

# MARMITES



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 - UTILISATION

- 2.1 Consignes générales
- 2.2 Marmite chauffe directe gaz
- 2.3 Marmite chauffe directe gaz  
option régulation thermostatique
- 2.4 Marmite chauffe directe électrique
- 2.5 Marmite chauffe directe électrique  
option régulation thermostatique
- 2.6 Régulation thermostatique mode « Marmite »
- 2.7 Marmite bain marie gaz
- 2.8 Marmite bain marie électrique
- 2.9 Marmite Pilote
- 2.10 Vanne de vidange

### 3 - ENTRETIEN

## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### 1 - INSTALLATION

### 2 - RACCORDEMENT

### 3 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

### 4 - MAINTENANCE

### PIÈCES DÉTACHÉES

### SCHÉMAS ELECTRIQUES

# RÉCEPTION DU MATÉRIEL

## DEBALLAGE :

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.

L'emballage doit être éliminé suivant les réglementations en vigueur.

## CONTROLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique se trouve à l'avant sur la façade :



PAYS :  
APPAREIL REGLE : Type gaz  
Pression mbar

La plaque de réglage est située à l'arrière de l'appareil.

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

## MANUTENTION :

Utiliser un transpalette ou équivalent pour déplacer les appareils. NE JAMAIS SAISIR LES POIGNÉES OU MANETTES NI LES ÉLÉMENTS DE CARROSSERIE DE FAÇADE.

GAMMES		CHAUFFE DIRECTE		BAIN-MARIE	
		Gaz	Electrique	Gaz	Electrique
700	60 Litres	-	-	-	..... Kg
800	100 Litres	170 Kg	170 Kg	210 Kg	180 Kg
	150 Litres	185 Kg	180 Kg	225 Kg	190 Kg
900	100 Litres	175 Kg	175 Kg	215 Kg	185 Kg
	150 Litres	190 Kg	185 Kg	230 Kg	195 Kg
	235 Litres	210 Kg	-	220 Kg	225 Kg
1000	150 Litres	195 Kg	190 Kg	235 Kg	200 Kg
	235 Litres	215 Kg	-	225 Kg	230 Kg

## RECYCLAGE

Consciente des enjeux pour les générations futures, la société CAPIC intègre une politique concrète de recyclage de ses matériels et de ses composants.



En partenariat avec

EcoLogic

Eco-organisme agréé  
par l'Etat pour la collecte  
et le recyclage des DEEE\*

\*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques  
Code de l'Environnement (Art. R543,172 à R543-206-4)



Pour éliminer vos équipements : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou +33 (0)1 30 57 79 14

# **NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR**



## 1 - INSTALLATION

### 1.1 REGLEMENTATION :

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

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

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

**L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.**

**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.**

**Les équipements sous pression sont conçus, fabriqués et contrôlés de façon à garantir leur sécurité s'ils sont mis en service conformément à la notice d'instruction.**

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

### 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 GENERALE :

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. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm.

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.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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 - UTILISATION

### VOLUME NOMINAL DES MARMITES :

Modèle	Capacité nominale
100	100 litres
150	130 litres
235	210 litres

Modèle	Capacité nominale
150 Pilote	150 litres
225 Pilote	225 litres

### 2.1 CONSIGNES GENERALES :

L'appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Tout utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Cet appareil n'est prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

Ne pas stocker votre appareil à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.

Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide. De même, ne jamais déverser d'eau froide dans une cuve ou une double enveloppe chaude.

Les marmites sont uniquement destinées à la cuisson en bouillon. Ne pas effectuer de cuisson sèche (rissolage, ...) sous peine de déformation du fond de cuve.

Sur le modèle chauffe directe, il est conseillé, afin d'éviter tout surchauffe ou coloration des côtés de cuve, de remplir celle-ci d'au moins la moitié de sa capacité.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR



**Les marmites bain-marie sont équipées d'une soupape de sûreté contre les surpressions.**

**Il est impératif de les faire contrôler périodiquement par un professionnel qualifié selon les instructions mentionnées dans cette notice.**

### **2.2 MARMITE CHAUFFE DIRECTE GAZ :** (hors gamme suspendue PILOTE) Le brûleur chauffe directement la cuve.

#### **2.2.1 Identification des commandes :**

La manette du robinet gaz comporte un index repère et les sigles conventionnels déterminants sa position :



arrêt



veilleuse



plein débit



Débit réduit

Allumage électrique : Il s'effectue par bouton poussoir identifié par le sigle \* .

Les manettes du robinet mélangeur d'alimentation en eau comportent une pastille de couleur :  
bleue = eau froide                      rouge = eau chaude.

La poignée du robinet de vidange est articulée et rabattable. Le robinet est fermé lorsque la poignée se trouve à 90° sur la droite ou sur la gauche. Le robinet est ouvert lorsque la poignée se trouve dans l'axe.

#### **2.2.2 Allumage du brûleur :**

**Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide.**

L'appareil ayant été installé suivant les règles précitées au paragraphe 1 pour allumer le brûleur, procéder de la manière suivante :

- 1 - **Déverser dans la cuve le liquide de cuisson prévu.**
- 2 - Appuyer sur le bouton poussoir de l'allumage électrique pour déclencher un train d'étincelles à l'électrode d'allumage.
- 3 - Saisir la manette du robinet gaz et placer le sigle \* en face du repère ▼ du tableau de commande.
- 4 - Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour assurer l'enclenchement et le maintien de la sécurité (thermocouple).
- 5 - Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer l'index de la manette du robinet sur position souhaitée du brûleur (plein débit ou débit réduit).
- 6 - Si la veilleuse s'éteint, reprendre les opérations d'allumage.
- 7 - Lors de la première mise en service ou arrêt prolongé, il est normal d'observer un temps d'allumage plus long (purge de l'air de la tuyauterie).

## 2.2.3 Extinction :

du brûleur : en amenant la position veilleuse \* de la manette en face du repère ▼ .

de la veilleuse : en amenant la position arrêt de la manette ● en face du repère ▼ .

## 2.2.4 Précaution :

Le robinet gaz comporte des crans de sécurité obligatoires. Pour la manœuvre, appuyer sur la manette et tourner pour franchir les différentes positions.

## 2.3 MARMITE CHAUFFE DIRECTE GAZ OPTION REGULATION THERMOSTATIQUE :

L'appareil est équipé, en façade, d'une carte électronique assurant la fonction de régulation thermostatique du bain de cuisson jusqu'à 110°C.

La sonde de température est positionnée dans la cuve, au-dessus de la vidange.

L'appareil est équipé, en façade, d'une valve gaz de sécurité avec allumage électrique.

### 2.3.1 Identification des commandes gaz :

Valve gaz : ● arrêt, \* veilleuse, ▲ plein débit

### 2.3.2 Conduite de la chauffe :

- Mise en marche de la carte électronique et réglage de la consigne selon § 2.6.
- Allumage de la veilleuse.
  - ✓ Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle \* en face de l'index repère du tableau de commande.
  - ✓ Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour déclencher le train d'étincelle, l'allumage de la veilleuse, l'enclenchement et le maintien de la sécurité par thermocouple.
  - ✓ Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse.
- La veilleuse étant allumée, positionner la manette de la valve de sécurité gaz sur ▲ plein débit. La chauffe démarre.

### 2.3.3 Extinction :

- Extinction du brûleur : ■ Amener le sigle \* de la manette de la valve gaz en face de l'index repère. Seule la veilleuse reste allumée.
  - Arrêt de la carte électronique (voir § 2.6).
- Extinction de la veilleuse : Amener le sigle ● de la manette de la valve gaz en face de l'index repère.

### 2.3.4 Sécurité :

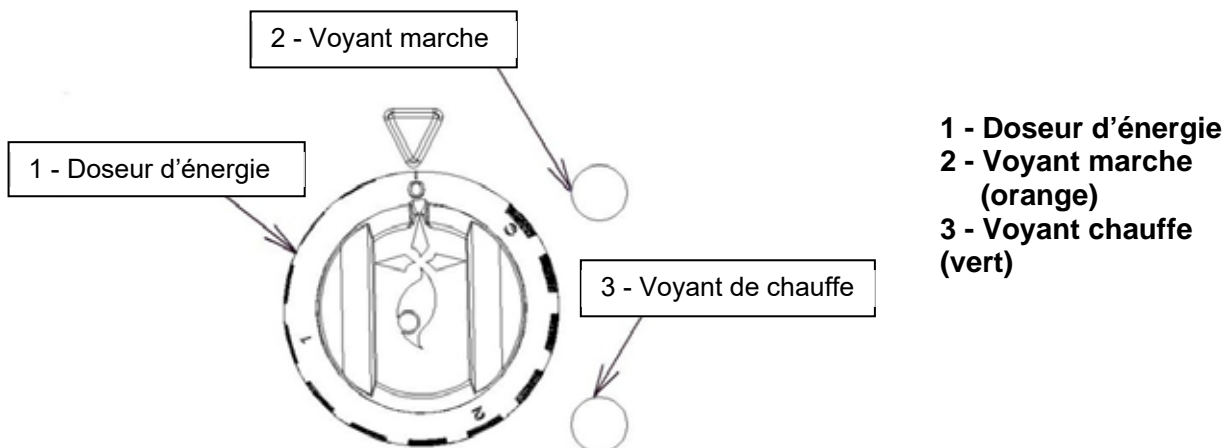
La valve gaz comporte des crans de sécurité obligatoires. Pour la manœuvre, appuyer sur la manette et tourner pour franchir les différentes positions.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.4 **MARMITE CHAUFFE DIRECTE ELECTRIQUE :**

(Hors gamme suspendu PILOTE)

### 2.4.1 **Identification des commandes :**



### 2.4.2 **Mise en service de la marmite chauffe directe électrique :**

**Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide.**

La chauffe est régulée par le doseur d'énergie qui fait également office d'interrupteur. Le voyant orange indique la mise en marche, le voyant vert les périodes de chauffe. De la position (0) à la position (3), le doseur alterne les périodes d'arrêt et de chauffe suivant un cycle variable. En position (3), la chauffe est continue. L'arrêt de l'appareil est obtenu en positionnant le repère 0 de la manette en face de l'index. Le voyant témoin marche s'éteint.

## 2.5 **MARMITE CHAUFFE DIRECTE ELECTRIQUE OPTION REGULATION THERMOSTATIQUE :**

L'appareil est équipé d'un coffret de commande déporté comprenant une carte électronique assurant la fonction de régulation thermostatique du bain de cuisson jusqu'à 120°C.

La sonde de température est positionnée dans la cuve, au-dessus de la vidange.

### 2.5.1 **Identification des commandes :**

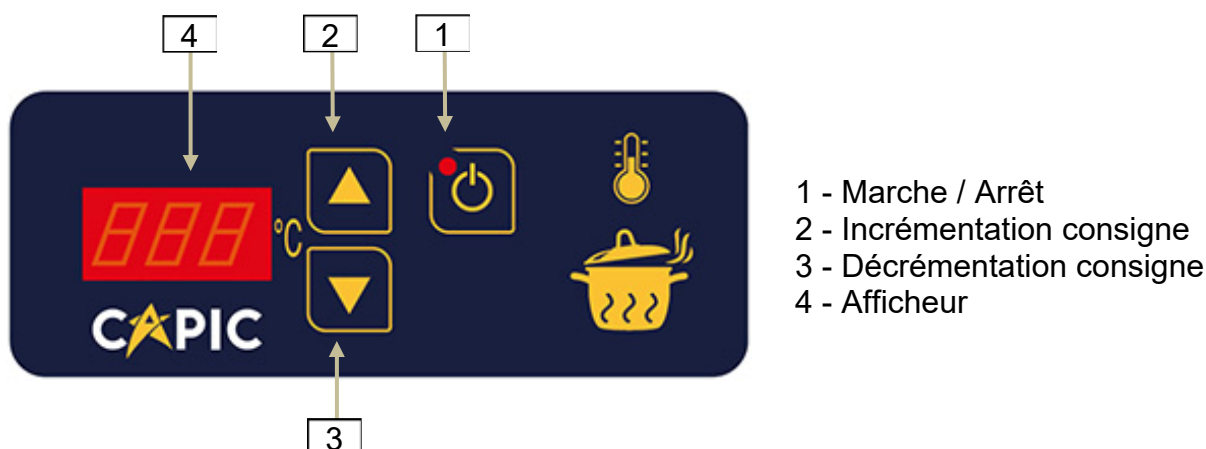
**Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide.**

Mise en marche de la carte électronique, réglage de la consigne, et extinction selon § 2.6.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 2.6 **REGULATION THERMOSTATIQUE MODE « MARMITE » :**

#### 2.6.1 **Identification des commandes :**



La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 110°C.  
La sonde de température est placée dans la cuve et contrôle donc la température du produit.

Ce mode est spécialement adapté pour des cuissons avec bouillon (pâtes, bain-marie, ...).



Il est impératif que la sonde de température soit constamment immergée dans le produit sous peine de surchauffe.

#### 2.6.2 **Fonctionnement :**

1. Mise en marche par appui 2 secondes sur la touche (1). La led associée s'allume ainsi que l'afficheur (4). L'afficheur indique la dernière consigne programmée.
2. Réglage de la température de consigne du bain de cuisson par appui prolongé sur les touches 2 et 3. Le point digit à droite sur l'afficheur s'allume lorsque la carte est en demande de chauffe et s'éteint dans le cas contraire. Une impulsion sur les touches 2 ou 3 permet de visualiser momentanément la température réelle du fond de cuve.
3. Arrêt de la carte par appui prolongé 2 secondes sur la touche 1. La Led associée s'éteint ainsi que l'afficheur 4. L'arrêt de la carte permet l'arrêt de la chauffe.

## 2.7 MARMITE BAIN MARIE GAZ

Le brûleur chauffe la cuve par l'intermédiaire d'une double enveloppe remplie d'eau.

L'appareil est équipé, en façade, d'une carte électronique assurant la fonction de régulation thermostatique du bain de cuisson jusqu'à 120°C. La sonde de température est positionnée dans la cuve, au-dessus de la vidange.

L'appareil est équipé, en façade, d'une valve gaz de sécurité avec allumage électrique.

### 2.7.1 Description des commandes gaz :

Valve gaz : ● arrêt, \* veilleuse, ▲ plein débit

### 2.7.2 Conduite de la chauffe :

- Mise en marche de la carte électronique et réglage de la consigne selon § 2.6.
- Allumage de la veilleuse.
- Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle \* en face de l'index repère du tableau de commande.
- Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour enclencher le train d'étincelle, l'allumage de la veilleuse, l'enclenchement et le maintien de la sécurité par thermocouple.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse.
- La veilleuse étant allumée, positionner la manette de la valve de sécurité gaz sur ▲ plein débit. La chauffe démarre.

### 2.7.3 Extinction :

- Extinction du brûleur : ■ Amener le sigle \* de la manette de la valve gaz en face de l'index repère. Seule la veilleuse reste allumée.  
■ Arrêt de la carte électronique (voir § 2.6).
- Extinction de la veilleuse : Amener le sigle ● de la manette de la valve gaz en face de l'index repère.

### 2.7.4 Sécurité :

La valve gaz comporte des crans de sécurité obligatoires. Pour la manœuvre, appuyer sur la manette et tourner pour franchir les différentes positions.



## **2.8 MARMITE BAIN MARIE ELECTRIQUE**

La marmite est équipée de thermoplongeurs chauffant une double enveloppe remplie d'eau.

L'appareil est équipé, en façade, d'une carte électronique assurant la fonction de régulation thermostatique du bain de cuisson.

La sonde de température est positionnée dans la cuve, au-dessus de la vidange.

### **2.8.1 Conduite de la chauffe :**

Mise en marche de la carte électronique, réglage de la consigne et extinction voir § 2.6.

## **2.9 MARMITE SUSPENDUE PILOTE**

### **2.9.1 Descriptif :**

Les marmites PILOTE comportent des cartes électroniques de commande permettant d'assurer les fonctions de régulation thermostatique, minuterie, mélangeur, basculement de cuve, compteur d'eau, alimentation EC/EF. Les modèles gaz comportent en plus une valve de sécurité gaz.

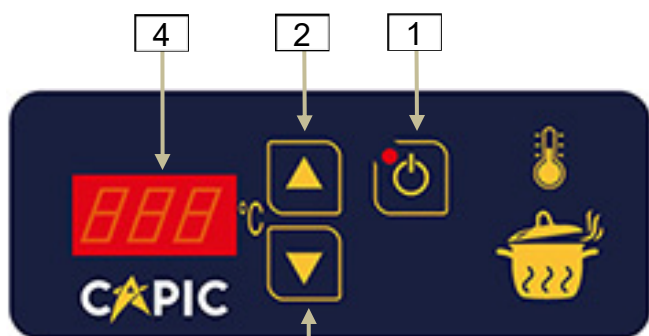
Les modèles bain-marie possèdent de série la régulation automatique de niveau d'eau. Ils sont également équipés de :

- Un groupe de sécurité placé à l'arrière sous le panache afin de limiter la pression de double enveloppe à 500 gr/cm<sup>2</sup>.
- Un pressostat de régulation de pression de double enveloppe.
- Un thermostat de sécurité surchauffe 120°C dans la double enveloppe.
- Un purgeur thermostatique sur la double enveloppe.

**Nota :** Uniquement sur les modèles électriques, la carte minuterie de cuisson intègre également une minuterie départ différé.

