



# CUISEUR AUTO. 2x180L VAP. + 2 MODULES DE RE-FROID. ET 2 CHARIOTS DE TRANSP.

## Charvet process line

Fiche technique

# XL Concept

### Résumé

Energie : VAPEUR

Code : V03293

Des. : XC-LPCV2-18

LxPxH (mm) : 2416 x 2000 x 1800  
 Puissance elec : 25,5 + 25,5 kW  
 Cuiseur automatique : 2 x 180 L  
 Capacité cuve : 188 L.  
 Panier : 2 x 18-23 kg  
 Module de refroidissement : 2 x 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.
- . Couvercle équilibré 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 : 2 x 65 kg/h.
- . Tension électrique: 0.5 kW, 1/230+T.
- . 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 2000 x 1800	Tension/P.électrique : 1- 230 V + T/0,5 Kw	Puissance : 65 + 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

