



# MARMITE ELECTRIQUE 500L.

bain-marie cylindrique basculante à agitateur

**XL Concept**

Résumé

Energie : ELEC

Code : V03428 / V03732

Des. : XC-PRIE500M

LxPxH (mm) : 1755 x 1400/1590 x 1100

Option - volt/Kw : 3 - 400 V + N + T

Puissance elec : 36 kW

Volume total et utile : 498L/ 467L

Diamètre cuve et hauteur : 1000 mm et 700 mm



## Descriptif général

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

- . Chassis porteur en acier inox 18-10 épaisseur minimum 30/10 à 40/10.
- . Façade et côtés en inox AISI 304, épaisseur 20/10.
- . Revêtement externe en AISI 304 épaisseur 20-15/10.
- . 4 pieds inox hauteur : 150 mm avec embases réglables de 0 à 40 mm.
- . Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 30/10 idéal pour le traitement des produits acides.
- . Double enveloppe : toute hauteur en acier AISI 304, épaisseur variable de 20 à 40/10.

## 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 de la cuve par rejet pivotant commandée par électrovanne avec doseur volumétrique.

. Agitateur incorporé (amovible sans outillage) : inox AISI 304L et teflon. Vitesses variables, 2 sens de rotation. Possibilité de programmation des différents cycles de travail et sens de rotation (15 à 80 tr/mn).

. Cuve avec basculement par moteur réducteur. (Capteur de position pour sécurité de basculement).

. Couvercle standard équilibré à double paroi, avec vérin à gaz, qui empêche le basculement de la cuve si le couvercle n'est pas en position d'ouverture totale. (Capteur de position pour sécurité de basculement).

. Contrôle de pression de la double enveloppe par une soupape de sécurité à 0.5bar, soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.

. Remise à niveau automatique de la double enveloppe.

## Chauffe

- . Chauffage par résistance blindée INCOLOY-800.
- . Puissance électrique : 36 kW.
- . Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus.
- . Contrôle de la température par un système de sonde géré automatiquement par la carte électronique.

## Contrôle

- . Tableau de commande avec écran tactile ETC déporté sur le dessus du bras droit de l'appareil. (port USB inclus sur tableau de commande).
- . Sélection des fonctions de cuisson, de la température (50 à 105°C) au degré-près, du temps de cuisson. Possibilité de départ différé.
- . Doseur volumétrique d'eau inclus. (EC/EF).

Dimensions (mm) : 1755 x 1400/1590 x 1100 mm	Tension/P.électrique : 3-400V + N+T / 37,5 kW	Puissance : 37,5 W (elec)
Poids net : 655 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m <sup>3</sup> /h) :	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) :

## OPTIONS

Bornier raccord optimiseur pour gestion d'énergie inclus
V02141 : Refroidissement en eau froide, (ST2) eau perdue ou circuit eau +2°C
V02640 : Vidange en façade
V02221 : Douchette avec flexible sur enrouleur automatique
V02142 : 4 roues pivotantes, diam.150mm/dont 2 avec freins
V02588 : égouttoire inox monté en usine / de série sur V03732
V03473 : trappe à ingrédients

## 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

