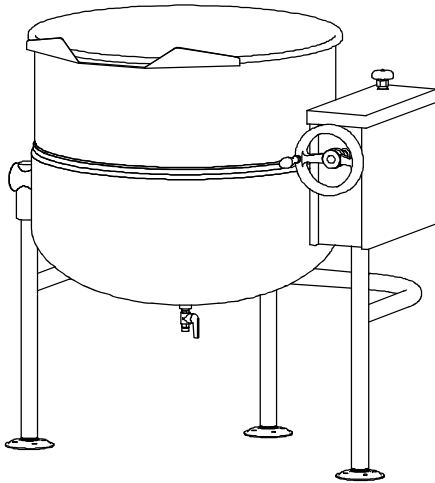
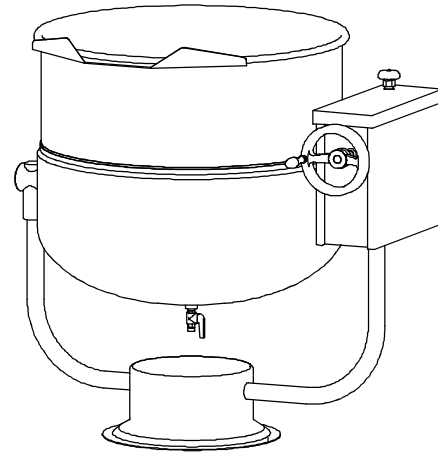


MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE
MODÈLES : DLT-20, -30, -40, -60, -80, -100 gallons
DPT-20, -30, -40, -60, -80 gallons



DLT



DPT

CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.
70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9
TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 - TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324
IMPRIMÉ AU CANADA

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

Il est recommandé de lire entièrement ce manuel et d'en suivre attentivement toutes les instructions.



Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessure personnelle. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.



AVERTISSEMENT : Une installation, un fonctionnement, un réglage, une altération, un service ou un entretien réalisés de façon incorrecte, peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

NOTA : Contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

TABLE DES MATIÈRES

| DESCRIPTION | PAGE |
|--|-------------|
| Installation et branchement des services - DLT | 4 |
| Installation et branchement des services - DPT | 5 |
| 1.0 Instructions pour l'installation | 6 |
| 2.0 Introduction - Description | 7 |
| 3.0 Essentiel du fonctionnement | 7 |
| 4.0 Instructions sur le fonctionnement | 8 |
| 5.0 Instructions sur le nettoyage | 8 |
| 6.0 Entretien et dépannage | 10 |