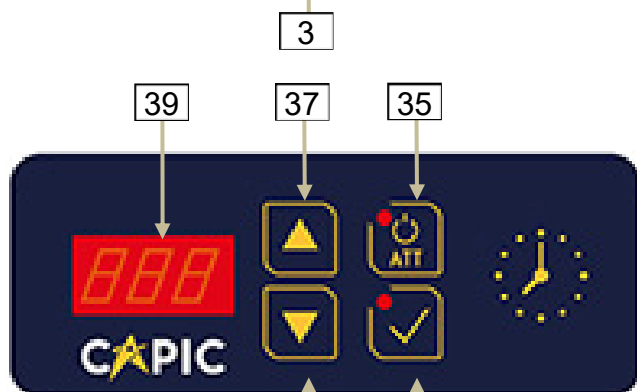
# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.9.1.1 Cartes électroniques de commande :



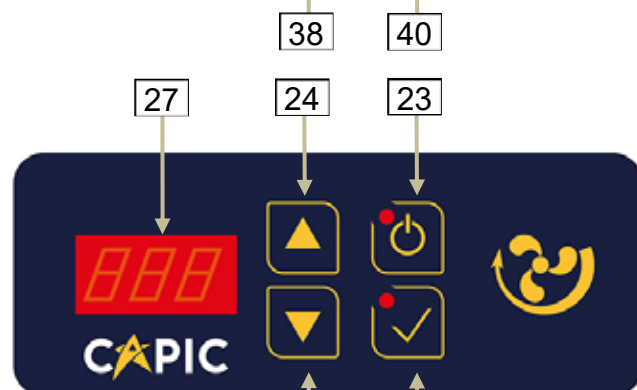
### Thermostat Mode Marmite

- 1 - Marche / Arrêt
- 2 - Incrémentation
- 3 - Décrémentation
- 4 - Afficheur



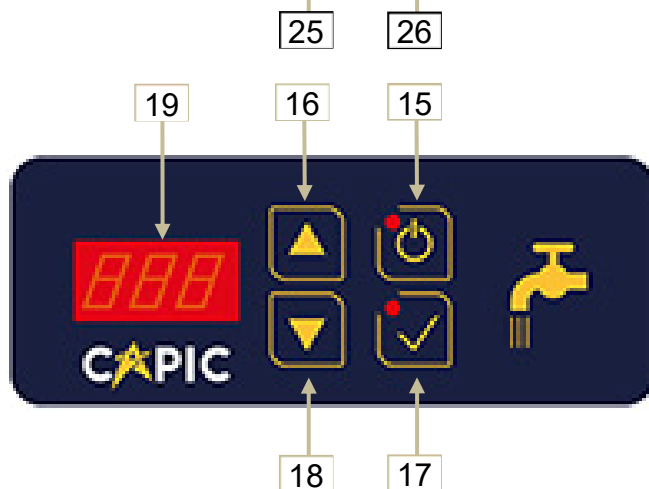
### Minuterie

- 35 - Marche / Arrêt / Attente
- 37 - Incrémentation
- 38 - Décrémentation
- 39 - Afficheur
- 40 - Lancement minuterie



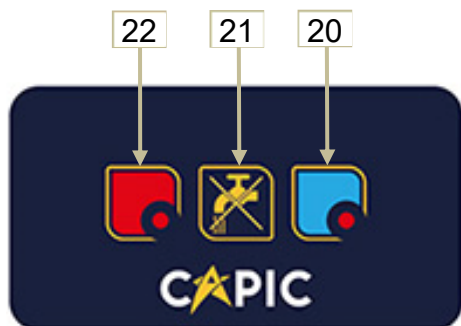
### Mélangeur

- 23 - Marche / Arrêt
- 24 - Incrémentation
- 25 - Décrémentation
- 26 - Lancement rotation mélangeur
- 27 - Afficheur



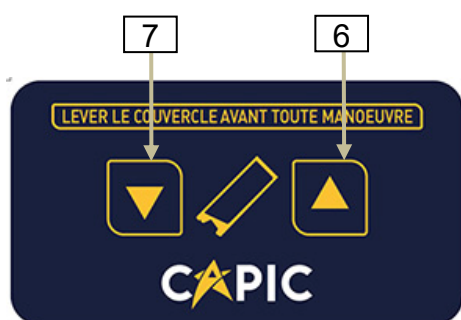
### Compteur d'eau

- 15 - Marche / Arrêt
- 16 - Incrémentation
- 17 - Lancement remplissage
- 18 - Décrémentation
- 19 - Afficheur



## Alimentation EC/EF

- 20 - Remplissage eau froide
- 21 - Arrêt remplissage
- 22 - Remplissage eau chaude



## Basculement cuve

- 6 - Retour à plat
- 7 - Vidange cuve

### 2.9.1.2 Valve de sécurité gaz

La valve de sécurité comporte les sigles conventionnels de position suivants :

- Arrêt
- \* Veilleuse
- ▲ Plein débit

**Nota** : la valve est équipée de contact permettant l'allumage électrique de la veilleuse.

### 2.9.2 Fonctionnement carte thermostat mode Marmite :

La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 110°C. La sonde est positionnée dans la cuve et contrôle la température du produit.

Mise en marche, réglage, extinction : voir §2.6.

## 2.9.3 Fonctionnement carte minuterie :

### 2.9.3.1 Fonction de la minuterie de cuisson 99 heures (Modèle gaz) :

Une minuterie associée à une alarme sonore fin de cuisson permet de visualiser le temps de cuisson. En fin de minuterie la chauffe est désactivée.

- 1 - Mise en marche par appui sur la touche 35. La led rouge associée s'allume.
- 2 - Réglage du temps par appui sur les touches 37 et 38.  
A la mise en marche de la carte, le dernier temps programmé reste mémorisé.
  - \* Affichage 001 → Consigne 1 minute
  - \* Affichage 1.10 → Consigne 1 heure 10 minutes
  - \* Affichage 10.5 → Consigne 10 heure 30 minutes
- 3 - Lancement du décompte par appui sur la touche 40.  
Pendant le décompte, l'afficheur visualise en permanence le temps restant.  
A la fin du décompte une alarme sonore retentit, l'afficheur indique 000 et clignote et la chauffe est coupée.
- 4 - Un appui sur la touche 40 stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau le dernier temps programmé. Un second appui sur la touche 40 relance le décompte du dernier temps programmé.
- 5 - Arrêt de la minuterie par appui sur la touche 35.
- 6 - Attention : l'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

### 2.9.3.2 Fonctionnement de la minuterie ATTENTE + CUISSON 99 heures : (modèle électrique)

Cette carte permet d'effectuer un départ différé de la cuisson (fonction ATTENTE). Elle permet également de programmer une minuterie de cuisson associée à une alarme sonore fin de cuisson. En fin de minuterie, la chauffe est désactivée.

- Mise en marche de la carte par appui prolongé 2 secondes sur la touche (35). La led associée s'allume. L'afficheur (39) indique en alternance « CUI » et la dernière valeur de minuterie de cuisson programmée.
- A l'aide des touches incrémentation (37) et décrémentation (38), régler le temps de cuisson désiré.  
Exemple : 010 correspond à 10 minutes  
1.10 correspond à 1 heure 10 minutes  
10.5 correspond à 10 heures 30 minutes.
- Sans départ différé  
Si vous ne désirez pas de départ différé. Vous pouvez à ce stade lancer la minuterie de cuisson par impulsion sur la touche (40).  
L'afficheur indique alors « CUI » puis décompte le temps.  
A la fin du décompte, l'afficheur indique « - - - » en clignotant.  
La chauffe est coupée et une alarme sonore retentit.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### - Avec départ différé

Si vous désirez un départ différé, après avoir régler votre temps de cuisson :

- Impulsion courte sur la touche (35).  
L'afficheur indique alors « ATT » en alternance avec « OFF ».
- A l'aide des touches incrémentation (37) et décrémentation (38), régler le temps d'attente désiré.

Exemple : 010 correspond à 10 minutes

1.10 correspond à 1 heure 10 minutes

10.5 correspond à 10 heures 30 minutes.

- Lancement de la minuterie attente par impulsion sur touche (40).  
L'afficheur indique « A » sur le pavé de gauche ainsi qu'un segment mobile sur le pavé de droite. Une impulsion sur la touche (37) ou (38) visualise momentanément le temps d'attente restant.  
En fin de minuterie attente, passage automatique en minuterie de cuisson.

- Arrêt de la carte minuterie par appui prolongé sur touche M/A (35). L'afficheur s'éteint.

### **ATTENTION :**

**L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.**

### **REMARQUE :**

- Les anciens temps de cuisson programmés sont mémorisés. Une simple impulsion sur la touche 40 après la mise en marche permet de lancer les minuteries avec les derniers temps.
- L'utilisation de la minuterie de cuisson seule « CUI », implique de programmer « OFF » en minuterie départ différé « ATT ».
- L'utilisation de la minuterie départ différé seule, implique de programmer une valeur supérieure au temps réel de cuisson en minuterie de cuisson.

### **2.9.4 Fonctionnement carte mélangeur :**

#### **2.9.4.1 Utilisation**

Une carte électronique permet de commander un mélangeur dans la cuve. 9 cycles de rotation associés à 4 vitesses (3 positives, 1 négative) sont programmés en usine.

- 1 - Mise en marche de la carte par appui prolongé sur la touche 23.

La led associée repère 28 s'allume.

Le pavé de droite sur l'afficheur repère 27 indique " 0 " et le pavé de gauche " \_ ".

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2 - A l'aide des touches repère 24 et 25 sélectionner l'un des 9 cycles préprogrammés :  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.

- Cycles 1, 2, 3 : Rotation antihoraire mono-sens.  
(cycle 1 : vitesse lente 7 tr/min ; cycle 2 : vitesse moyenne 20 tr/min ;  
cycle 3 : vitesse rapide 35 tr/min).

- Cycles 4, 5, 6, 7, 8, 9 : Rotation alternées avec vitesses et durées variables.

## Récapitulatif :

CYCLE	SENS ANTIHORAIRE		SENS HORAIRE		
	Vitesse rotation (tr/min)	Durée rotation	Vitesse rotation (tr/min)	Durée rotation	
0	-	-	-	-	
1	7	Continu	-	-	
2	20	Continu	-	-	
3	35	Continu	-	-	
4	7	020 s	10	20	T2
5	20	020 s	10	20	
6	35	020 s	10	20	
7	7	1 : 00 minute	10	1 : 00 minute	T4
8	20	1 : 00 minute	10	1 : 00 minute	
9	35	1 : 00 minute	10	1 : 00 minute	

3 - Lancement du cycle de rotation par appui sur la touche 26.  
La led associée s'allume.

Le segment du pavé gauche de l'afficheur défile pendant la rotation antihoraire et le pavé affiche " \_ " si la rotation antihoraire est stoppée.

Le segment du pavé central de l'afficheur défile pendant la rotation horaire et le pavé affiche " \_ " si la rotation horaire est stoppée.

Le pavé de droite indique constamment le cycle de rotation sélectionné.

Un nouvel appui sur la touche 26 stoppe la rotation.

Les pavés gauche et central affichent " \_ ". Le pavé de droite maintien son affichage.

**Nota** : Pendant la marche du mélangeur (étape 3), l'appui sur les touches 24 et 25 permet de modifier immédiatement la valeur du pavé de droite et donc le cycle de rotation.

Pendant la marche du mélangeur (étape 3), l'appui sur la touche 26 stoppe ou relance la rotation du mélangeur.

Pendant la marche du mélangeur (étape 3), l'ouverture du couvercle stoppe la rotation du mélangeur. Sa remise en marche nécessite de refermer le couvercle et remettre en marche la carte électronique mélangeur.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 2.9.4.2 Programmation :

Il est possible de modifier les temps de rotation du malaxer lors des cycles 4 à 9. Les vitesses, quant à elles, ne sont pas modifiables.

#### Procédure :

- Mise en marche de la carte par appui sur touche 23.
- Appuyer pendant 5 secondes sur la touche 26 pour rentrer dans le mode programmation. L'afficheur affiche en alternance "T1" (voir tableau ci-dessus) et sa valeur "20" secondes (T1 correspond à la durée de la rotation antihoraire pour les cycles 4, 5, 6).
- A l'aide des touches 24 et 25 modifier la valeur de la durée.
- Appuyer sur la touche 26 pour valider votre choix. L'afficheur affiche alors en alternance "T2" et sa valeur "020" secondes.
- A l'aide des touches 24 et 25 modifier la valeur.
- Agir de la sorte pour les 4 temps T1, T2, T3, T4.
- Après avoir appuyé sur la touche 26 pour valider la durée du temps T4, appuyer 5 secondes sur la touche 26 pour sortir du mode programmation et revenir en mode utilisation.

### 2.9.4.3 Arrêt d'urgence :

L'option mélangeur intègre la mise en place d'un arrêt d'urgence sur la façade de l'appareil. Il est constitué d'un bouton poussoir et d'une clé de réinitialisation.

- En cas de danger, l'appui sur le bouton poussoir stoppe immédiatement toutes les fonctions de l'appareil (chauffe, mélangeur, ...) et désactive toutes les cartes électroniques en façade.
- La remise en marche nécessite de tirer sur le bouton arrêt d'urgence puis d'agir sur la clé d'initialisation. Remettre alors en marche les fonctions désirées.

### 2.9.5 Fonctionnement carte compteur d'eau :

Un compteur volumétrique permet de contrôler automatiquement le remplissage de la cuve.

- 1 - Mise en marche par appui sur la touche 15.
- 2 - Réglage du volume désiré en litre par appui sur les touches 16 et 18.
- 3 - Lancement du remplissage de la cuve par appui sur la touche 17.  
Au début du remplissage l'afficheur 19 indique 000 puis s'incrémente de litre en litre. Lorsque la quantité d'eau est atteinte, l'afficheur clignote sur cette valeur et le remplissage est stoppé.
- 4 - Un appui sur la touche 17 stoppe le clignotement. Un second appui sur la touche 17 relance un nouveau remplissage.
- 5 - Arrêt du compteur d'eau par appui sur la touche 15.

## **2.9.6 Fonctionnement carte basculement :**

L'action sur l'interrupteur permet de contrôler le mouvement de la cuve.

L'index sur la position (touche 6) permet la remise à plat de la cuve.

L'index sur la position (touche 7) permet la vidange de la cuve.

Le basculement ne sera possible que lorsque le couvercle sera levé.

Le basculement de la cuve stoppe la chauffe de l'appareil.

## **2.9.7 Fonctionnement carte alimentation EC/EF :**

Une impulsion sur l'interrupteur bleu permet l'arrivée d'eau froide (touche 20).

Une impulsion sur l'interrupteur rouge permet l'arrivée d'eau chaude (touche 22).

Une impulsion sur la touche robinet barré stoppe l'arrivée d'eau froide ou chaude (touche 21).

L'alimentation en eau ne peut se faire que couvercle ouvert (sécurité sur le couvercle).

## **2.9.8 Conduite de la chauffe :**

**Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide.**

### **2.9.8.1 Marmite électrique (chauffe directe et bain-Marie) :**

Mettre en marche la chauffe par action sur la carte thermostat et régler la température de chauffe désirée. La chauffe s'interrompt lors du basculement de la cuve.

Mise en marche de la carte électronique, réglage de la consigne et extinction : voir § 2.6.

### **2.9.8.2 Marmite gaz (chauffe directe et bain-marie) :**

Mettre en marche de la carte thermostat.

Mise en marche de la carte électronique, réglage de la consigne et extinction : voir § 2.6.

Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle \* en face de l'index repère. Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour activer le train d'étincelle et assurer l'enclenchement et le maintien du thermocouple.

Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index repère.

Régler sur la carte thermostat jusqu'à la température de chauffe désirée.

**Nota** : Marmite bain-marie électrique ou gaz :

La marmite fonctionne avec une pression de vapeur dans la double enveloppe. Pour éviter les risques d'accidents corporels et la déformation de la cuve, l'appareil est équipé d'une soupape de sûreté qui limite la pression à une valeur de 500 gr/cm<sup>2</sup> (soupape placée à l'arrière sous le panache).

De plus, une régulation de pression (pressostat) limite la pression dans la double enveloppe aux alentours de 350 gr. Au voisinage de cette pression, et ceci quelque soit la température programmée, la chauffe est régulée (chauffe séquentielle). Ce dispositif assure une pression constante dans la double enveloppe, sans déclenchement de la soupape de sécurité, sans perte d'énergie ni risque de brûlures.



## 2.10 VANNE DE VIDANGE CLAMP

La marmite est équipée d'une vanne de vidange à clamp. Cette vanne dispose d'une sécurité interdisant toute manœuvre d'ouverture ou fermeture, sans avoir, au préalable, exercé une traction sur la manette.

**Vanne position fermée**



**Vanne position ouverte**



**Manipulation**



**ATTENTION**

Tirer sur la manette pour déverrouillage avant la rotation

## 3 - ENTRETIEN

### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

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, sur les brûleurs et les évacuations de gaz brûlés.

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 foyers de cuisson et leur environnement. Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique,...) pouvant altérer les panneaux d'habillage, cuve, plaque de cuisson 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 (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,...) 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.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 3.1 CARROSSERIE :

### 3.1.1 Accès d'air :

Les orifices d'admission d'air (grilles, ouvertures, ...) doivent rester libres de toutes obstructions, poussières, graisses ou autres dépôts éventuels.

### 3.1.2 Evacuation des gaz brûlés :

Les mitres d'évacuation doivent rester libres de toutes entraves pour éviter tous risques d'incendie.

### 3.1.3 Parois de carrosserie :

La carrosserie en acier inoxydable doit ses qualités autant aux éléments constituant du métal qu'au fini de sa surface. Elle doit donc être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

La principale règle est de toujours frotter dans le sens du polissage et d'éviter dans tous les cas, l'emploi de laine métallique et de brosse de fer.

