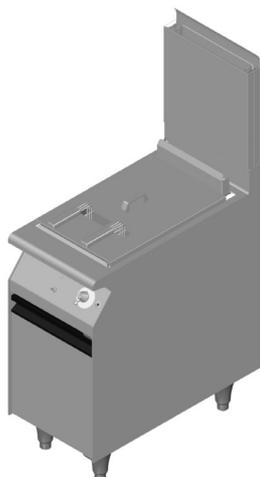


Royal Chef 800

Cuiseurs à pâtes gaz et électriques



CP 30 G



PRÉSENTATION

CP 30 G - RC8

Cuiseur à pâtes 30 litres gaz sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

CP 30 E - RC8

Cuiseur à pâtes 30 litres électrique sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

CONFORMITÉ

- Conformes aux normes NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 et NF EN 60529
- Sécurité indice de protection électrique IP 35

DESCRIPTION

- Dessus en acier inoxydable 304, épaisseur 30/10.
- Structures latérales en acier inoxydable, épaisseur 20/10.
- Éléments compacts à joindre à tout autre élément de la gamme (compact, inférieur et supérieur).
- Bandeau de commandes en acier inoxydable avec profil ergonomique.
- Bord avant rayonné.
- Dessus avec dossier arrière.
- Pieds normalisés hauteur 150 mm.
- Livré avec plancher et panneaux latéraux internes.
- Équipé d'une porte en acier inoxydable 304, doublée, à fermeture mécanique, munie d'une poignée et articulée sur 2 pivots.

POIDS	85 kg (CP 30 G)
	80 kg (CP 30 E)

Cuiseur à pâtes

- Cuve à panache en acier inoxydable AISI 316L, ép. 15/10, soudée hermétiquement avec le dessus à bord relevé.
- Échangeur en acier inoxydable AISI 316L (version gaz).
- Fond de cuve incliné vers l'avant pour faciliter la vidange.
- Repère de niveau d'eau (mini-maxi).
- Calorifugée avec un isolant de haute densité.
- Vidange par robinet à boisseau sphérique de forte section diamètre 26 x 34 (1").
- Électrovanne de remplissage d'eau.
- Couvercle amovible en tôle inox 304, ép. 10/10, muni d'une poignée.
- Panier avec support permettant l'égouttage.
- 2 paniers 1/2 équipent chaque cuiseur.

CAPACITÉ UTILE	30 litres
-----------------------	-----------

Équipement gaz

- Chambre à feu en tôle inoxydable.
- Brûleur de type "torche" avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par un robinet à 4 positions (Fermé - Allumage - Plein débit - Ralenti).
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Un thermostat de sécurité protège la cuve contre les surchauffes.
- Cheminée en acier inoxydable 304, assurant l'évacuation des gaz brûlés en conformité avec les normes d'hygiène et de combustion.

Équipement électrique

- Chauffe par thermoplongeurs blindés en acier inoxydable, commandés par un commutateur à deux positions autorisant deux niveaux de puissance.
- Un thermostat de sécurité assure la coupure de l'alimentation en cas de défaillance.
- Voyant de mise sous tension.

OPTIONS

-
- Grand panier** (L. 295 x l. 300 x P. 215 mm).
- Panier 1/2** (L. 150 x l. 300 x P. 215 mm).
- Panier 1/6** (L. 130 x l. 130 x P. 215 mm).
- Relevage automatique 1 panier ou 2 paniers 1/2** (CP 30 E).
- Relevages automatiques indépendants 2 paniers 1/2** (CP 30 E).

SERVITUDES ET RACCORDEMENTS

Les appareils doivent être installés :

- en conformité avec les règlements et normes en vigueur,
- dans un local bien aéré, comportant une ventilation,
- parfaitement de niveau, en effectuant le réglage des pieds.

Il est déconseillé de positionner un cuitiseur à pâtes à côté d'une friteuse (risque de renverser de l'eau dans la friteuse).

