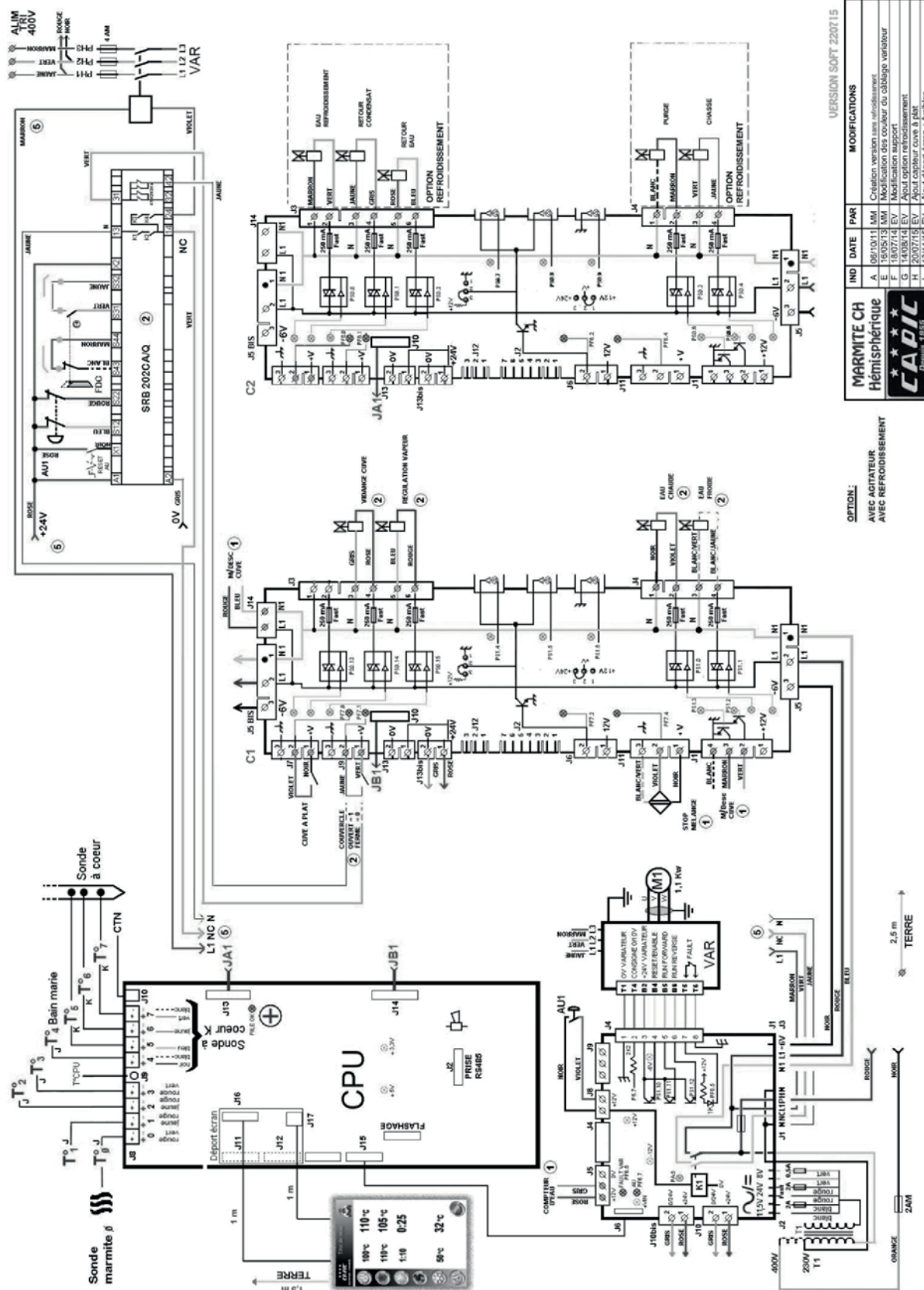
Avec refroidissement
Sans refroidissement