L'entretien courant se fera à l'eau savonneuse (non javellisée) à l'aide d'une lavette, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage.

D'une manière générale proscrire toute utilisation de produit chloré et d'acide. Lors du nettoyage des sols, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

## METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisant.	Mouiller les surfaces, frotter avec une lavette, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisant + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine).	Comme ci-dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
Fortes salissures	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

## **3.2 CUVE :**

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

Exceptionnellement, pour des salissures plus importantes, on utilisera la méthode de nettoyage indiquée pour l'entretien de la carrosserie en prenant bien soin de rincer abondamment pour faire disparaître tout mauvais goût avant utilisation.

Proscrire l'utilisation de tout produit de nettoyage chloré ou javellisé.

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

Les cuves standards en inox 18-10 conviennent pour les cuissons de denrées courantes à très faible concentration de chlorures.

Dans le cas de cuissons de spécialités (choucroute, fruits de mer, produits salés, vins blancs, moutarde, industrie chimique, ... Il est impératif de nous consulter.

## **3.3 DE LA DOUBLE ENVELOPPE SUR LES MODELES BAINS-MARIE :**

Selon la dureté de l'eau de votre région, il est nécessaire d'effectuer régulièrement un détartrage de la double enveloppe suivi d'un rinçage abondant (vidange sous cuve).

## **3.4 DU ROBINET DE VIDANGE :**

L'usage normal consiste à effectuer les seules manœuvres d'ouverture et de fermeture par simple rotation de la poignée. La dépose de la clé pour accélérer l'écoulement est proscrite.

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

## **3.5 DES ORGANES DU CIRCUIT ELECTRIQUE :**

Toute intervention sur les organes du circuit électrique doit être confiée à un installateur qualifié en cuisine professionnelle ; il est recommandé d'effectuer une fois par an une visite d'entretien préventive.

### 3.6 SOUPAPE DE SURETE 0,5 BAR (MODELE BAIN MARIE) :

L'appareil est équipé d'une soupape de sureté permettant, en cas de défaillance de l'organe de régulation de pression dans la double enveloppe, d'éviter que la pression maximum admise ne soit dépassée.



Des contrôles fonctionnels et visuels sont impérativement à réaliser périodiquement par un **professionnel qualifié** afin de s'assurer du fonctionnement et état de la soupape.

- **Tous les ans ou après une longue période d'inactivité.**

Pour s'assurer que la soupape de sécurité continue à fonctionner correctement, il faut l'essayer tous les ans. Pour ce faire, l'ouvrir manuellement en intervenant sur le levier d'ouverture pour la déclencher (dévisser manuellement le levier puis agir par traction).

Cet essai doit être effectué en maintenant la double enveloppe sous sa pression d'utilisation. La soupape doit s'ouvrir franchement et une grande quantité de vapeur doit s'écouler sous la cuve. Elle doit se refermer nettement dès que le levier est lâché. Cette manœuvre doit être brève et ne doit pas être répétée. Revisser le levier après contrôle.

En cas de mauvais fonctionnement, il est obligatoire de remplacer le composant après avoir au préalable impérativement supprimé toute pression dans la double enveloppe.

- **Tous les 2 ans ou après une longue période d'inactivité.**

Un contrôle visuel extérieur de la soupape doit être effectué tous les 2 ans afin de confirmer le bon état. Aucune destruction, oxydation ou érosion importante, fentes/raccords de sorties sans aucune obstruction, ne doit être observées.

Dans le cas contraire, il est impératif de remplacer la soupape après avoir impérativement, au préalable, supprimer toute pression dans la double enveloppe.

#### **Rappel :**

- **Les contrôles de la soupape doivent être réalisés par du professionnel qualifié.**
- **Supprimer toute pression dans la double enveloppe avant le démontage éventuel de la soupape.**
- **La soupape peut atteindre des températures élevées. Se munir des précautions adaptées (gants, lunettes, ...).**

# **NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR**

## 1 - INSTALLATION

### 1.1 CONSIGNE D'INSTALLATION :

#### 1.1.1 Fiche technique :

Chaque appareil est identifié par une référence commerciale et possède une fiche technique intégrant l'ensemble des informations nécessaires lors de l'installation (encombrement, point de raccordement, ...).

Pour pouvoir consulter et télécharger les fiches techniques, nous vous invitons à vous rendre sur notre site [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

Dans la rubrique Espace pro, connectez-vous grâce à votre identifiant et mot de passe. Renseignez ensuite la référence commerciale désirée (W.....).

#### 1.1.2 Règlementation :

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

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

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.

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

**Les équipements sous pression sont conçus, fabriqués et contrôlés de façon à garantir leur sécurité s'ils sont mis en service conformément à la notice d'instruction.**

**L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.**

**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.**



**La soupape de sûreté contre les surpressions est à contrôler périodiquement par un professionnel qualifié selon les instructions (paragraphe 2.9).**

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 1.1.3 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.

## 1.1.4 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. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm.

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 sure 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 **RACCORDEMENT**

### 2.1 **RACCORDEMENT GAZ :**

**Le tube ou tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.**

**Il est interdit de raccorder un flexible d'alimentation gaz à l'intérieur de l'appareil.**

**Dans le cas d'un raccordement gaz par flexible, utiliser le kit de raccordement extérieur fourni, de manière à ressortir de l'appareil le point de raccordement.**

#### 2.1.1 **Généralités :**

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

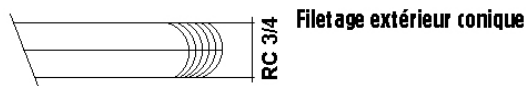
- Raccorder l'appareil à la canalisation d'arrivée de gaz en interposant un organe de sectionnement constitué par :
  - Un robinet d'arrêt dans le cas des gaz de la 2<sup>ème</sup> famille gaz naturel G20 OU G25.
  - Un robinet d'arrêt et un détendeur approprié dans le cas des gaz et la 3<sup>ème</sup> famille butane G30 et propane G31 permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.
- La canalisation d'alimentation gaz sera dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge. Son diamètre sera déterminé en fonction de son parcours (longueur et nombre de changement de direction) et de la puissance totale de l'appareil. A cet effet, il est recommandé de réduire au maximum les tés, coudes, ...
- L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.
- La vérification de la pression d'alimentation en gaz de l'appareil s'obtient en raccordant un manomètre (colonne d'eau) sur la prise de pression située à la sortie du robinet gaz ou de la valve Nova. La mesure s'effectue appareil en service à plein régime. Elle doit être égale à la valeur inscrite sur la plaque signalétique de réglage.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 2.1.2 Branchement gaz :

### 2.1.2.1 Marmites gamme 800-900-1000

La tuyauterie de raccordement gaz est située à l'avant droit de l'appareil. Elle est dimensionnée en 20/27 avec filetage conique ou pas gaz.



### 2.1.2.2 Marmites Pilote

La tuyauterie de raccordement gaz est située à l'arrière du pilier droit de l'appareil. Elle est dimensionnée en 20/27 avec filetage conique ou pas gaz.

## 2.1.3 Raccordement électrique pour marmite gaz

L'ensemble de l'installation électrique doit être préalablement contrôlé et en conformité avec la norme NFC 15100.

Sur les marmites gaz avec allumage électrique de la veilleuse et sur les marmites gaz bain-Marie, le câble d'alimentation 3x1,5 mm<sup>2</sup> H07RNF (P+N+T) doit comporter un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm en amont du point de raccordement. La valeur de la tension (230x1) est indiquée sur la plaque signalétique.

## 2.2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe, le raccordement est donc direct et sans prise de courant.

Le câble d'alimentation doit être correctement dimensionné (voir tableau ci-après) et doit obligatoirement comporter un dispositif de protection omnipolaire réglementaire (distance entre contacts d'au moins 3 mm) 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.

TENSION	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE en kW	INTENSITÉ en Ampères	NATURE DU CÂBLE NFC 73600x79500
400 V Tri+T	100 L CD	12	17,5	H07 RNF 4 x 4 mm <sup>2</sup>
	150 L CD	12	17,5	H07 RNF 4 x 4 mm <sup>2</sup>
400 V Tri+N+T	60 L BM	9	13	H07 RNF 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	100 L BM	13,5	19,5	H07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	150 L BM	18	26	H07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	235 L BM	22,5	32,5	H07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>
230 V Tri+T	60 L BM	9	22,5	H07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	100 L BM	13,5	34	H07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	150 L BM	18	45	H07 RNF 4 x 10 mm <sup>2</sup>
	235 L BM	22,5	56,5	H07 RNF 4 x 16 mm <sup>2</sup>
	100 L CD	12	30	H07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	150 L CD	12	30	H07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## Marmites suspendues PILOTE

TENSION	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE en kW	INTENSITÉ en Ampères	NATURE DU CÂBLE NFC 73600x79500
<b>400 V</b> <b>Tri+N+T</b>	80 L BM	14	20,5	H07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	150 L CD	12	17,5	H07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	150 L BM	18	26	H07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	240 L BM	22,5	32,5	H07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>
<b>230 V</b> <b>Tri</b>	80 L BM	14	35	H07 RNF 4 x 10 mm <sup>2</sup>
	150 L CD	12	30	H07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	150 L BM	18	45	H07 RNF 4 x 10 mm <sup>2</sup>
	240 L BM	22,5	-	-

Les marmites sont à alimenter en 400Vx3+N+T ou 230Vx3+T mais ne sont pas commutables. Vérifier la tension de la plaque signalétique.

### 2.3 RACCORDEMENT EAU :

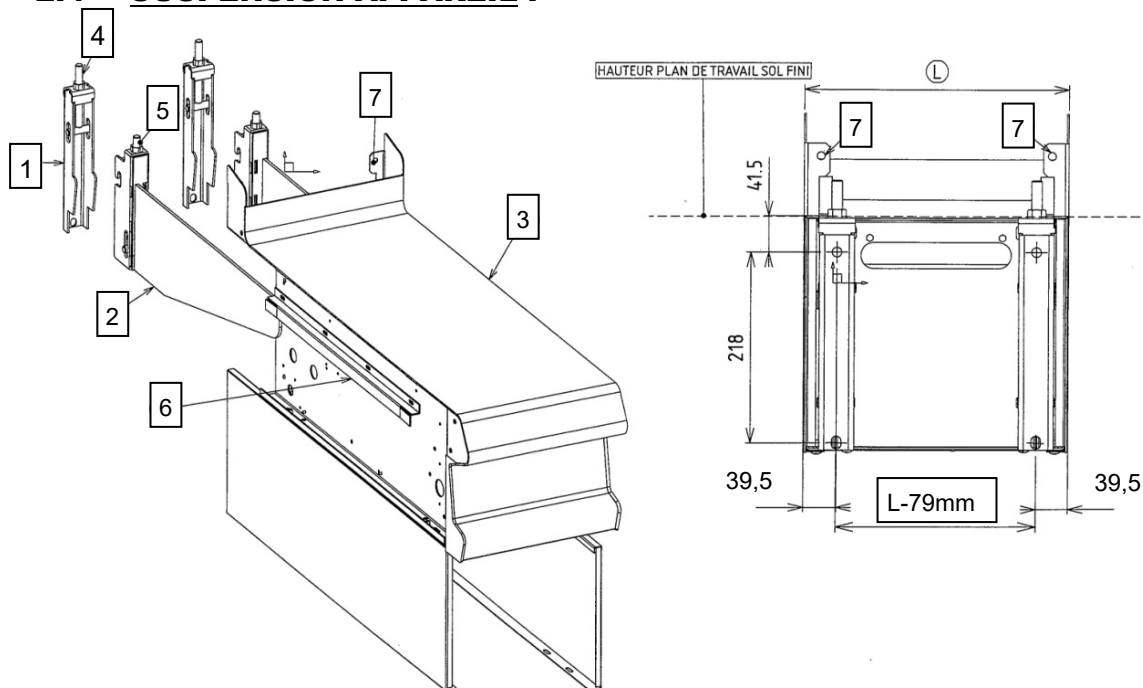
**2.3.1 Eau chaude et froide :** Le raccordement se fait à l'arrière de l'appareil par deux flexibles 15/21 (arrière pilier gauche pour marmite PILOTE). Eau chaude et eau froide sont repérées respectivement par une pastille rouge et bleu.

#### 2.3.2 Double enveloppe

Il est impératif de prévoir un régulateur de pression sur le circuit d'alimentation de la double enveloppe pour ne pas endommager la cuve. Le régler à 1,2 bars maxi impérativement.

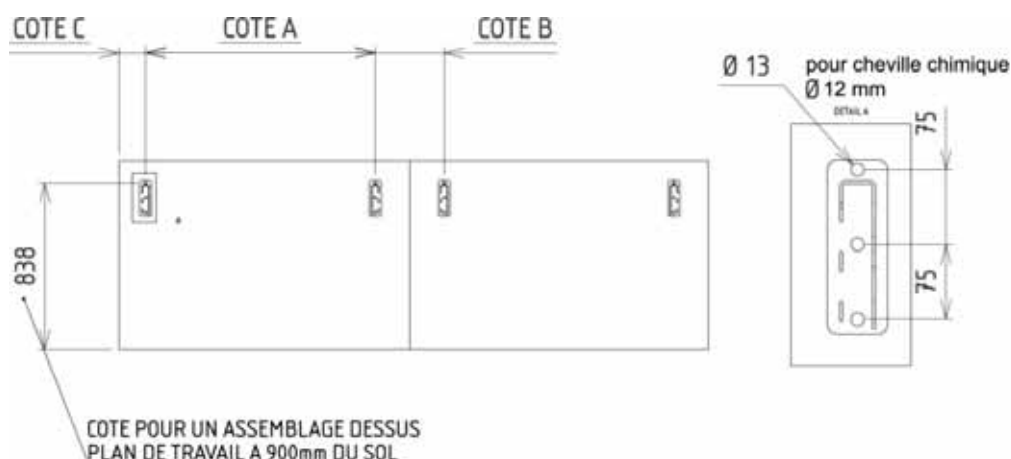
Il est vivement conseillé d'alimenter la double enveloppe en eau adoucie. Il est préférable d'insérer un filtre mécanique pour éviter tout encrassement de l'électrovanne de remplissage double enveloppe.

### 2.4 SUSPENSION APPAREIL :



Tracer la ligne de hauteur de plan de travail au mur puis tracer les 4 trous selon plan. Percer puis fixer le sabot (1). Accrocher la console (2) et glisser l'appareil sur les supports (6). Utiliser des tiges filetées Ø 10mm. Affiner ensuite les réglages d'assiette (5) et hauteur (4). Puis contre percer les oreilles (7) au mur pour brider l'appareil. Pour une meuble largeur 400, l'entraxe de perçage est de 321 mm et pour un meuble de largeur 500, l'entraxe de perçage est de 421mm.

## 2.5 SUSPENSION MARMITE GAMME 900 PILOTE :



COTE A: 998mm POUR MARMITE 150L largeur 1350 (2 piliers largeur 200mm)

COTE A: 1148mm POUR MARMITE 225L largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)

POUR SAUTEUSE MODELE 50 largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)

COTE A: 1648mm POUR SAUTEUSE MODELE 80 largeur 2000 (2 piliers largeur 200mm)

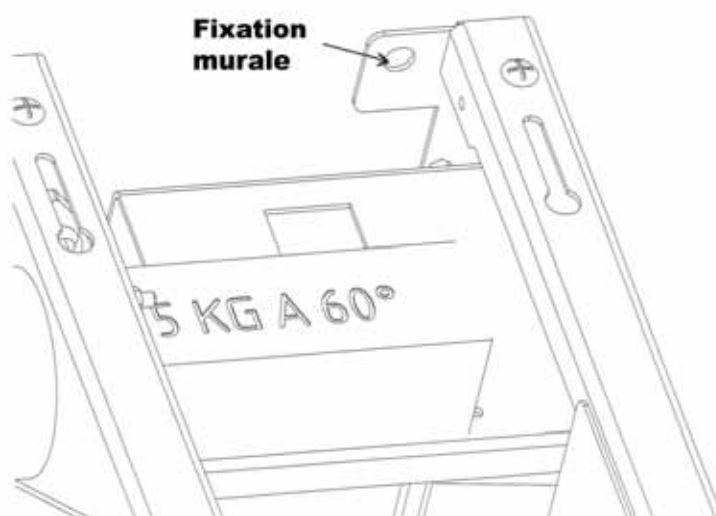
COTE B: 345mm POUR DEUX PILIER DE LARGEUR 200mm

COTE B: 275mm POUR ASSEMBLAGE PILIER DE 200mm+150mm

COTE C: 174 POUR UN PILIER DE 200mm

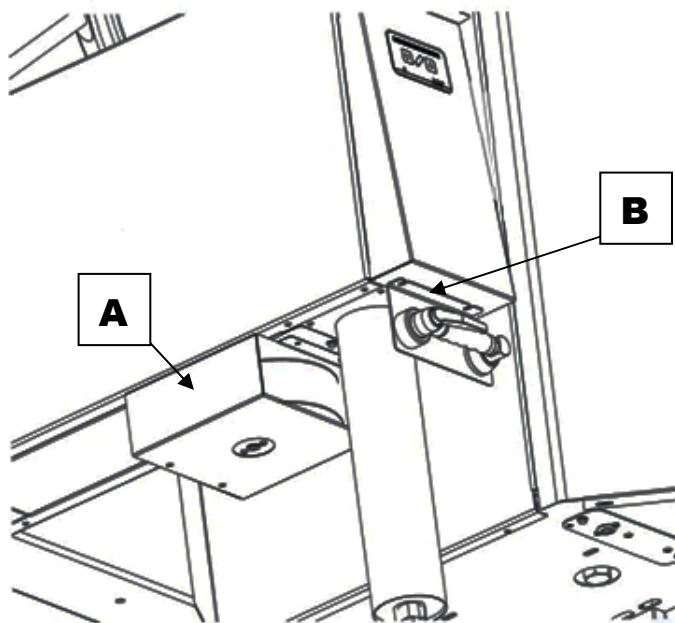
COTE C: 124.5 POUR UN PILIER DE 150mm

**Nota :** Après mise en place et réglage de l'appareil, contrepercer l'oreille arrière structure de l'appareil et fixer au mur.