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

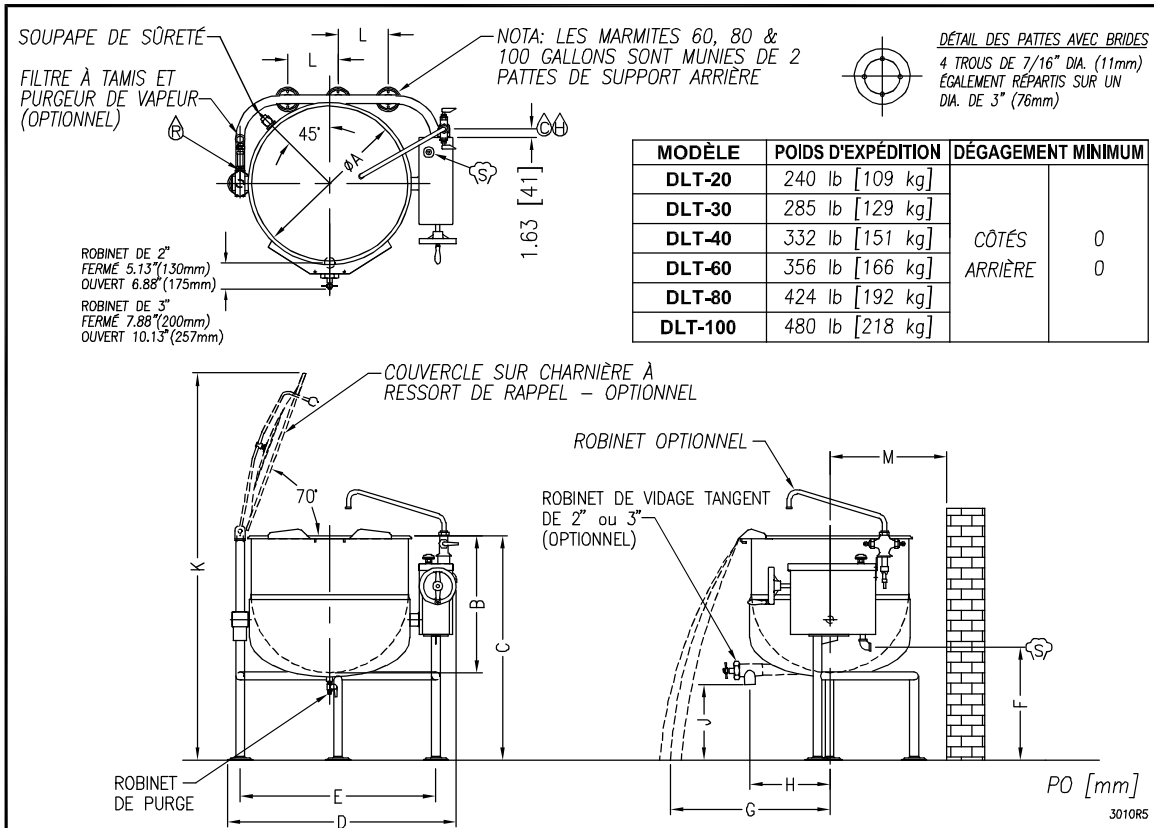
BRANCHEMENT DES SERVICES

- ☞ - ALIMENTATION DE VAPEUR : 3/4" IPS 5-30 psi (34-205 kPa). Optionnel 5-45 psi (34-310 kPa). *
- ⊕ - RETOUR DU CONDENSAT : 1/2" IPS
- ⊕ - EAU FROIDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)
- ⊕ - EAU CHAUDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)

DIMENSIONS

| MODÈLE | CAPACITÉ | UNITÉS | A | B | C | D | E | F | G | H(2") | H(3") | J(2") | J(3") | K | L | M |
|---------|-------------|--------|------|------|------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|-------|
| DLT-20 | 20 gallons | pouces | 21 | 18 | 37 | 34.75 | 28.5 | 22 | 25.63 | 12 | 13.25 | 17 | 16.5 | 59.5 | - | 15.38 |
| | 76 litres | mm | 535 | 460 | 940 | 885 | 724 | 559 | 651 | 305 | 337 | 432 | 419 | 1512 | | 391 |
| DLT-30 | 30 gallons | pouces | 24 | 20 | 37 | 37.75 | 31.5 | 20.75 | 27.13 | 12.5 | 14.25 | 15 | 14.5 | 62.5 | - | 15.38 |
| | 114 litres | mm | 610 | 510 | 940 | 960 | 800 | 527 | 689 | 317 | 362 | 381 | 368 | 1588 | | 391 |
| DLT-40 | 40 gallons | pouces | 26 | 22.5 | 37 | 39.75 | 33.5 | 20.25 | 28.63 | 13 | 15.25 | 12.5 | 12 | 64 | - | 16.38 |
| | 152 litres | mm | 660 | 570 | 940 | 1010 | 850 | 514 | 727 | 330 | 387 | 318 | 305 | 1626 | | 416 |
| DLT-60 | 60 gallons | pouces | 29.5 | 26 | 40.5 | 43.25 | 37 | 21.5 | 30.13 | 15.5 | 15.5 | 14.5 | 14 | 74 | 9.5 | 18.38 |
| | 227 litres | mm | 750 | 660 | 1029 | 1100 | 940 | 546 | 765 | 394 | 394 | 368 | 356 | 1879 | 241 | 467 |
| DLT-80 | 80 gallons | pouces | 33 | 28 | 42.5 | 46.75 | 40.5 | 20 | 32.63 | 14.5 | 16.25 | 12.5 | 12 | 76 | 11 | 19.88 |
| | 303 litres | mm | 840 | 710 | 1080 | 1185 | 1030 | 508 | 828 | 368 | 413 | 318 | 305 | 1930 | 279 | 505 |
| DLT-100 | 100 gallons | pouces | 35.5 | 30 | 42.5 | 49.25 | 43 | 21 | 39.25 | 18 | 20.25 | 10.5 | 10 | 79 | 12.5 | 21.5 |
| | 379 litres | mm | 902 | 762 | 1080 | 1251 | 1092 | 533 | 997 | 457 | 514 | 267 | 254 | 2007 | 318 | 546 |