VERSION SOFT 120503

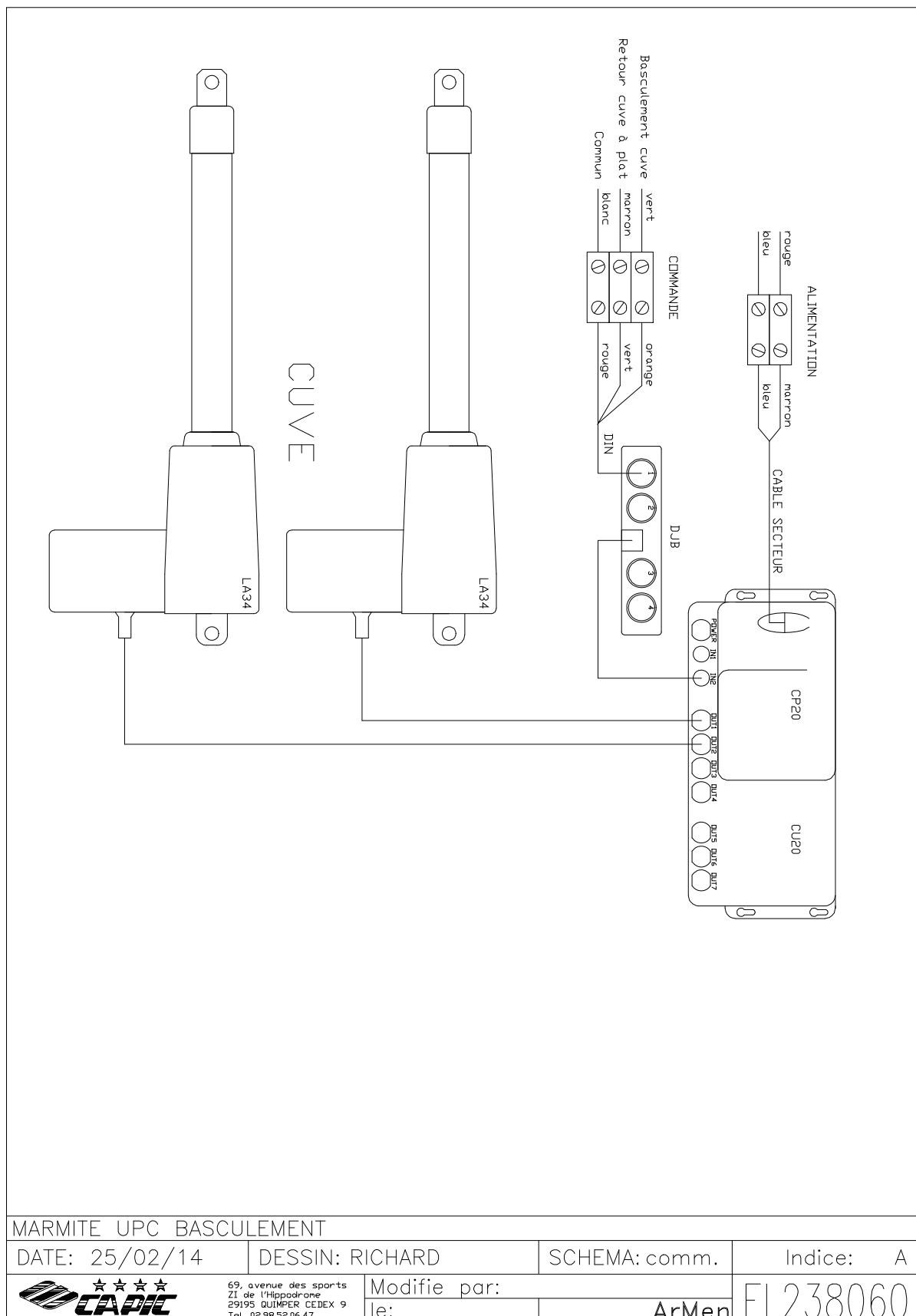
IND	DATE	PAR	MODIFICATIONS
A	06/10/11	NM	Création version sans refroidissement
B	20/10/11	NM	Modif sur carte 30m - Rajout d'un capteur produit
C	18/05/12	NM	Rajout d'une version avec agitateur

