



CUISEUR AUTO. 240L ELEC. + MODULE DE REFROID. ET CHARIOT DE TRANSP.

Charvet process line

Fiche technique

XL Concept

Résumé

Energie : ELEC

Code : V03289

Des. : XC-LPCE1-24

LxPxH (mm) : 2416 x 1200 x 1800
 Puissance elec : 31 kW
 Cuiseur automatique : 1 x 240 L
 Capacité cuve : 242 L.
 Panier : 1 x 24-30kg
 Module de refroidissement : 240 L
 Tension : 3 - 400 V + N + 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.
- . Couvercle équilibré en inox 18-10, ep 10/10e.
- . Paniers de cuisson perfores en inox 316L, epaisseur 15/10e.

Précautions d'installation

- . Afin de démonter les panneaux latéraux et d'accéder aisement 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

- . Puissance ELEC : 31 kW.
- . Tension : 3/400V + N + T - 31 kW.
- . Résistances électriques blindées en alliage «incoloy 700».

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 1200 x 1800	Tension/P.électrique : 3- 400 V + T/31 Kw	Puissance : 31 kW (elec)
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