* Un détendeur de pression doit être installé si la pression d'alimentation excède 50 psi (345 kPa).



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

BRANCHEMENT DES SERVICES

☞ - ALIMENTATION DE VAPEUR : 3/4" IPS 5-30 psi (34-205 kPa). Optionnel 5-45 psi (34-310 kPa). *

☞ - RETOUR DU CONDENSAT : 1/2" IPS

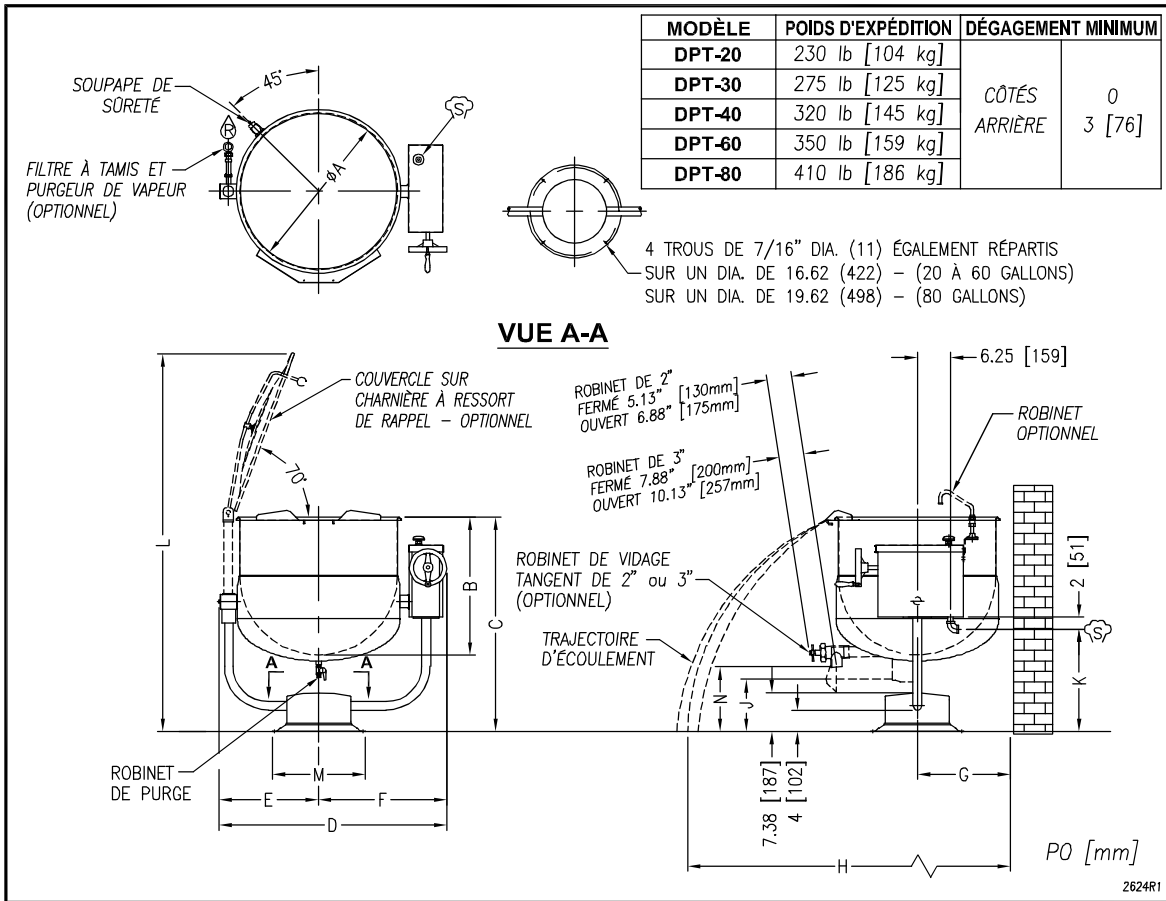
☞ - EAU FROIDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)