CAPIC
Hémisphérique
Depuis 1955

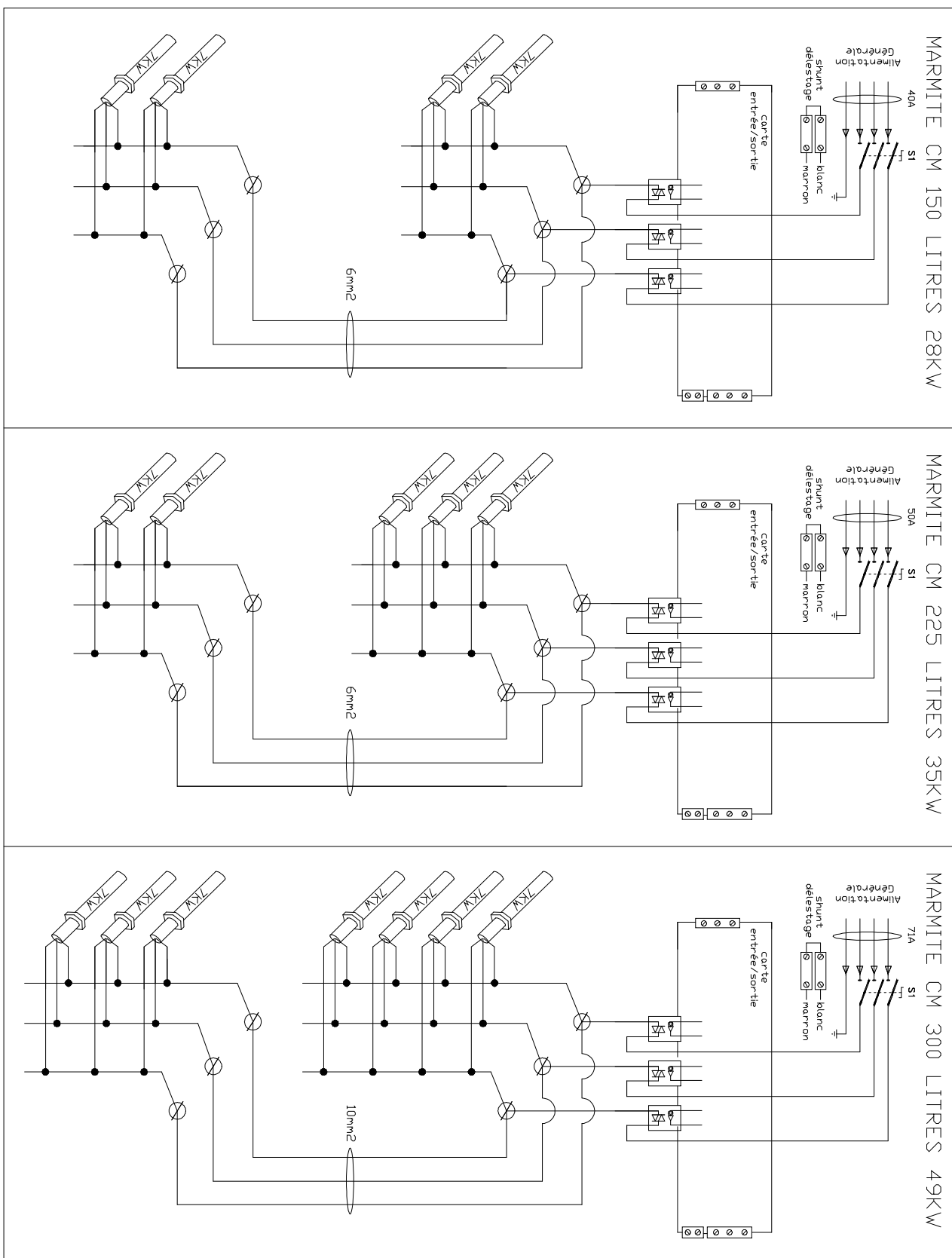
AVEC AGITATEUR / AVEC REFROIDISSEMENT



SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



MARMITE UPC TYPE CM 150/225/300 LITRES ELECTRIQUE

DATE: 26/03/12

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C



69, avenue des sports
ZI de l'hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