### 2.6 FIXATION DOUCHETTE :

- Le corps **A** de la douchette est à positionner sous le pilier gauche, derrière le pied avant.
- Le support gâchette **B** est à positionner devant le pied avant en utilisant les vis de fixation de la façade.



# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 3 - ADAPTATION DE L'APPAREIL EN CAS DE CHANGEMENT DE GAZ

- Changer les injecteurs brûleurs.
- Changer l'injecteur veilleuse.
- Changer l'injecteur de la rampe Inter allumage.
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Réglage d'air primaire : changement du diaphragme ou déplacement bague d'air.
- Régler le débit réduit.

Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes.

### **MARMITE modèle 100 chauffe directe** - Puissance : 18 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	1,908 m <sup>3</sup> /h	2,214 m <sup>3</sup> /h	1,422 Kg/h	1,386 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	320	320	215	215
Ø diaphragme	35	35	sans	sans
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

### **MARMITE modèle 100 bain-Marie** - Puissance : 18 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	1,908 m <sup>3</sup> /h	2,214 m <sup>3</sup> /h	1,422 Kg/h	1,386 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	320	320	215	215
Ø diaphragme	35	35	sans	sans
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

### **MARMITE modèle 150 chauffe directe** - Puissance : 19,5 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit gaz	2,067 m <sup>3</sup> /h	2,4 m <sup>3</sup> /h	1,54 Kg/h	1,5 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	340	340	220	220
Ø diaphragme	35	35	sans	35
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

### **MARMITE modèle 150 bain-Marie** - Puissance : 19,5 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	2,067 m <sup>3</sup> /h	2,4 m <sup>3</sup> /h	1,54 Kg/h	1,5 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	340	340	220	220
Ø diaphragme	35	35	sans	sans
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## ***MARMITE modèle 230 chauffe directe - Puissance : 23 kW***

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit gaz	2,438 m <sup>3</sup> /h	2,829 m <sup>3</sup> /h	1,817 Kg/h	1,771 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	160	160	105	105
Réglage d'air mm	2	2	4	4
Injecteur RIA	70/100	70/100	50/100	50/100
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

## ***MARMITE modèle 230 bain-Marie - Puissance : 22 kW***

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	2,332 m <sup>3</sup> /h	2,706 m <sup>3</sup> /h	1,706 Kg/h	1,694 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	160	160	105	105
Réglage d'air mm	2	2	4	4
Injecteur RIA	70/100	70/100	50/100	50/100
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

## ***MARMITE PILOTE modèle 150 chauffe directe et bain-marie - Puissance : 19,5 kW***

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	29	37
Débit gaz	2,067 m <sup>3</sup> /h	2,39 m <sup>3</sup> /h	1,54 Kg/h	1,5 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	340	340	220	220
Diaphragme	Ø 35	Ø 35	sans	Ø 27
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

## ***MARMITE PILOTE modèle 240 chauffe directe et bain-marie - Puissance : 25 kW***

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	29	37
Débit gaz	2,64 m <sup>3</sup> /h	3,07 m <sup>3</sup> /h	1,97 Kg/h	1,94 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	270	270	180	180
Diaphragme	Ø 27	Ø 27	Ø 27	Ø 27
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P



### 4 - MAINTENANCE

#### **AVERTISSEMENT :**

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

#### **ATTENTION :**

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

Prendre connaissance de toutes les normes de sécurité pour manipuler les plaques compte tenu de leur poids.

Attendre 1 heure de refroidissement avant d'intervenir sur l'appareil.

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.

Toute intervention de chaudronnerie sur l'appareil, et notamment sur la cuve bain-marie, est strictement interdite sans l'accord préalable du fabricant.

## **ATTENTION**

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

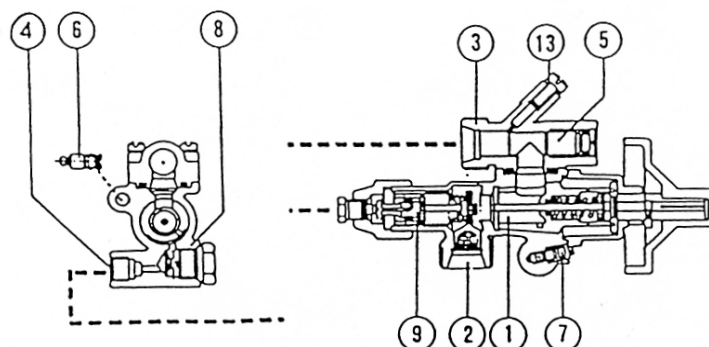
Il est donc impératif de supprimer toute pression dans la double enveloppe avant le démontage éventuel de composants tels que sondes, électrovannes, soupape, purgeur, thermoplongeurs...



## 4.1 ROBINET GAZ :

- 1 - Robinet
- 2 - Entrée du gaz
- 3 - Sortie principale
- 4 - Sortie veilleuse
- 5 - Régulation maximum
- 6 - Régulation minimum
- 7 - Régulation veilleuse

- 8 - Filtre veilleuse
- 9 - Bouchon magnétique
- 10 - Brûleur
- 11 - Veilleuse
- 12 - Thermocouple
- 13 - Prise pression



### 4.1.1 Réglage du débit réduit :

Il s'effectue visuellement en usine par action sur la vis rep **6** qui est scellé après réglage. En cas de changement de gaz, le débit réduit peut être modifié par l'installateur en procédant de la manière suivante :

- Pour diminuer le débit **6** tourner dans le sens horaire.
- Pour augmenter le débit **6** tourner dans le sens contraire.

Le contrôle se réalise par examen visuel en s'assurant de la stabilité de la flamme sur le brûleur. Pour cela opérer plusieurs manœuvres rapides successives du robinet en passant de la position débit maxi à la position débit réduit. Il ne doit être observé ni extinction ni retour de flamme même en présence de pression minimum du réseau.

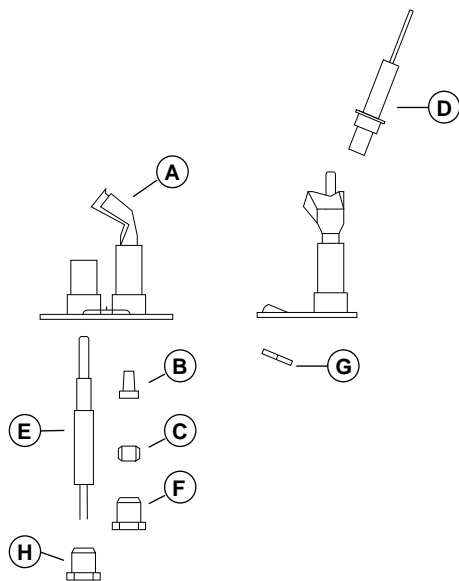
### 4.1.2 Graissage du robinet :

Il est recommandé de procéder au graissage du robinet au moins une fois par an et lorsque la rotation de la manette devient trop dure :

- Déposer les 2 vis de maintien du palier d'axe manette et sortir le tournant **1**.
- Le graisser à la molykote 1102 réf. J051502 en prenant garde de ne pas boucher les entrées et sorties gaz.
- Graisser également le palier après l'avoir dégripper.
- Remettre le tournant en place, (attention à la position de l'axe de manette) ; puis remonter le palier.

## 4.2 VEILLEUSES, THERMOCOUPLE, BOUGIE :

### Veilleuse HQ 349A



#### - Bougie d'allumage (D) :

Enlever le câble de bougie sans casser la cosse. Desserrer l'écrou (G) et remplacer la bougie. Remonter en sens inverse.

#### - Thermocouple (E) :

Desserrer le raccord (H) et remplacer le thermocouple. Remonter en sens inverse.

#### - Injecteur veilleuse :

Voir chapitre 3.3. S'assurer que l'injecteur n'est pas bouché.

## 4.3 ROBINET DE VIDANGE :

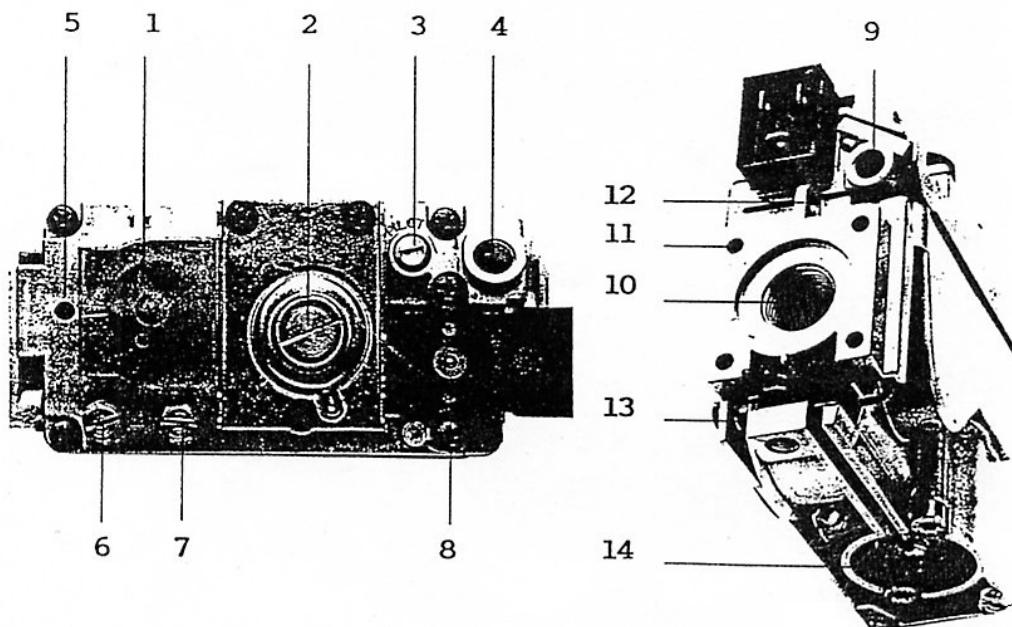
La vanne de vidange est équipée d'une fixation par clamps.

En cas de démontage, agir sur la vis de la Clamp tout en maintenant le corps de la vanne afin d'éviter que celle-ci ne tombe.



## 4.4 VALVE DE SECURITE GAZ « NOVA » :

### 4.4.1 Descriptif :

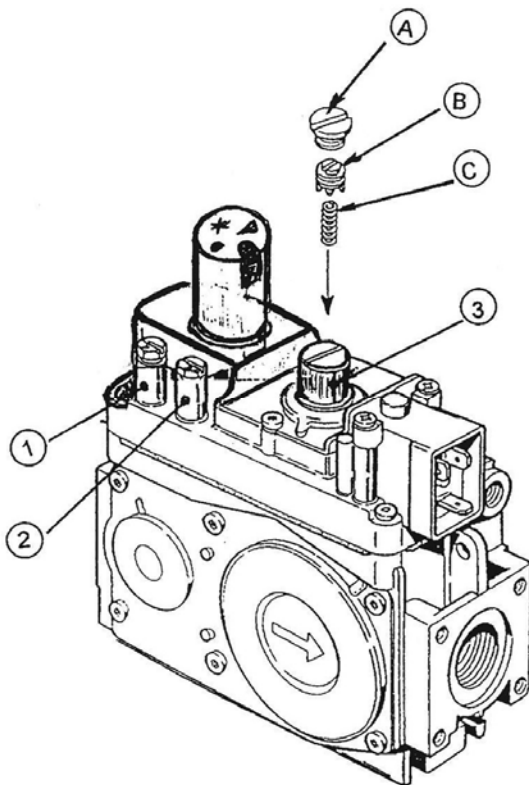


- 1 - Manette de commande
- 2 - Régulateur de pression
- 3 - Vis de réglage gaz veilleuse
- 4 - Prise thermocouple
- 5 - Prédisposition pour fixer tout accessoire éventuel
- 6 - Prise de pression entrée
- 7 - Prise de pression sortie
- 8 - Solénoïde
- 9 - Sortie veilleuse
- 10 - Sortie principale du gaz
- 11 - Trous (M5) pour fixation raccords
- 12 - Point de fixation supplémentaire de la valve
- 13 - Position alternative de connexion thermocouple
- 14 - Bouchon magnétique de sécurité.

### Montage du thermocouple :

Pour raccorder le thermocouple à la valve gaz, serrer le raccord à la main puis  $\frac{3}{4}$  tour à la clé.

## 4.4.2 Neutralisation du régulateur de pression :



1 - Prise de pression Entrée

2 - Prise de pression Sortie

3 - Régulateur de pression

A - Vis accès au régulateur

B - Vis réglage de la pression de sortie

C - Ressort régulateur de pression

D - Dispositif de neutralisation du régulateur

- La valve possède un régulateur de pression qui est mis hors fonction en usine et scellé.
- Pour neutraliser le régulateur de pression, déposer les pièces A – B – C.
- Monter la pièce D (à reprendre éventuellement sur valve d'origine).

## 4.5 DETARTRAGE DOUBLE ENVELOPPE :

Elle est équipée sur sa face inférieure d'un orifice de vidange pour le détartrage. Une fois par an et en fonction de la dureté de l'eau du réseau et du niveau d'entartrage constaté de la double enveloppe procéder à un détartrage.

Procéder comme suit :

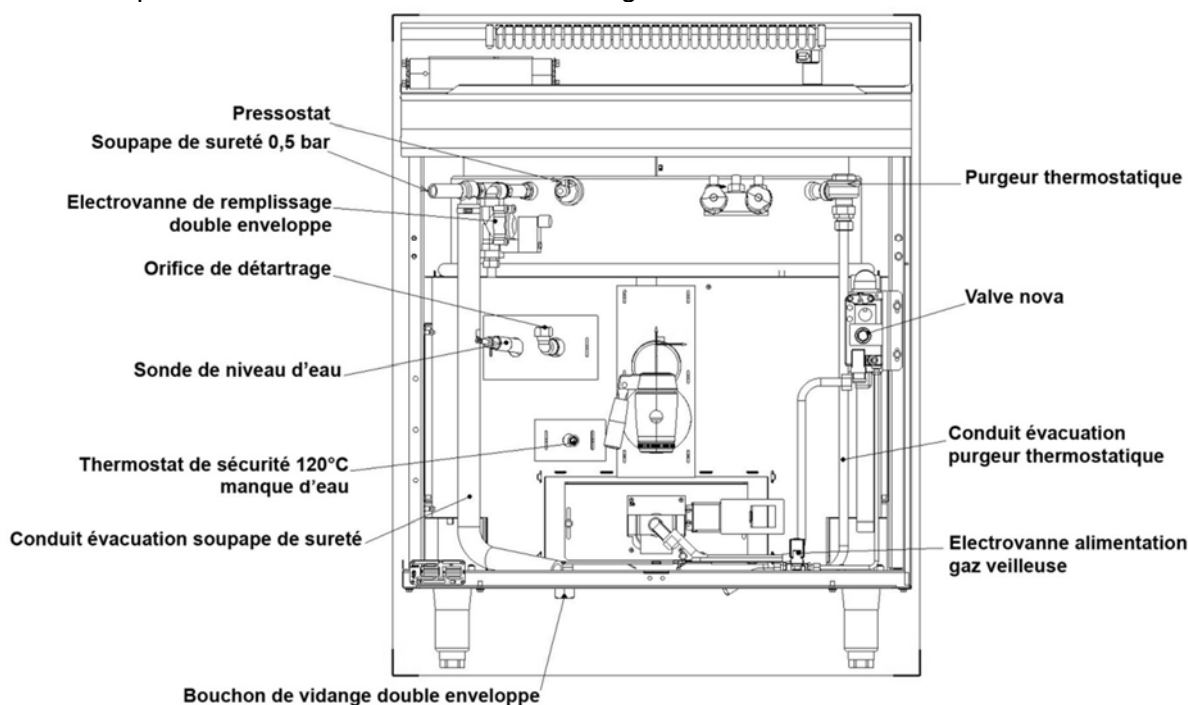
- Ôter le bouchon de vidange de la double enveloppe (accès par orifice prévu à cet effet dans le socle de l'appareil).
- Vidanger et rincer.
- Remettre le bouchon de vidange.
- Introduire par l'orifice de détartrage (voir 4.6) après avoir déposé la façade basse, le détartrant constitué par une solution d'acide phosphorique diluée à 33 % en volume ou un produit similaire du commerce dans les proportions suivantes :
  - \* 24 L pour une capacité 100 l.
  - \* 27 L pour une capacité 150 l.
  - \* 37 L pour une capacité 200 l.
- Mettre l'appareil en service pendant 60 mn.
- Laisser reposer pendant 3 à 4 h.
- Vidanger après dépose du bouchon.
- Rincer abondamment en introduisant de l'eau par le groupe de sécurité.

Il est conseillé de porter des gants de protection contre les risques de brûlures.