☞ - EAU CHAUDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)

DIMENSIONS

| MODÈLE | CAPACITÉ | UNITÉS | A | B | C | D | E | F | G | H | J | K | L | M | N(2") | N(3") |
|--------|------------|--------|------|------|------|-------|-------|-------|------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|
| DPT-20 | 20 gallons | pouces | 21 | 18 | 37 | 34.75 | 14.75 | 20 | 13.5 | 41 | 15.25 | 20.5 | 59.5 | 17.5 | 16.75 | 16.25 |
| | 76 litres | mm | 535 | 460 | 940 | 883 | 375 | 508 | 343 | 1041 | 387 | 521 | 1512 | 445 | 425 | 413 |
| DPT-30 | 30 gallons | pouces | 24 | 20 | 37 | 37.75 | 16.25 | 21.5 | 14 | 43 | 13.25 | 20 | 62.5 | 17.5 | 14.75 | 14.25 |
| | 114 litres | mm | 610 | 510 | 940 | 959 | 413 | 546 | 356 | 1092 | 337 | 508 | 1588 | 445 | 375 | 362 |
| DPT-40 | 40 gallons | pouces | 26 | 22.5 | 37 | 39.75 | 17.25 | 22.5 | 15.5 | 45 | 10.75 | 18.5 | 64 | 17.5 | 12.25 | 11.75 |
| | 152 litres | mm | 660 | 570 | 940 | 1010 | 438 | 572 | 394 | 1143 | 273 | 470 | 1626 | 445 | 311 | 298 |
| DPT-60 | 60 gallons | pouces | 29.5 | 26 | 40.5 | 43 | 18.87 | 24.13 | 17.5 | 48 | 10.25 | 19.25 | 74 | 17.5 | 14.25 | 13.75 |
| | 227 litres | mm | 750 | 660 | 1029 | 1092 | 479 | 613 | 445 | 1219 | 260 | 489 | 1879 | 445 | 362 | 349 |
| DPT-80 | 80 gallons | pouces | 33 | 28 | 42.5 | 46.5 | 20.63 | 25.88 | 19 | 52 | 9.75 | 20.5 | 76 | 20.5 | 12.25 | 11.75 |
| | 303 litres | mm | 840 | 710 | 1080 | 1181 | 524 | 657 | 483 | 1321 | 248 | 521 | 1930 | 521 | 311 | 298 |

* Un détendeur de pression doit être installé si la pression d'alimentation excède 50 psi (345 kPa).