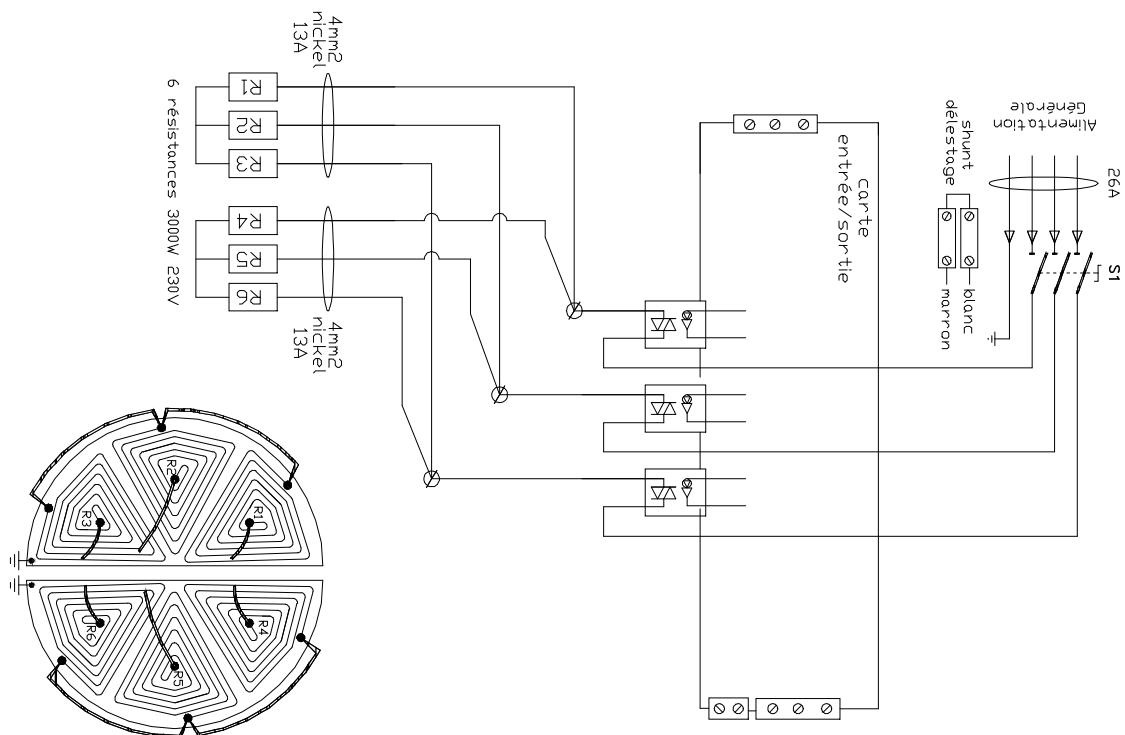
le: 22/06/17

ArMen

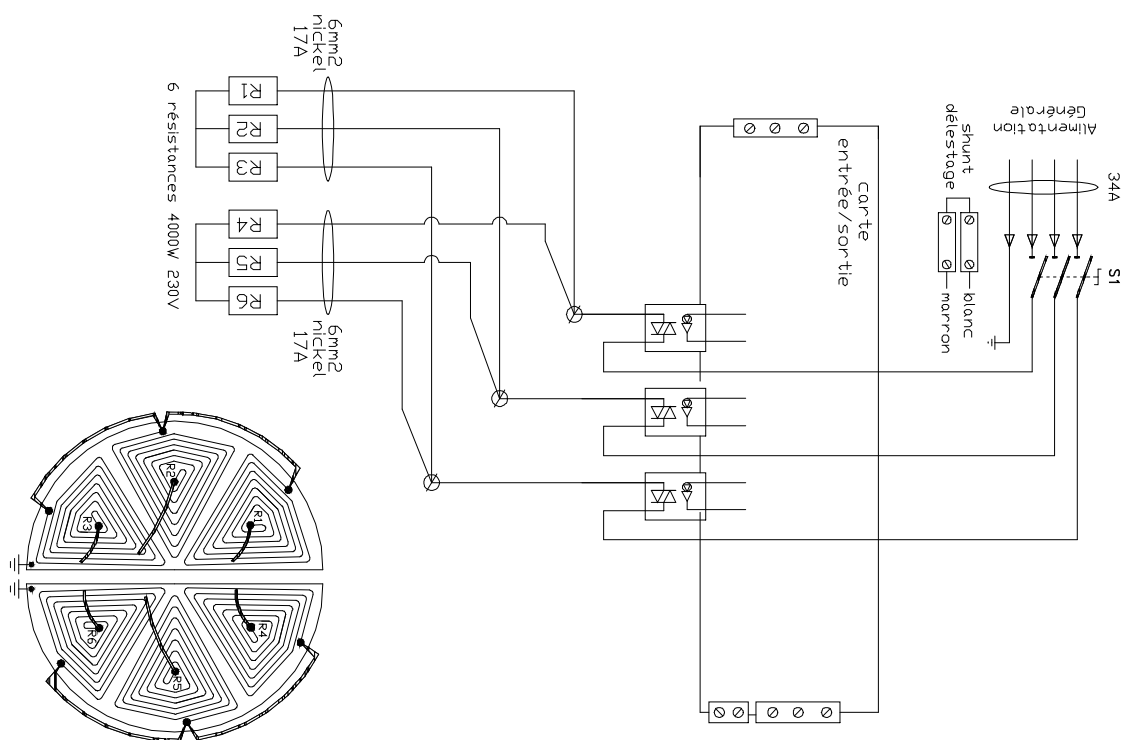
EL238035

SCHÉMAS ELECTRIQUES

MARMITE RC 150 LITRES



MARMITE RC 300 LITRES



MARMITES UPC TYPE RC ELECTRIQUE

DATE: 26/03/12

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



69, avenue des sports
ZI de l'hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 22/06/17

ArMen

EL238018