Gaz

Conforme aux spécifications d'hygiène et de sécurité des normes NF EN 203-1 et NF EN 203-2

Préciser à la commande la nature du gaz

APPAREIL	CP 30 G	
Gaz de référence sous la pression nominale	Débit théorique	Puissance
G20 Pn = 20 mbar	1,06 m³/h	10 kW
G25 Pn = 25 mbar	1,23 m³/h	10 kW
G30 Pn = 29 mbar	0,79 kg/h	10 kW
G30 Pn = 50 mbar	0,79 kg/h	10 kW
G31 Pn = 37 mbar	0,78 kg/h	10 kW
Débit d'air neuf pour combustion	20 m³/h	/

APPAREIL	PUISSANCE
CP 30 G	10 kW

Circuit allumage électrique



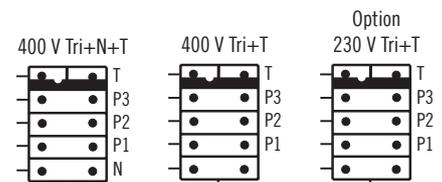
LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

Électrique

Conforme aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60529

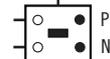
Préciser à la commande la tension électrique

APPAREIL	PUISSANCE
CP 30 E	12 kW (400/230 V)



APPAREIL	INTENSITÉ		
CP 30 E	17,3 A	17,3 A	30,1 A

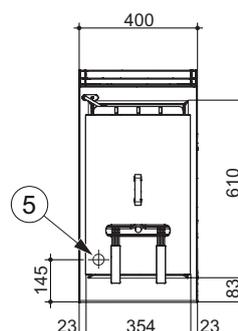
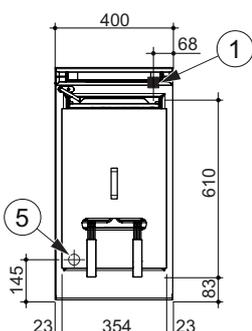
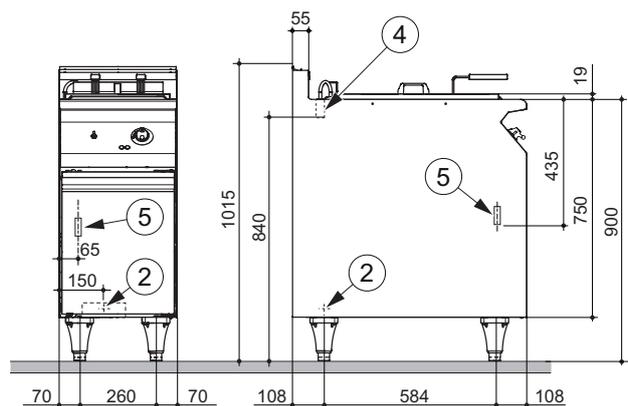
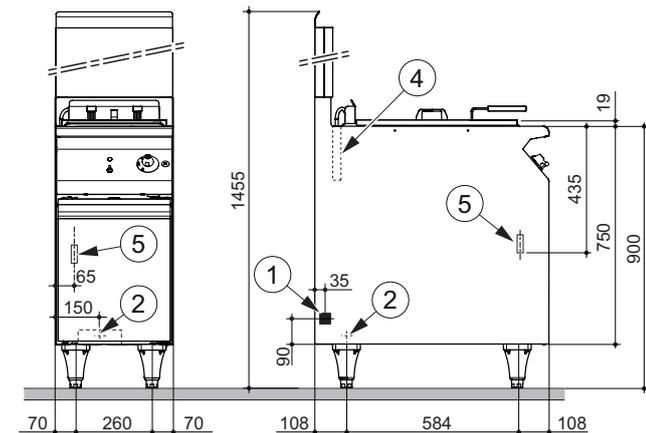
Circuit de commande (uniquement pour alimentation 400 V Tri + T)



230 V Mono 10 A

LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

(un organe de coupure par appareil à l'origine de l'installation)



- ① Raccordement gaz
Ø 15 x 21 mâle
1/2" pas du gaz
- ② Raccordement électrique
- ④ Raccordement eau
Ø 15 x 21 mâle
- ⑤ Raccordement vidange
Ø 26 x 34 mâle