**Nota** : sur les marmites bain-marie PILOTE, le groupe de sécurité se situe sous le panache à l'arrière.

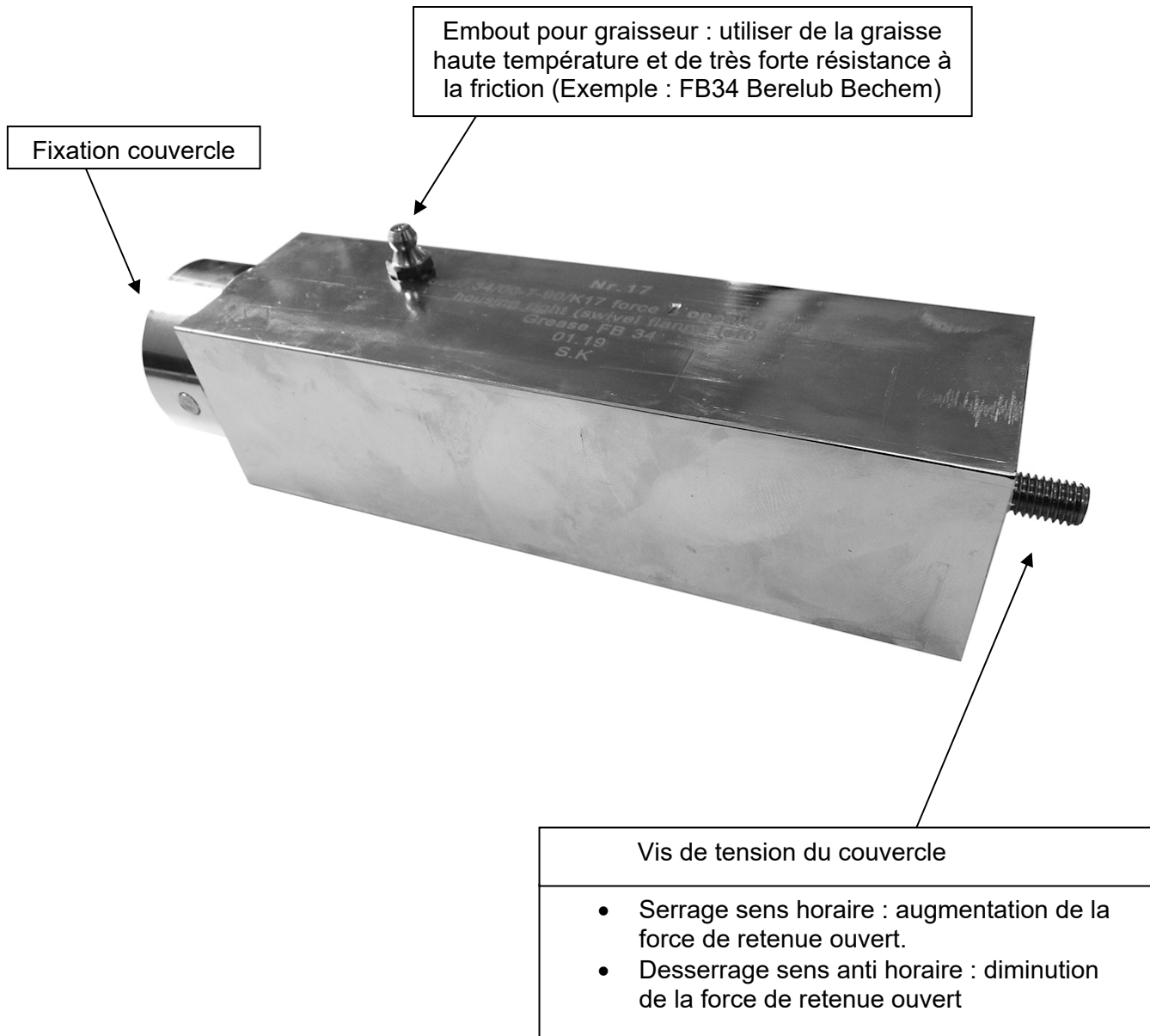
## 4.6 LOCALISATION DES DIFFERENTS COMPOSANTS :

Exemple : marmite modèle 150 bain marie gaz



## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### 4.7 CHARNIERE COUVERCLE :





### 4.8 SOUPAPE DE SURETE 0,5 BAR MODELE BAIN-MARIE :

L'appareil est équipé d'une soupape de sureté permettant, en cas de défaillance de l'organe de régulation de pression dans la double enveloppe, d'éviter que la pression maximum admise ne soit dépassée.



La soupape de sureté est accessible après démontage de la façade basse (voir 4.6 pour localisation).



Des contrôles fonctionnels et visuels sont impérativement à réaliser périodiquement par un **professionnel qualifié** afin de s'assurer du fonctionnement et état de la soupape.

- **Tous les ans ou après une longue période d'inactivité.**

Pour s'assurer que la soupape de sécurité continue à fonctionner correctement, il faut l'essayer tous les ans. Pour ce faire, l'ouvrir manuellement en intervenant sur le levier d'ouverture pour la déclencher (dévisser manuellement le levier puis agir par traction).

Cet essai doit être effectué en maintenant la double enveloppe sous sa pression d'utilisation. La soupape doit s'ouvrir franchement et une grande quantité de vapeur doit s'écouler sous la cuve. Elle doit se refermer nettement dès que le levier est lâché. Cette manœuvre doit être brève et ne doit pas être répétée. Revisser le levier après contrôle.

En cas de mauvais fonctionnement, il est obligatoire de remplacer le composant après avoir au préalable impérativement supprimé toute pression dans la double enveloppe.

### **Tous les 2 ans ou après une longue période d'inactivité.**

Un contrôle visuel extérieur de la soupape doit être effectué tous les 2 ans afin de confirmer le bon état. Aucune destruction, oxydation ou érosion importante, fentes/raccords de sortie sans aucune obstruction, ne doit être observées.

Dans le cas contraire, il est impératif de remplacer la soupape après avoir impérativement, au préalable, supprimer toute pression dans la double enveloppe.

### **Rappel :**

- **Les contrôles de la soupape doivent être réalisés par du professionnel qualifié.**
- **Supprimer toute pression dans la double enveloppe avant le démontage éventuel de la soupape.**
- **La soupape peut atteindre des températures élevées. Se munir des précautions adaptées (gants, lunettes, ...).**

# PIÈCES DÉTACHÉES

## Marmite ARMEN gaz et électrique

DESIGNATION	CODE	GAZ						ELECTRIQUE					
		CD			BM			CD		BM			
		100	150	235	100	150	235	100	150	80	100	150	235
Plastron marmite	A504346				•	•	•			•	•	•	•
Pressostat 100-500 mbar	E044055				•	•	•				•	•	•
Allumeur 2 pts	E050505	•	•	•	•	•	•						
Carte multifonctions	E050540				•	•	•			•	•	•	•
Ventilateur hélicoïdal	E050571						•						
Sonde de niveau d'eau	E054062				•	•	•				•	•	•
Disjoncteur 1P+1N 2AC	E100650				•	•	•			•	•	•	•
Disjoncteur 2P 2AC	E100653							•	•				
Électrovanne veilleuse	E131002				•	•	•						
Électrovanne remplissage DE	E131710						•						•
Électrovanne remplissage DE	E131743				•	•					•	•	
Résistance 1900W	E150885							•	•				
Thermoplongeur 4500 W	E153010										•	•	•
Joint thermoplongeur	E153011										•	•	•
Voyant LM112 vert 400 V	E202097							•	•				
Voyant lm112 orange 400 V	E202098							•	•				
Thermostat sécurité 120°C +	E401012				•	•	•				•	•	•
Sonde J d=3 mm	E403532				•	•	•			•	•	•	•
Doseur d'énergie 400 V	E452545							•	•				
Brûleur ovale Ig = 400	G200206	•	•		•	•							
Brûleur AEM Ig = 410	G203025			•			•						
Veilleuse	G207529	•	•	•	•	•	•						
Electrode allumage	G207534	•	•	•	•	•	•						
Robinet gaz S22	G304040	•	•										
Robinet gaz S23	G304048			•									
Thermocouple	G401005	•	•	•	•	•	•						
Valve de sécurité gaz	G653028				•	•	•						
Joint commande Nova	I101006				•	•	•						
Soufflet manette	I101007	•	•	•									
Joint de robinet de vidange	I101009	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Poignée bakelite couvercle	Q104068	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Manette électrique	SEQ104228							•	•				
Charnière couvercle	Q104592	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Vanne de vidange clamp	Q450151	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Robinet EC/EF	Q452030	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Rejet fixe	Q461018	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Purgeur laiton	Q480530				•	•	•				•	•	•
Soupape sureté 0,5 bar	Q480536				•	•	•				•	•	•
Manette gaz	SEQ104225	•	•	•									

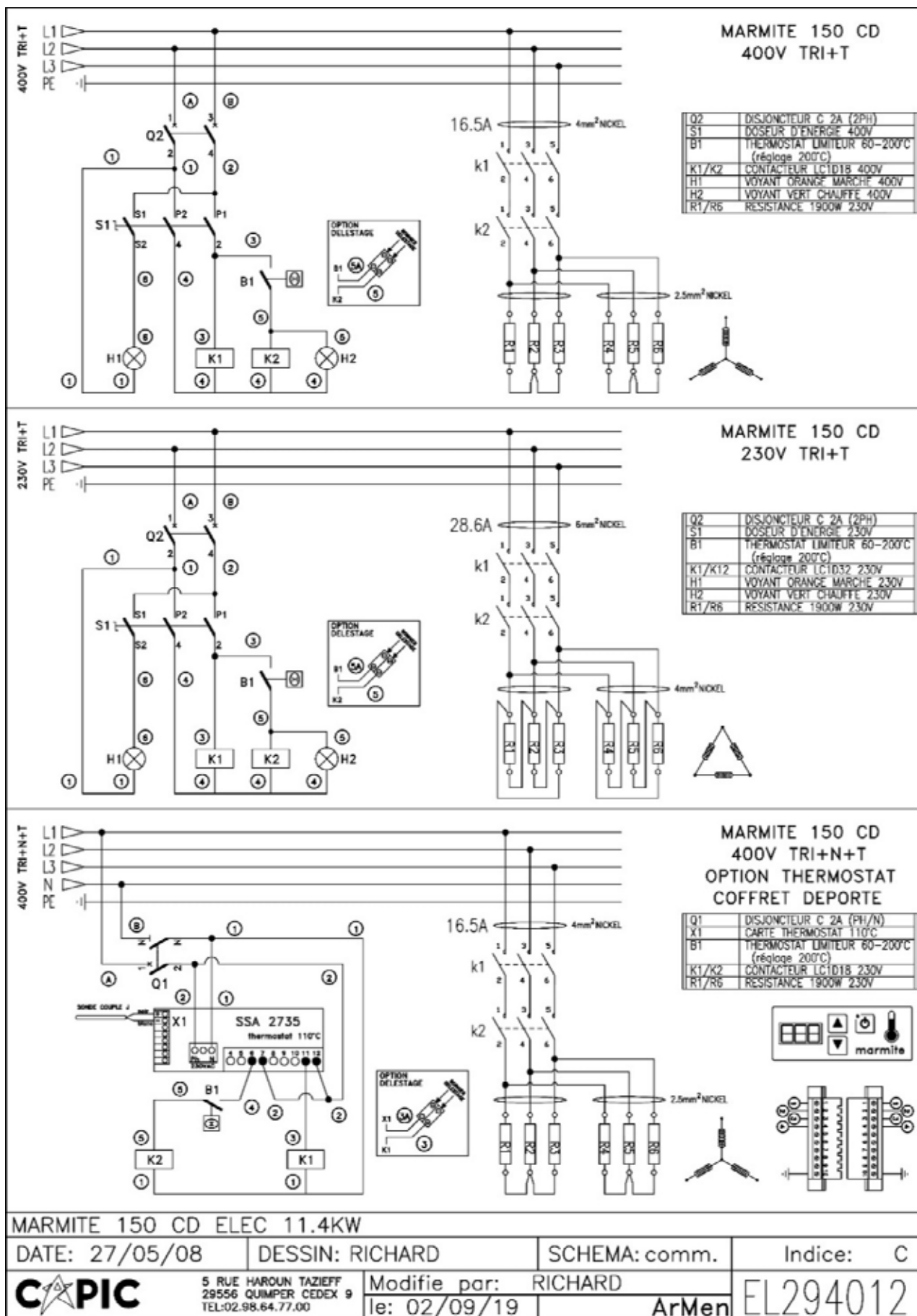


# PIÈCES DÉTACHÉES

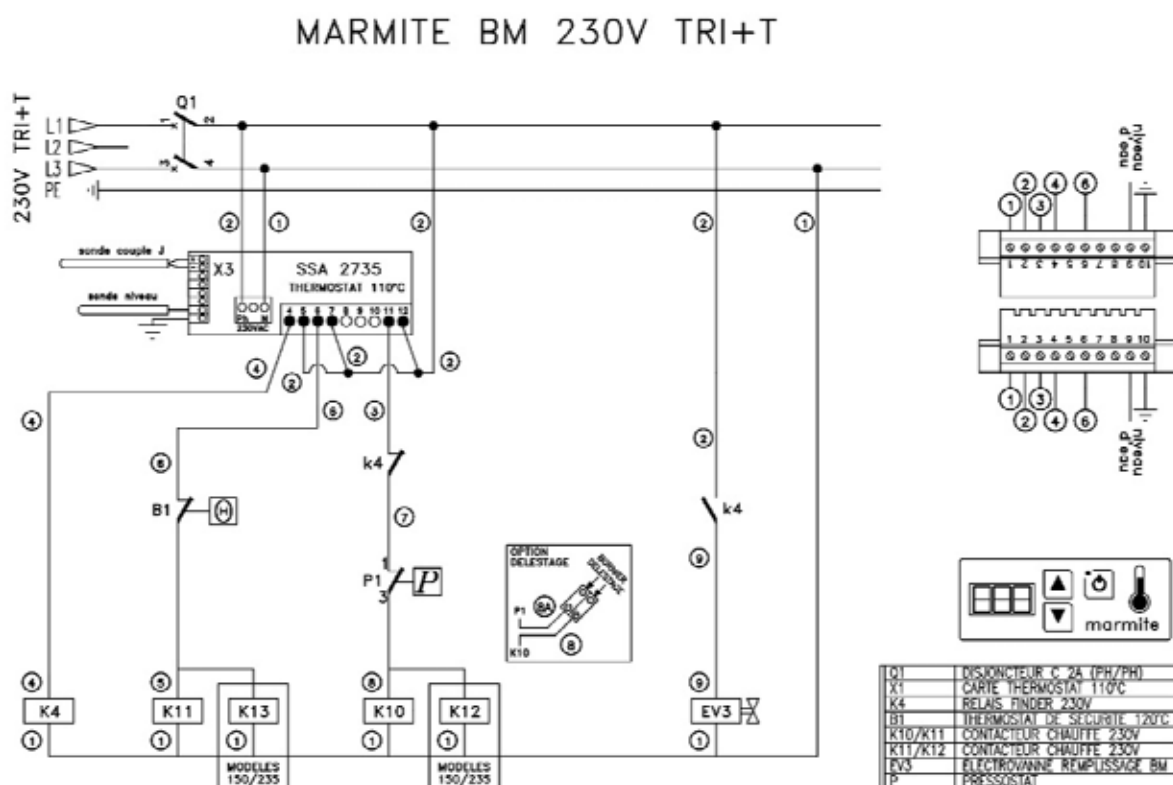
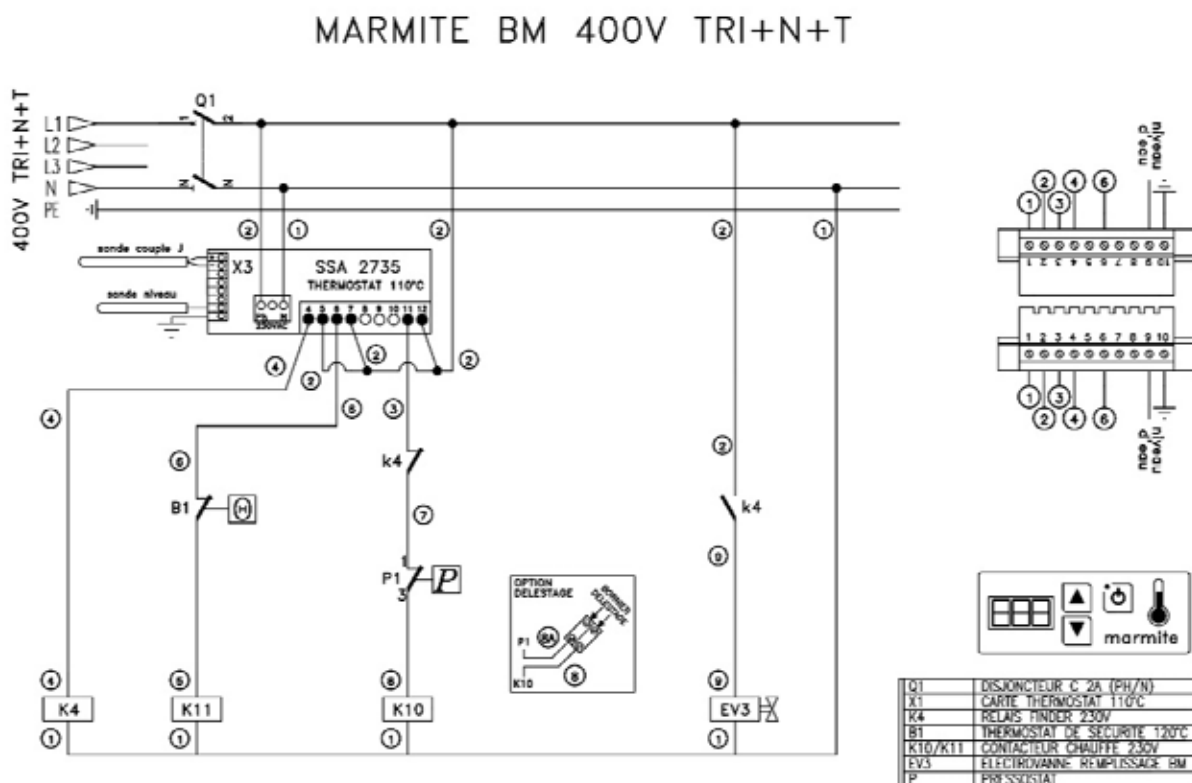
## Marmite SUSPENDUE PILOTE gaz et électrique