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

1.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. Choisir un emplacement qui assure le drainage dans la trajectoire d'écoulement de la marmite lorsqu'elle est basculée et du robinet de vidage, si applicable.
2. Tracer l'emplacement des trous par les brides des pieds ajustables sur les modèles DLT, et par la base du piédestal sur les modèles DPT. Enlever la marmite.
3. Percer les trous sur les emplacements tracés, insérer les dispositifs d'ancrage (chevilles expansibles) pour recevoir des boulons tire-fond 5/16".
4. Replacer la marmite. Sur les modèles DLT, mettre la marmite de niveau en effectuant les réglages nécessaires sur les pieds ajustables.
5. Boulonner la marmite solidement et sceller avec du Silastic ou un autre produit d'étanchéité équivalent. Le scellant doit être appliqué sur les têtes des boulons et aussi autour des brides ou de la base du piédestal pour assurer un joint étanche avec le plancher, ceci afin de respecter les exigences de la NSF.
6. Raccorder la tuyauterie de vapeur (tuyau 3/4" IPS) à la marmite, et assurez-vous qu'un filtre à tamis (pour la soupape de contrôle de vapeur) est installé près de la marmite.
7. Raccorder la tuyauterie de retour de condensation de la marmite à un drain ou à une canalisation de retour d'une bouilloire. Chaque tuyauterie de retour des marmites doit posséder son purgeur de vapeur adéquat. Les canalisations de retour des bouilloires doivent avoir un clapet antiretour.
8. La soupape de sûreté de la marmite ne doit pas être bouchée, car elle est réglée pour évacuer l'excès de vapeur dans la marmite.
9. Si la pression d'alimentation de vapeur est plus élevée que la pression de fonctionnement maximale de la marmite, on doit installer un détendeur de pression dans la tuyauterie.
10. Si de grandes quantités d'eau se sont accumulées dans la tuyauterie, il sera nécessaire d'installer un ou plusieurs purgeurs à flotteur fermé dans la canalisation pour enlever cette eau.
11. Il est recommandé d'installer un manomètre sur la canalisation d'alimentation de vapeur, afin de déterminer la quantité exacte de vapeur qui entre dans la marmite.
12. Vérifier l'ensemble de l'installation et le fonctionnement de la marmite.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

INTRODUCTION

2.0 DESCRIPTION

Toutes les marmites à vapeur directe de Crown à double paroi mentionnées dans ce manuel sont des vaisseaux sous pression fonctionnant à vapeur directe, d'une construction à double paroi en acier inoxydable, formant ainsi une chambre de vapeur hermétique, laquelle enveloppe les deux tiers inférieurs de la surface de l'hémisphère de la marmite. Toutes les marmites sont basculantes, en modèles de plancher, installées en permanence, et sur pattes avec brides ajustables (modèles DLT) ou sur piédestal (modèles DPT). Toutes les marmites sont équipées d'un robinet de purge, d'une soupape de sûreté et d'une soupape de contrôle de vapeur. On peut aussi obtenir en option : un couvercle en acier inoxydable sur charnière à ressort de rappel, lequel couvre l'ouverture du bol, et un robinet de vidage sanitaire, tangent, en acier inoxydable, lequel constitue une méthode alternative pour retirer les aliments du bol de la marmite.

3.0 ESSENTIEL DU FONCTIONNEMENT

CAPACITÉS

Tous les modèles portent des suffixes comme -20, -30, -40, -60, -80 ou -100 pour indiquer la capacité de la marmite en gallons US. Ainsi, le modèle DLT-40 indique une marmite à vapeur directe, chemisée aux deux tiers, assemblée sur pattes et d'une capacité de 40 gallons US. Si la lettre F est ajoutée au suffixe, ceci indique que la marmite à vapeur directe possède une double paroi complète, avec une capacité de 40 gallons US.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Les marmites Crown à vapeur directe sont construites d'un hémisphère en acier inoxydable et d'une paroi en acier inoxydable, laquelle enveloppe les deux tiers inférieurs de la surface de l'hémisphère, formant ainsi un vaisseau sous pression hermétique (chambre), dans lequel la vapeur est introduite au moyen d'une soupape de contrôle de vapeur.

