



CUISEUR AUTO. 180L VAP. + MODULE DE REFROID. ET CHARIOT DE TRANSP.

Charvet process line

Fiche technique

XL Concept

Résumé

Energie : VAPEUR

Code : V03287

Des. : XC-LPCV1-18

LxPxH (mm) : 2416 x 1000 x 1800
 Puissance elec : 0,5 kW
 Cuiseur automatique : 1 x 180 L
 Capacité cuve : 188 L.
 Panier : 1 x 18-23kg
 Module de refroidissement : 180 L
 Tension : 1 - 230 V + T



Descriptif général

Caractéristiques de construction (châssis, cuve, façade, dessus, côtés, pieds)

- . Structure portante acier inox 304 épaisseur 20-30/10e.
- . Revêtement externe en inox 18-10, épaisseur 10/10e.
- . Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 30/10e.
- . Robinet de vidange frontal en laiton chrome de 2 pouces équipé d'une poignée isolante.
- . Couvercles équilibrés en inox 18-10, ep 10/10e.
- . Paniers de cuisson perfores en inox 316L, épaisseur 15/10e.

Précautions d'installation

- . Afin de démonter les panneaux latéraux et d'accéder aisément aux volumes techniques des appareils, il est recommandé de laisser un espace libre de chaque côté de 400 mm minimum.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- . Remplissage en eau et mise à niveau automatique, créant un recyclage de l'eau et un courant d'eau afin de remuer les produits à cuire.
- . Trop plein et robinet pour l'échappement de l'amidon.
- . Douchette extractible pour le refroidissement rapide des produits et pour faciliter les opérations de lavage de la cuve.
- . Relevage automatique du panier en fin de cycle. Arrêt en position égouttage.
- . Système de contrôle de manque d'eau.
- . Refroidisseur : Cuve de refroidissement en acier inox AISI 316 ép. 30/10, chargement manuel eau en cuve. Panier percé en AISI 316 avec système de soulèvement motorisé à commande manuelle.
- . Refroidisseur : Décharge par robinet en laiton chromé. Prise pour la connexion au réseau électrique. 4 roues dont deux avec freins.
- . Chariot de transport : ossature tube inox carré. 4 roues pivotantes dont deux avec freins.

Chauffe

- . Consommation vapeur : 65 Kw/h.
- . Tension : 1/230 + T – 0,5 kW.
- . Alimentation par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale.
- . Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité 0.5 bar, soupape de décharge, manomètre à lecture analogique et soupape thermostatique.

Contrôle

- . Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux et diodes électroluminescentes.
- . Régulation électronique de la température.
- . Réglage des cycles de cuisson.
- . Voyant de défauts.

Dimensions (mm) : 2416 x 1000 x 1800	Tension/P.électrique : 1- 230 V + T/0,5 kW	Puissance : 65 kg/h (vapr)
Poids net :	Débit Gaz Nat G20/20 (m³/h) :	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) :

OPTIONS

ACCESSOIRES





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE
Tél : +33(0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