DESIGNATION	CODE	GAZ				ELECTRIQUE			
		CD		BM		CD	BM		
		150	240	150	240	150	80	150	240
Platron EC / EF	A504248	●	●	●	●	●	●	●	●
Platron compteur d'eau	A504338	●	●	●	●	●	●	●	●
Platron mélangeur	A504344				●		●	●	●
Platron Marmite	A504346	●	●	●	●	●	●	●	●
Platron basculement	A504457	●	●	●	●	●	●	●	●
Platron minuterie	A504490				●		●	●	●
Vérin basculement MAX30	E020515	●	●	●	●	●	●	●	●
Boîtier de commande vérin V2	E020520	●	●	●	●	●	●	●	●
Pressostat 100-500 mbar	E044055			●	●		●	●	●
Allumeur 2 pts	E050505	●	●	●	●				
Capteur de sécurité couvercle	E050512				Mélangeur		Mélangeur	Mélangeur	Mélangeur
Aimant sécurité couvercle	E050513				Mélangeur		Mélangeur	Mélangeur	Mélangeur
Carte alimentation EC/EF	E050536	●	●	●	●	●	●	●	●
Carte multifonctions	E050540	●	●	●	●	●	●	●	●
Carte basculement	E050548	●	●	●	●	●	●	●	●
Ventilateur hélicoïdal	E050571				●				
Relais Finder	E052347	●	●	●	●	●	●	●	●
Socle relais Finder	E052351	●	●	●	●	●	●	●	●
Bouton arrêt d'urgence	E052801				●		●	●	●
Bouton à clé	E052814				●		●	●	●
Sonde de niveau d'eau	E054064			●	●		●	●	●
Détecteur magnétique couvercle	E054075	●	●	●	●	●	●	●	●
Aimant	E054077	●	●	●	●	●	●	●	●
Capteur mécanique cuve	E054078	●	●	●	●	●	●	●	●
Disjoncteur 1P+1N 2AC	E100650	●	●	●	●	●	●	●	●
Electrovanne veilleuse	E131002			●	●				
Electrovanne remplissage DE	E131710			●	●			●	●
Résistance 1900W	E150885					●			
Résistance cartouche 7000W	E152230						●		
Thermoplongeur	E153010							●	●
Joint thermoplongeur	E153011							●	●
Moteur mélangeur	E254058						●	●	
Moteur mélangeur	E255020				●				●
Thermostat sécurité 120°C +	E401012			●	●		●	●	●
Sonde couple J diam = 3	E403532	●	●	●	●	●	●	●	●
Bruleur ovale lg = 400	G200206	●	●	●	●				
Veilleuse	G207529	●	●	●	●				
Electrode allumage	G207534	●	●	●	●				
Thermocouple	G401005	●	●	●	●				
Interrupteur allumage électrique	G652232	●	●	●	●				
Valve de sécurité gaz	G653028	●	●	●	●				
Joint commande NOVA	I101006	●	●	●	●				
Compteur eau + capteur	Q051009	●	●	●	●	●	●	●	●
Poignée bakelite couvercle	Q104068	●	●	●	●	●		●	●
Charnière couvercle F7 spéciale	Q104595	●	●	●	●	●		●	●
Vanne de vidange clamp	Q450151	●	●	●	●	●		●	●
Robinet EC/EF	Q452030	●	●	●	●	●		●	●
Rejet fixe	Q461018	●	●	●	●	●		●	●
Purgeur laiton	Q480530			●	●		●	●	●
Soupape sureté 0,5 bar	Q480536			●	●		●	●	●
Douchette à enrouleur	Q501040	option	option	option	option	option		option	option

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



MARMITE BM ELECTRIQUE

DATE: 27/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: D



5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

Modifie par:	RICHARD
--------------	---------

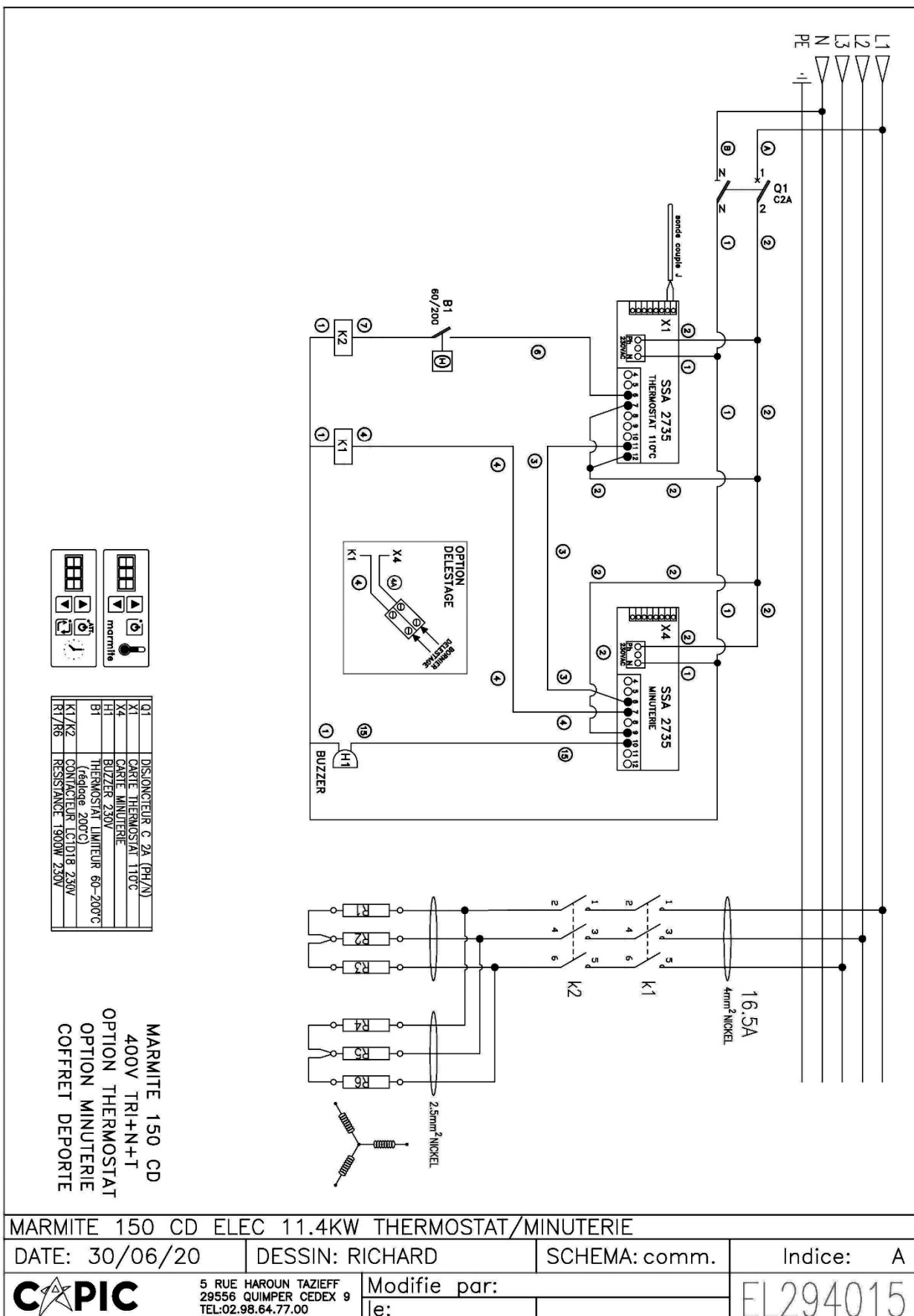
le: 02/09/19

RICHARD

ArMen

EL294111

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



MARMITE 150 CD ELEC 11.4KW THERMOSTAT/MINUTERIE

DATE: 30/06/20

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A

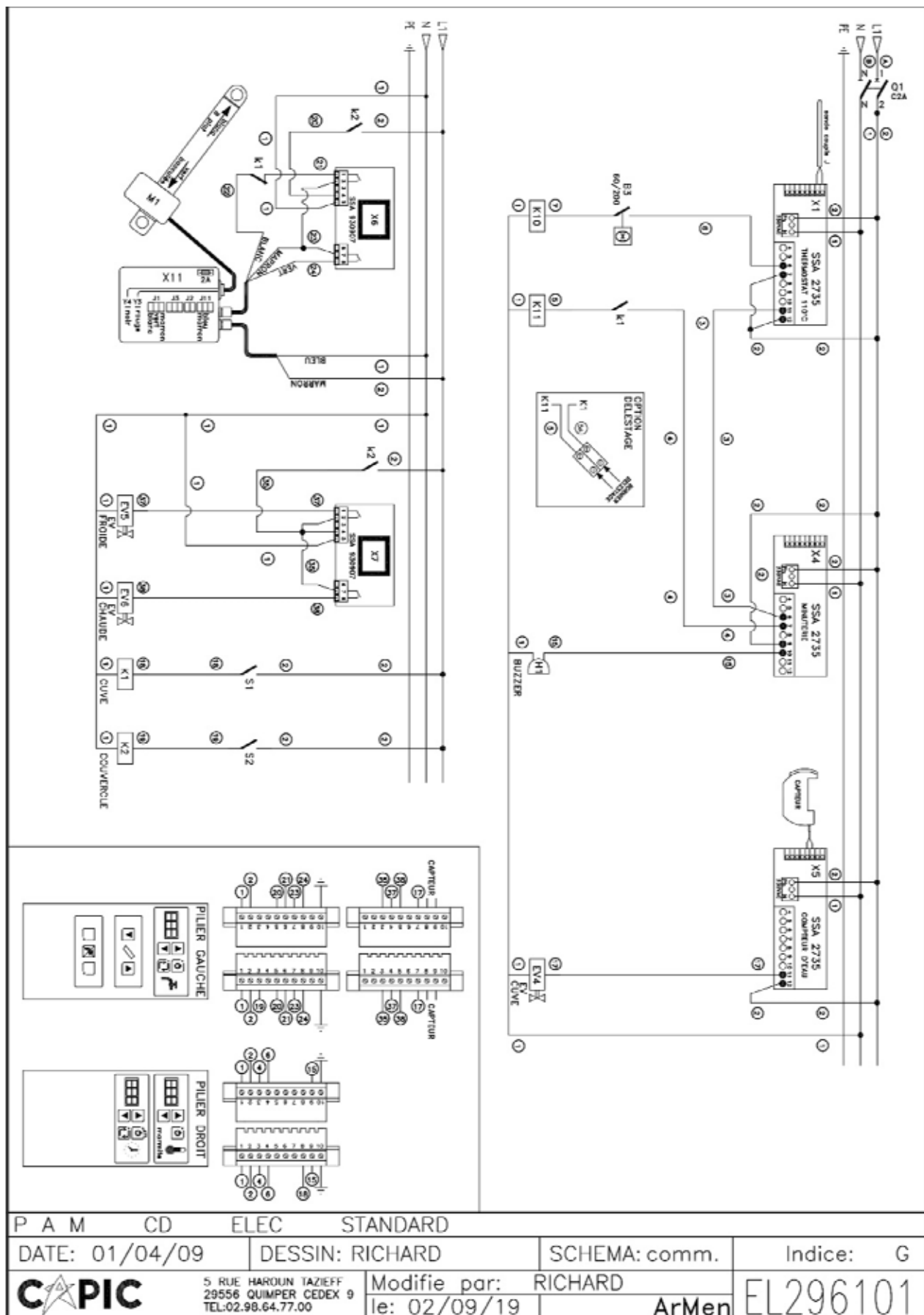
**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

Modifie par:  
le:

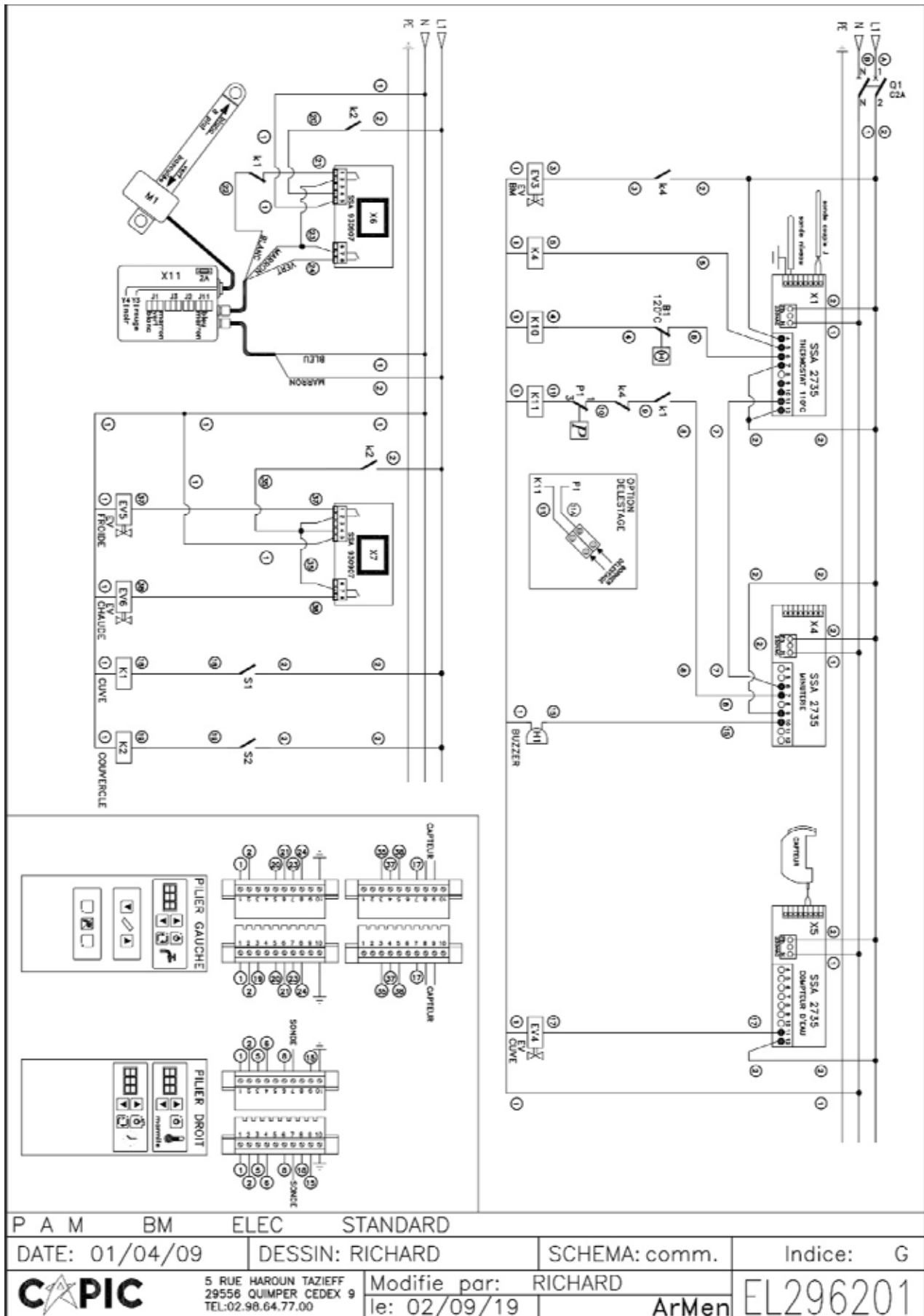
EL294015

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

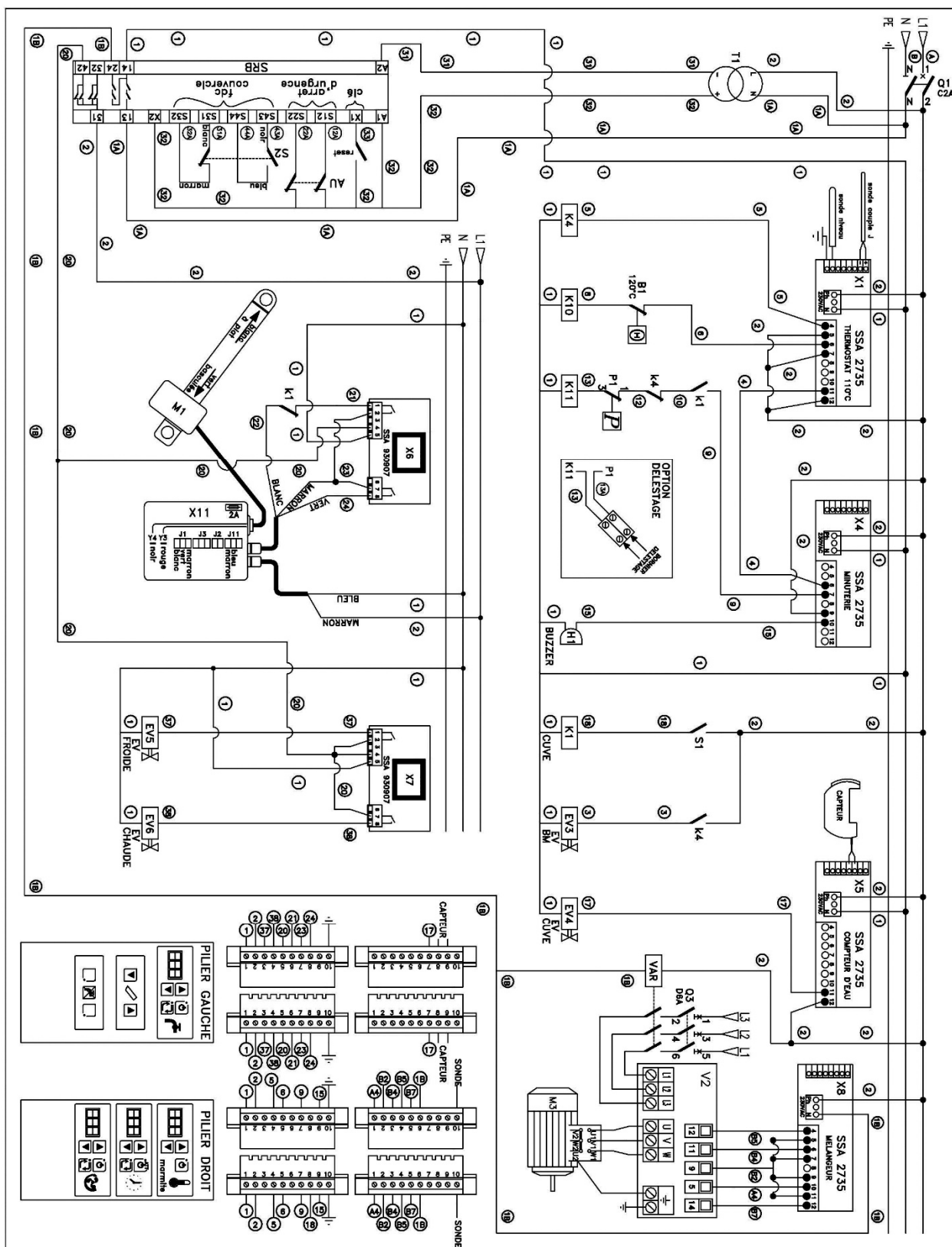




# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



PAM BM ELEC AVEC MELANGEUR

DATE: 09/12/09

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: H

**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

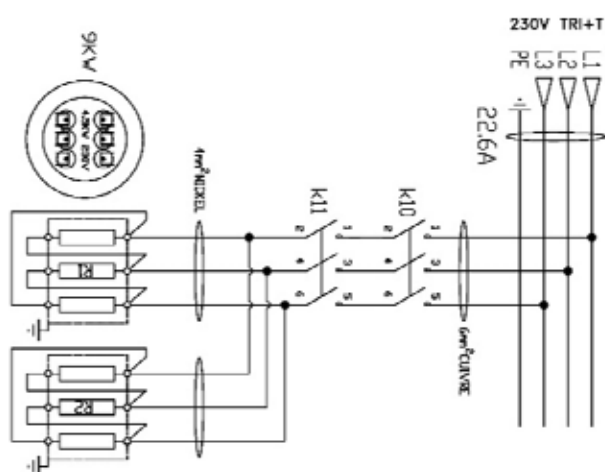
Modifié par: RICHARD  
le: 12/10/20

ArMen

EL296206

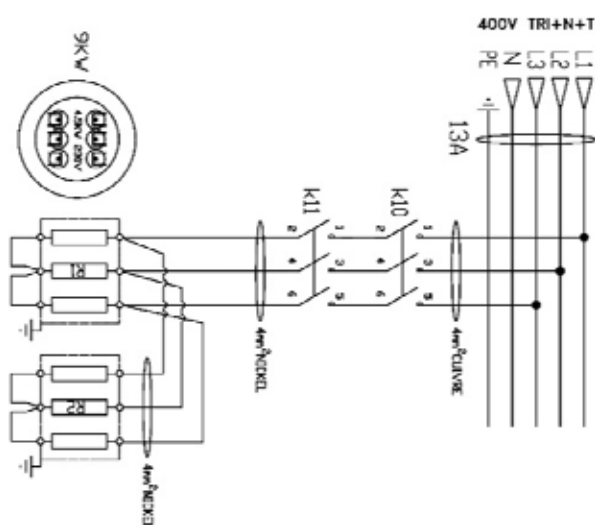
# SCHÉMAS ELECTRIQUES

MARMITE 60 230V TRI+T



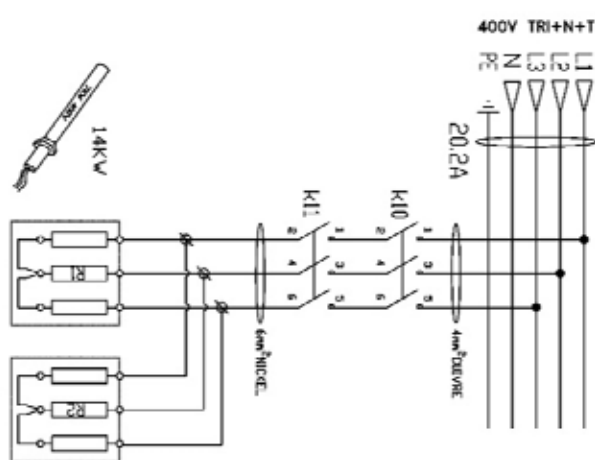
K10/K11 CONTACTEUR LC1D08 230V  
R1/R2 RESISTANCE 4.5KW 230V

MARMITE 60 400V TRI+N+T



K10/K11 CONTACTEUR LC1D09 230V  
R1/R2 RESISTANCE 4.5KW 230V

MARMITE 80 400V TRI+N+T



K10/K11 CONTACTEUR LC1D09 230V  
R1/R2 RESISTANCE 7KW 400V

MARMITE BM 60 / 80 (PUISSANCE)

DATE: 26/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C

**CAPIC**

5 RUE HARDUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

Modifié par: RICHARD

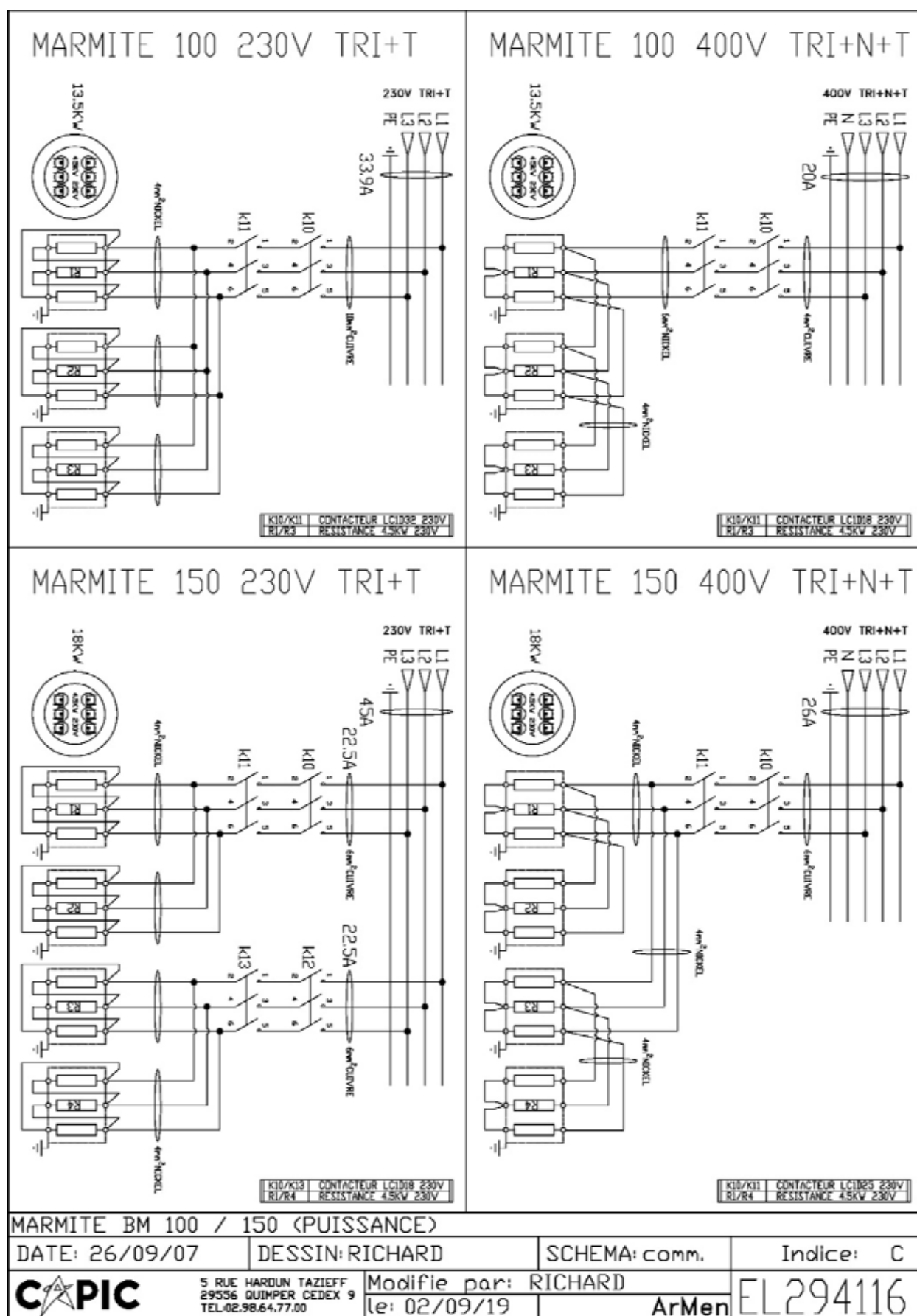
le: 02/09/19

ArMen

EL294115

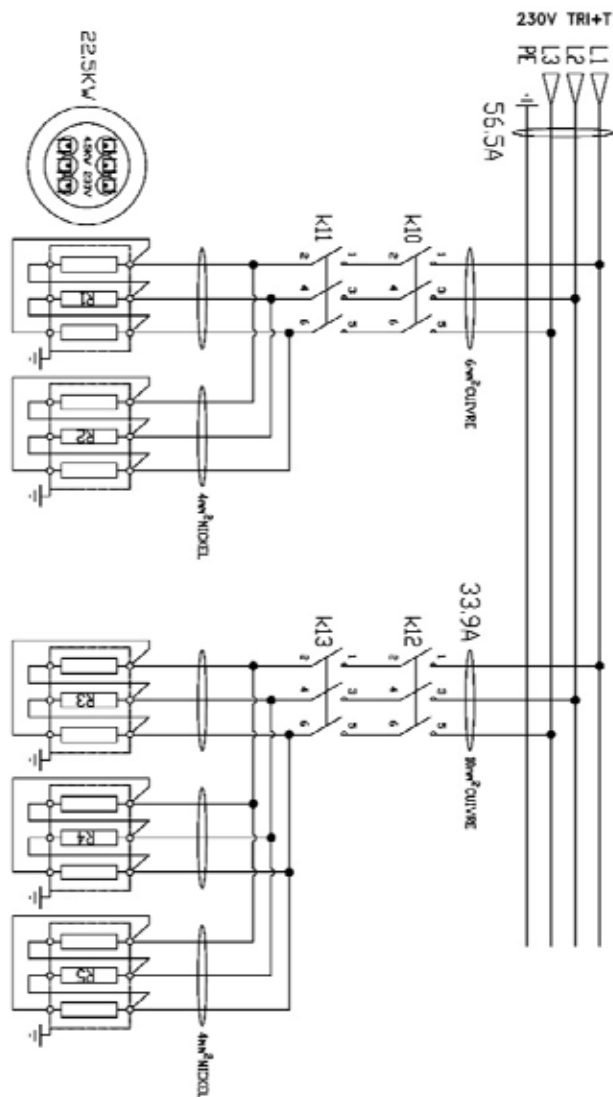


# SCHÉMAS ELECTRIQUES



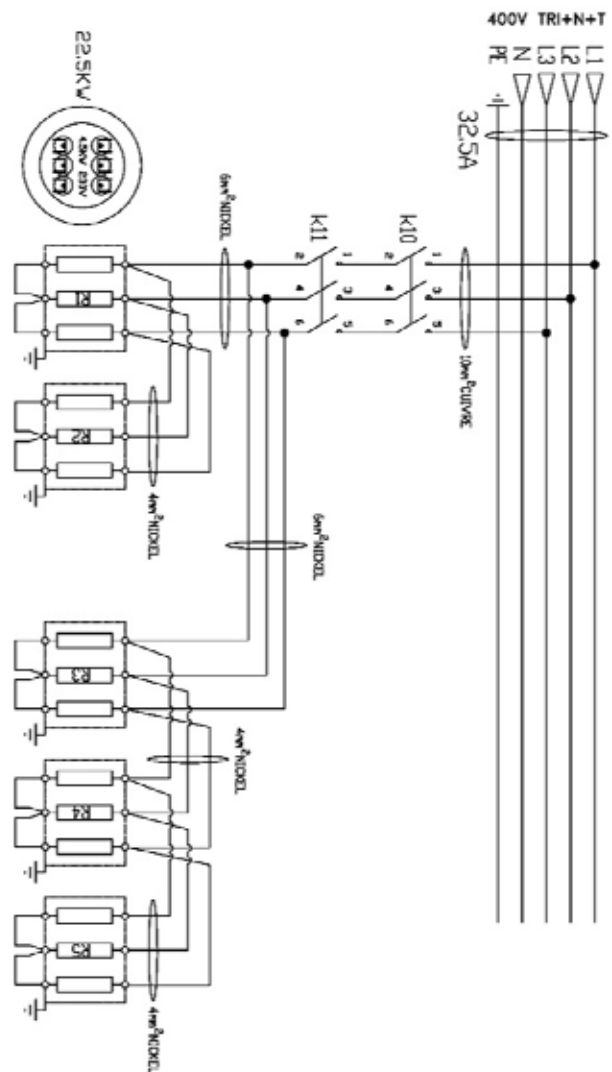
# SCHÉMAS ELECTRIQUES

MARMITE 235 230V TRI+T



K10/K11	CONTACTEUR LC100R 230V
K12/K13	CONTACTEUR LC100R 230V
R1/R2	RESISTANCE 4.5kW 230V

MARMITE 235 400V TRI+N+T



K10/K11	CONTACTEUR LC100R 230V
R1/R2	RESISTANCE 4.5kW 230V

MARMITE BM 235 (PUISSANCE)

DATE: 26/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C



5 RUE HARDUN TAZIEFF  
29336 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

Modifié par: RICHARD

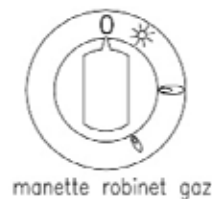
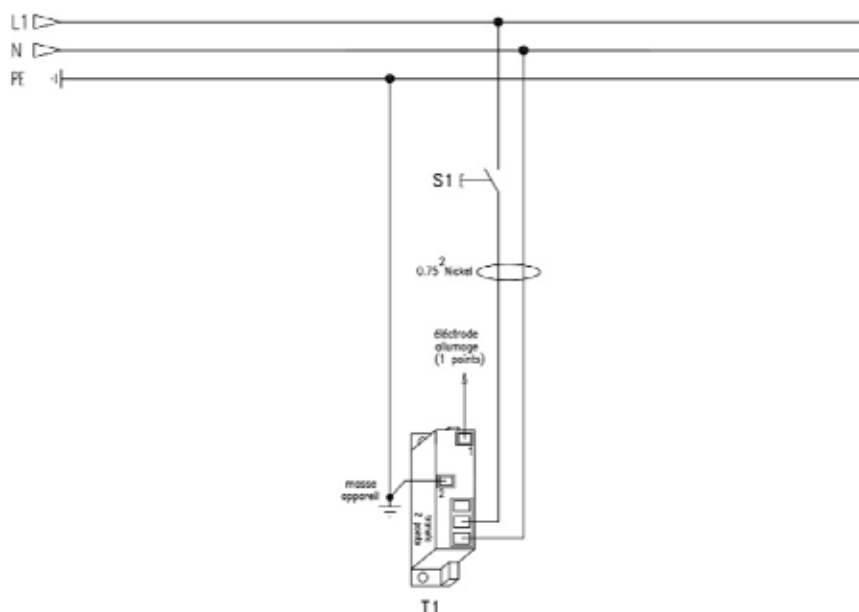
le: 02/09/19