Le bol hémisphérique de la marmite est le récipient qui servira à cuire les aliments. Ceux-ci devraient idéalement être sous forme liquide ou semi-liquide afin d'assurer un contact parfait avec la surface du bol, et ainsi absorber entièrement la chaleur transmise au travers de cette surface.

La température requise pour assurer un procédé de cuisson adéquat doit être plus élevée que le point d'ébullition du produit alimentaire liquide. Donc, plus la pression de vapeur utilisée est élevée, plus la température sera élevée ce qui, par conséquent, raccourcira le processus de cuisson. À titre d'exemple, la vapeur sous pression à 30 psi (lb/po²) atteint une température de 274 degrés Fahrenheit (135 degrés Celsius).

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

1. Si la marmite possède un robinet de vidage, fermez-le.
2. Remplir la marmite avec le produit jusqu'au niveau désiré.
3. Tourner lentement la soupape de contrôle de vapeur en position ON, jusqu'à sa pleine capacité (sens anti-horaire CCW).
4. L'eau ou les aliments devraient bouillir de 2 à 3 gallons par minute. Si ce n'est pas le cas, on doit vérifier la pression d'alimentation et la tuyauterie et s'assurer qu'elles sont adéquates pour faire fonctionner la marmite de façon efficace.
5. Régler la soupape de contrôle de vapeur selon le type d'aliment qui doit être préparé.
6. Lorsque les aliments sont cuits, fermer la vapeur, retirer les aliments et nettoyer la marmite immédiatement pour éviter que les résidus ne sèchent sur la surface de l'hémisphère de la marmite.

5.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE

Votre marmite devrait être nettoyée immédiatement après chaque utilisation.

1. Assurez-vous que l'alimentation de vapeur est FERMÉE (OFF).
2. Rincer à fond l'intérieur de la marmite et vidanger pour y enlever les particules de nourriture.
3. En utilisant une brosse de nylon, nettoyer la marmite avec un détergent doux et rincer à l'eau tiède. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de poudre à récurer qui vont égratigner l'acier inoxydable.
4. Basculer la marmite entièrement ou ouvrir le robinet de vidage (si fourni) pour permettre au savon et à l'eau de rinçage de s'évacuer. Rincer à l'eau propre.
5. Si la marmite possède un robinet de vidage, tourner le gros écrou hexagonal à la main dans un sens anti-horaire (CCW) jusqu'à ce qu'il soit entièrement dégagé des filets. Saisir la poignée du robinet et retirer lentement la tige du robinet et le disque. Ne pas cogner le disque sur des surfaces dures, ce qui peut l'endommager et rendre ensuite le robinet non étanche. Laver la tige du robinet, le disque et la poignée. Insérer une brosse de nylon, mouillée avec un détergent et de l'eau, à l'intérieur du corps du robinet et du tube tangent de vidage. Brosser vigoureusement. Replacer l'assemblage de la tige du robinet et visser l'écrou hexagonal à la main entièrement. Rincer la marmite avec de l'eau propre tiède. Laisser le robinet de vidage ouvert lorsque la marmite n'est pas utilisée.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

AVERTISSEMENT

IL N'EST PAS RECOMMANDÉ D'UTILISER DES PRODUITS DE NETTOYAGE QUI SONT CORROSIFS.

Les produits de nettoyage qui renferment des chlorures, des acides ou des sels sont corrosifs et leur utilisation peut causer des piqûres sur le métal et de la corrosion lorsqu'ils sont utilisés fréquemment; ceci raccourcira la durée de vie de l'appareil.

S'ils survenaient, les états de piqûres et de corrosion ne sont pas couverts par la garantie.

Veuillez suivre les instructions de nettoyage recommandées. Utiliser un détergent doux, de l'eau tiède et rincer à fond.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

6.0 ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Aucun entretien préventif n'est requis, autre que de suivre les instructions sur le nettoyage.