ArMen

EL294117

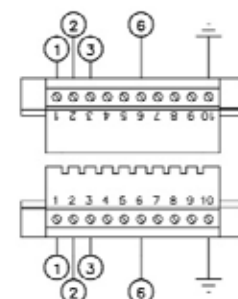
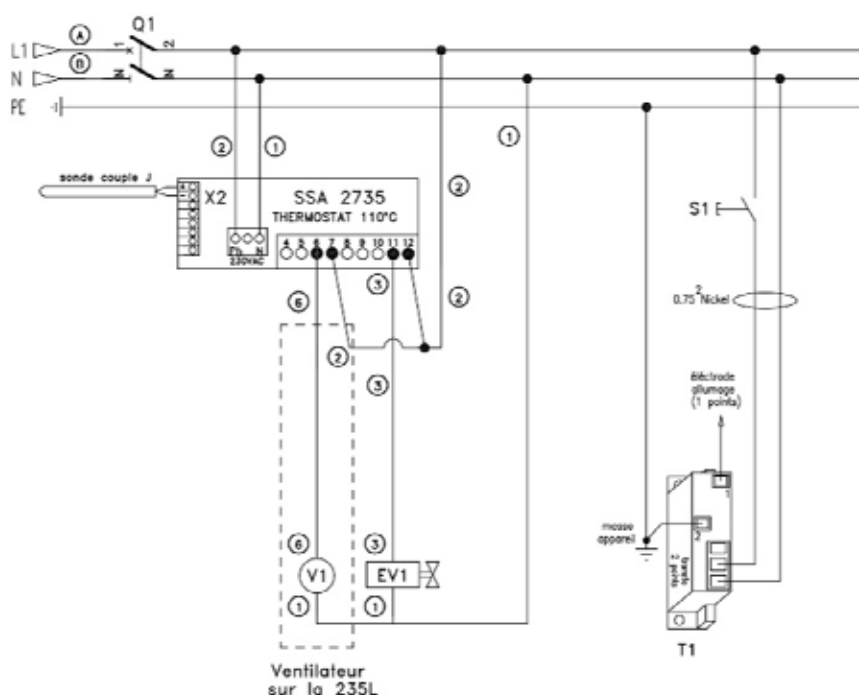
# SCHÉMAS ELECTRIQUES

## MARMITE CD ROBINET GAZ



S1	POUSOIR D'ALLUMAGE
T1	TRANSFORMATEUR D'ALLUMAGE

## MARMITE CD REGULATION THERMOSTATIQUE



Q1	DISJONCTEUR C 2A (PH/N)
X1	CARTE THERMOSTAT 110°C
EV1	ELECTROVANNE NOVA
V1	VENTILATEUR 230V (sur 235L)
S1	POUSOIR D'ALLUMAGE
T1	TRANSFORMATEUR D'ALLUMAGE

MARMITE CD GAZ 230V MONO+T

DATE: 16/11/09

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C

**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

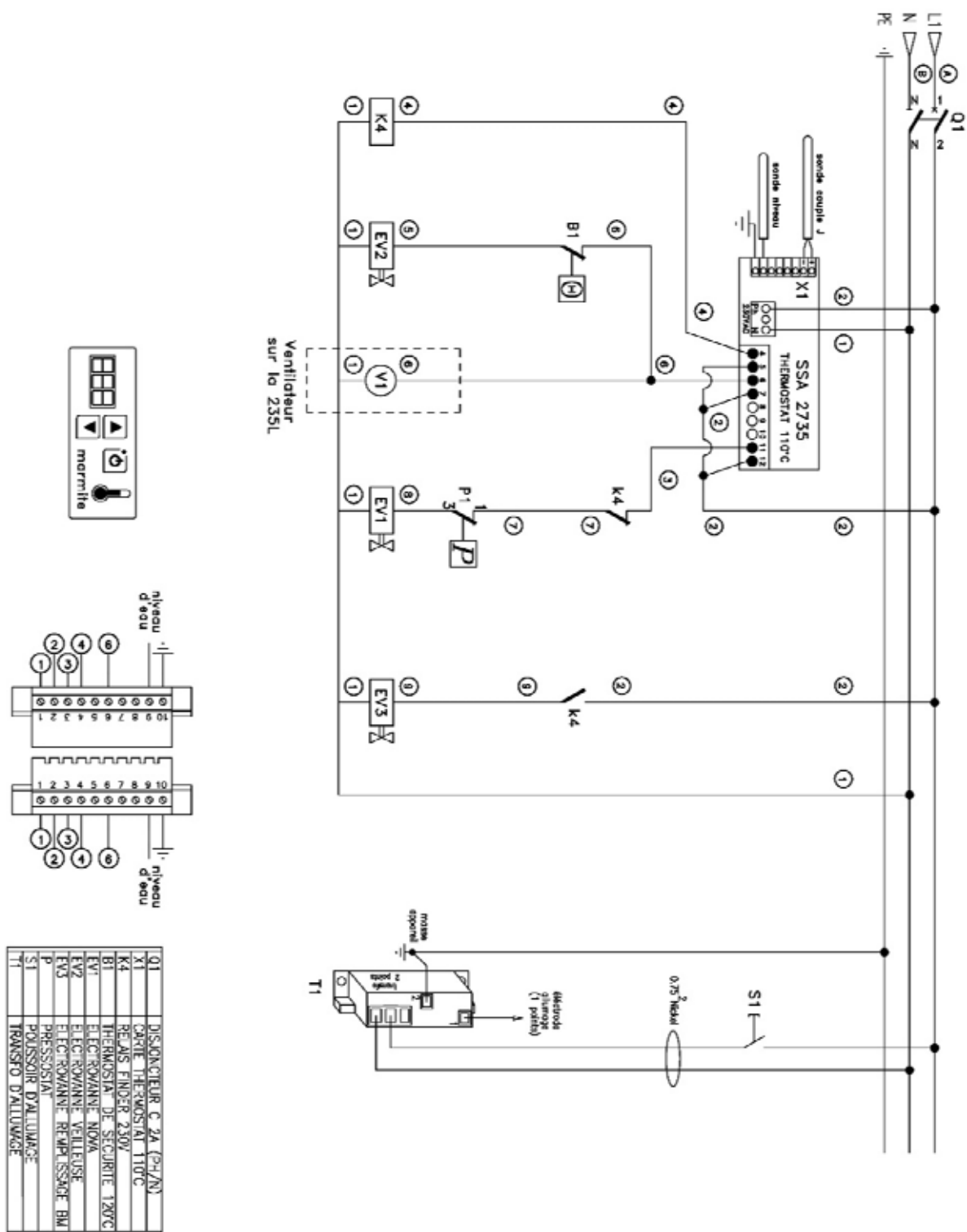
Modifié par: RICHARD

le: 02/09/19

ArMen

EL294022

## SCHÉMAS ELECTRIQUES



MARMITE	BM	GAZ
---------	----	-----

DATE: 27/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: D

**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

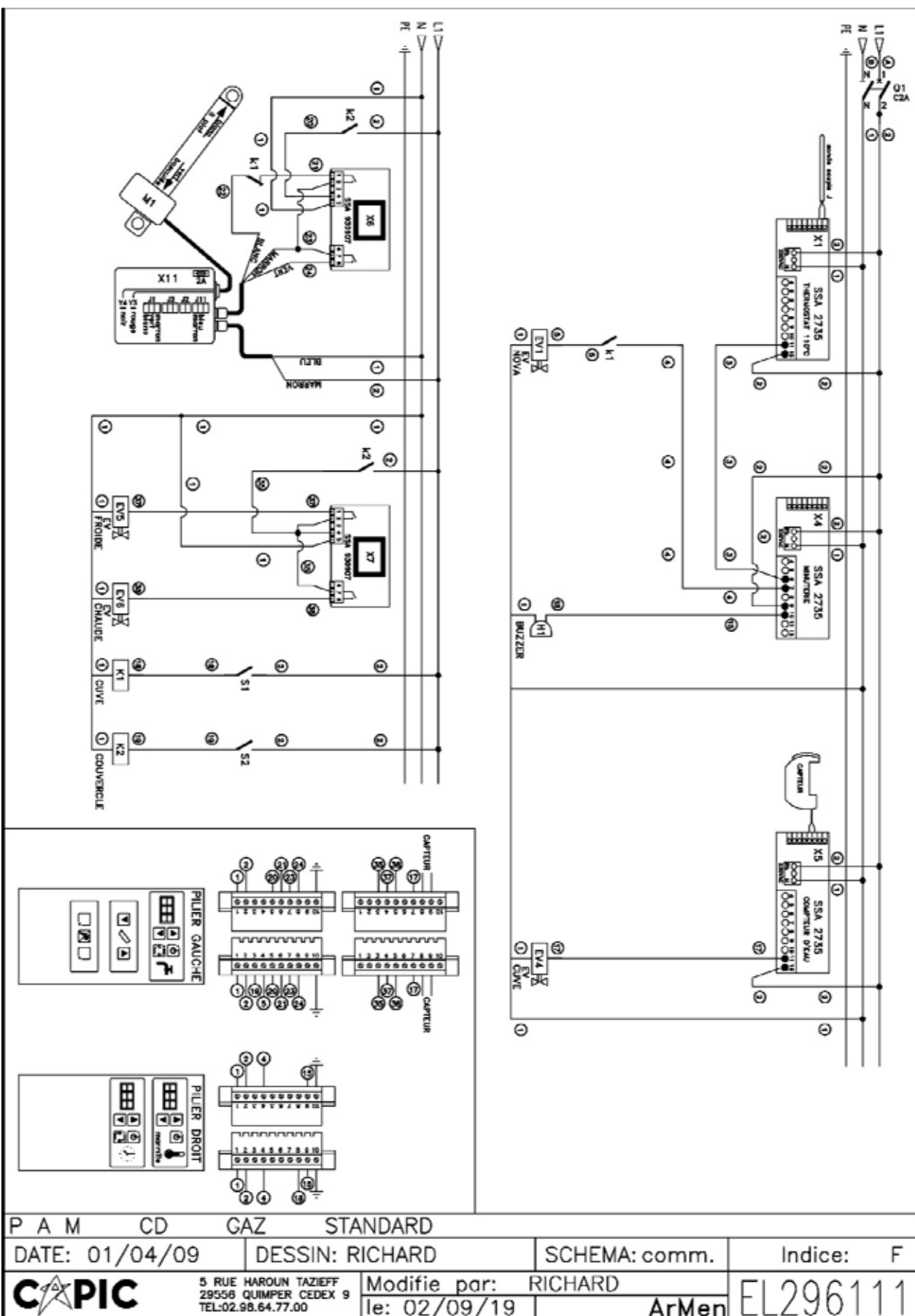
Modifie par:	RICHARD
--------------	---------

le: 02/09/19

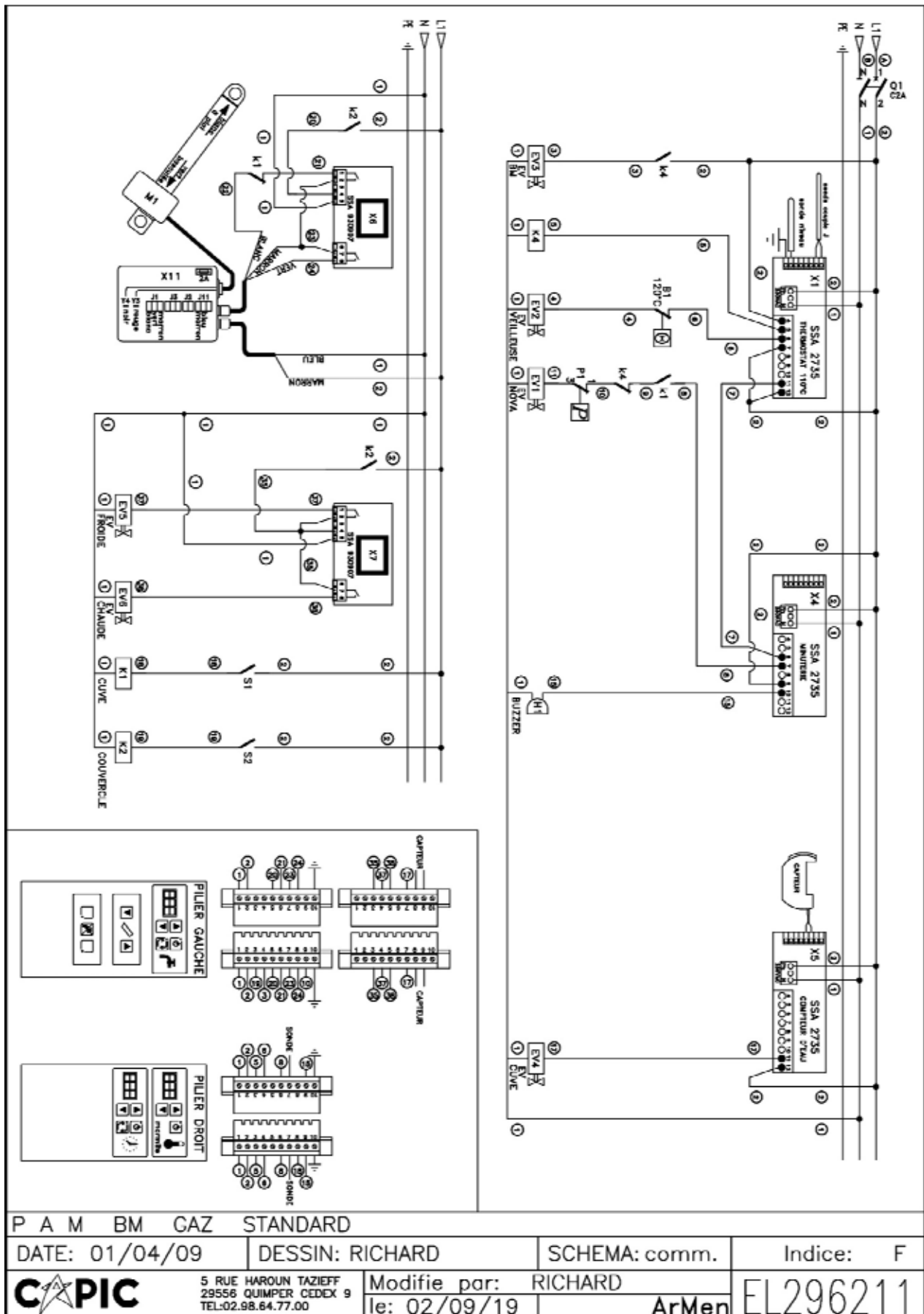
ArMen

FI 294121

## SCHÉMAS ELECTRIQUES

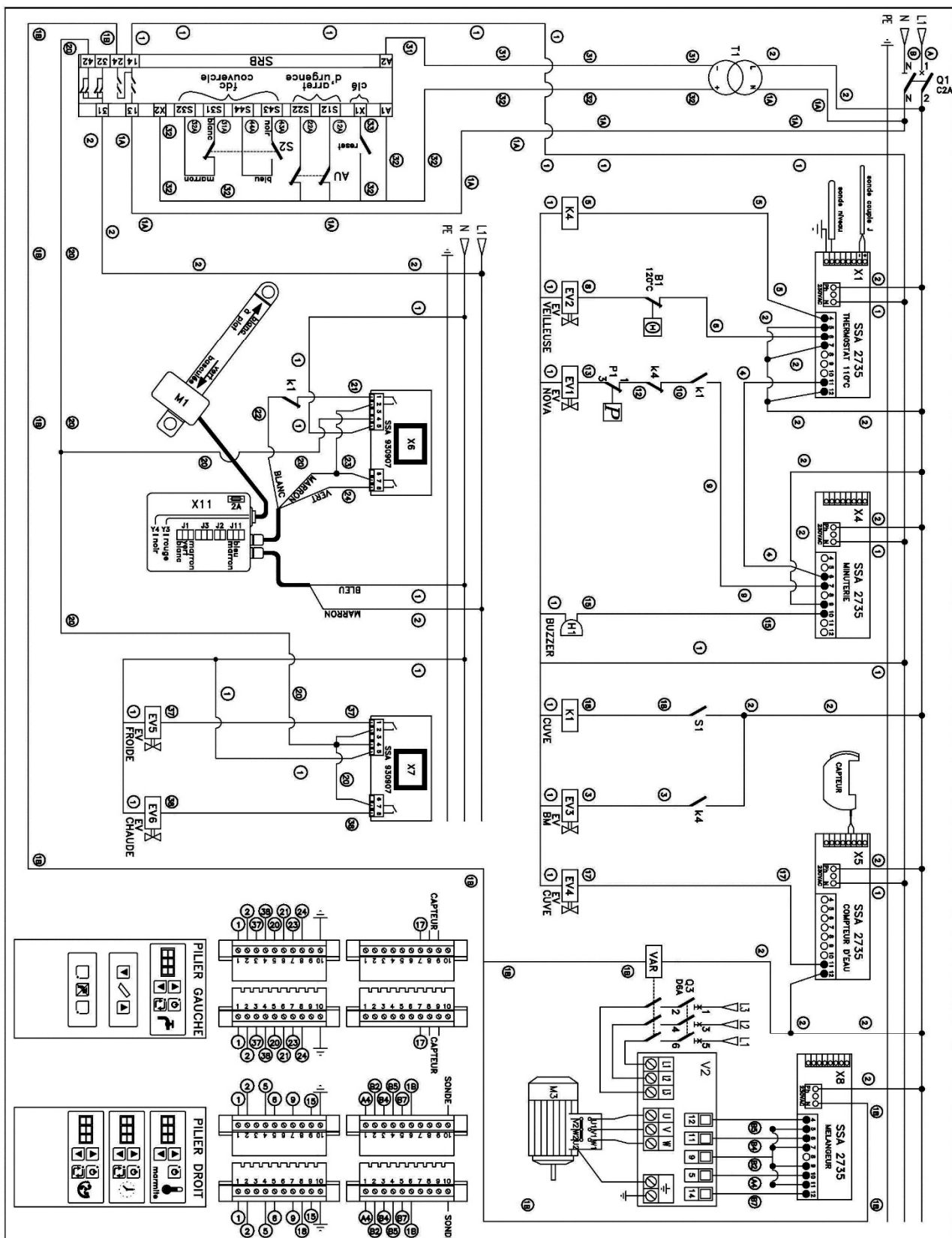


# SCHÉMAS ELECTRIQUES





# SCHÉMAS ELECTRIQUES



PAM BM GAZ AVEC MELANGEUR

DATE: 09/09/10

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: I

**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

Modifie par: RICHARD  
le: 12/10/20

ArMen

EL296209