FUITES DU ROBINET DE VIDAGE

Si une fuite survient par la tige du robinet, remplacer la rondelle (O-ring). Si la fuite est causée par une mauvaise étanchéité entre le disque de la tige et le siège du robinet, ceci peut être corrigé en enlevant les résidus d'aliments séchés à l'aide d'une toile d'émeri très fine. Si le caoutchouc vulcanisé de la tige a été endommagé, il doit être remplacé.

NOTA

LE ROBINET DE VIDAGE POSSÈDE UNE TIGE RECOUVERTE D'UN CAOUTCHOUC VULCANISÉ POUR PLUS D'ÉTANCHÉITÉ. NE PAS LE FERMER AVEC UNE PRESSION EXCESSIVE, CECI PEUT FAIRE DÉCOLLER LE CAOUTCHOUC ET ENDOMMAGER LA TIGE EN PERMANENCE.

TEMPS DE CUISSON EXTRÊMEMENT LENT

Des temps de cuisson qui s'avèrent anormalement lents, peuvent être causés par une pression et/ou un volume de vapeur insuffisants. Premièrement, vérifier si la pression d'alimentation de vapeur de la marmite n'est pas inférieure de plus de 5 psi à la pression d'opération de la marmite. Notez bien que les pressions qui se rapprochent de la pression d'opération maximale de la marmite risquent de faire ouvrir la soupape de sûreté. Si la pression d'alimentation de la marmite est adéquate, il est donc possible que le volume de vapeur soit insuffisant. Des tuyaux de 3/4" IPS minimum sont requis pour alimenter la marmite. Cependant, si la source de production de vapeur est très éloignée de la marmite, de plus gros tuyaux d'alimentation seront requis. Finalement, l'intérieur du tuyau d'alimentation de vapeur peut contenir des débris ou des dépôts calcaires qui entravent le débit de la vapeur. Ces tuyaux devront être démontés et inspectés.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT MARMITES BASCULANTES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES DLT & DPT

PURGE D'AIR

Il est recommandé d'installer l'assemblage de purgeur de vapeur (optionnel). Le purgeur de vapeur doit être installé du côté de la sortie de la marmite (condensat). Le purgeur thermostatique est un dispositif mécanique qui se ferme sur les hautes températures et qui s'ouvre lorsque la température baisse, ce qui permet d'évacuer l'eau du condensat, tout en conservant la vapeur sous pression.

Les températures requises pour assurer un procédé de cuisson adéquat doivent être plus élevées que le point d'ébullition du produit alimentaire liquide, qui est l'eau. Donc, plus la pression de vapeur utilisée est élevée, plus la température sera élevée ce qui, par conséquent, raccourcira le processus de cuisson. À titre d'exemple, la vapeur sous pression à 30 psi (lb/po²) atteint une température de 274 degrés Fahrenheit (135 degrés Celsius). Étant donné que l'air est un très mauvais conducteur de chaleur, il doit être expulsé de la chambre de vapeur en ouvrant la soupape de sûreté, jusqu'à ce que l'air soit entièrement remplacé par de la vapeur sous pression.

Au début du processus de cuisson, lorsque la vapeur entre en contact avec la surface froide de l'hémisphère de la marmite, elle se condense et forme une grande quantité d'eau. Afin que la marmite fonctionne correctement, cette eau condensée (condensat) doit être enlevée de la chambre de vapeur. Pour enlever l'eau, on peut ouvrir le robinet de purge à tournant sphérique situé en dessous de la chambre de vapeur de la marmite. Chaque cycle de cuisson va créer du condensat entre les parois de la marmite. Selon la plus ou moins grande quantité de cycles de cuisson réalisés, il sera peut-être nécessaire de répéter cette procédure de purge plusieurs fois. Si la marmite semble lente à chauffer, c'est l'indication de la présence d'eau dans la chambre de vapeur. On devra ouvrir le robinet à tournant sphérique et vidanger le condensat. Fermer le robinet et débiter un nouveau cycle de fonctionnement de la marmite.