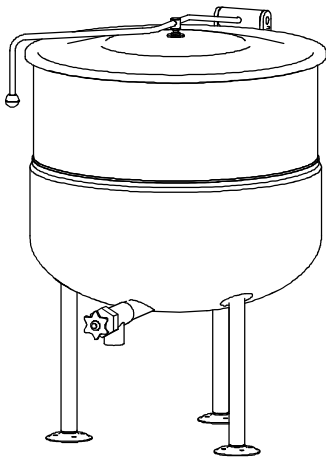


MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

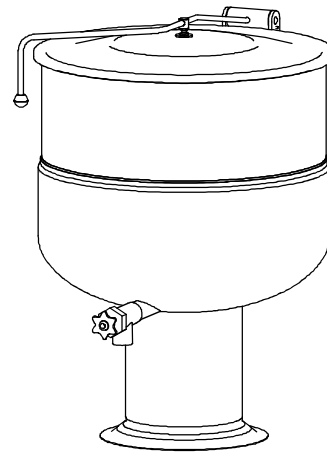
MARMITES FIXES À VAPEUR DIRECTE

MODÈLES : DL-20, -30, -40, -60, -80, -100 gallons

DP-20, -30, -40, -60, -80, -100 gallons



DL



DP

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

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT



Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessures corporelles. 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 et/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 FIXES À VAPEUR
DIRECTE, MODÈLES : DL-20, 30, 40, 60, 80, 100 - DP-20, 30, 40, 60, 80, 100

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION	PAGE
1.0 Branchement des services	4
2.0 Instructions pour l'installation	6
3.0 Introduction	7
4.0 Instructions sur le fonctionnement	8
5.0 Procédures de nettoyage	9
6.0 Entretien et dépannage	11

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT, MARMITES FIXES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES : DL-20, 30, 40, 60, 80, 100 - DP-20, 30, 40, 60, 80, 100

1.0 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

DIMENSIONS

MODÈLE	CAPACITÉ		A	B	C	D	E	F(2")	F(3")	G(2")	G(3")	H	J	K
DL-20	20 gal. U.S. 76 litres	pouces mm	21 533	18 457	37 940	22.75 578	16 406	12.75 324	14 356	17 432	16.5 419	25.88 657	59.75 1518	17.5 445
DL-30	30 gal. U.S. 114 litres	pouces mm	24 610	20 508	37 940	25.88 657	17.5 445	13.5 343	15.25 387	15 381	14.5 368	26.88 683	62.88 1597	20.5 521
DL-40	40 gal. U.S. 152 litres	pouces mm	26 660	22.5 572	37 940	27.88 708	18.5 470	14.25 362	16.5 419	12.5 318	12 305	23.88 606	64.88 1648	22.5 572
DL-60	60 gal. U.S. 227 litres	pouces mm	29.5 749	26 660	40.5 1029	31.38 797	17.75 451	15.5 394	17.25 438	12.5 318	12 305	24.69 627	72.88 1851	25.75 654
DL-80	80 gal. U.S. 303 litres	pouces mm	33 838	28 711	42.5 1080	34.75 883	19.5 495	17.5 445	19.25 489	10.5 267	10 254	23.88 606	75.25 1911	29.25 743
DL-100	100 gal. U.S. 379 litres	pouces mm	35.5 902	30 762	44.5 1130	37.25 946	20.75 527	17 432	19.25 489	12.5 318	12 305	26.63 676	81.75 2076	31.75 806

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

DÉTAIL DES PATTES AVEC BRIDES
4 TROUS DE 7/16" DIA. (11mm)
ÉGALEMENT RÉPARTIS
SUR UN DIA. DE 3" (76mm)

120° TYP.

45°

MUR

SOUPE DE SÛRETÉ

ROBINET DE 2"
FERMÉ 5.13"(130mm)
OUVERT 6.88"(175mm)

ROBINET DE 3"
FERMÉ 7.88"(200mm)
OUVERT 10.13"(257mm)

3.5 [89]

ROBINET OPTIONNEL AJOUTER 6" (152mm) À LA DIMENSION "D"

MODÈLE	POIDS D'EXPÉDITION	CHARNIÈRES À RESSORT DE RAPPEL DÉGAGEMENT MINIMUM	
DL-20	155 lb. [70 kg]	CÔTÉS ARRIÈRE	3 [76mm] 0.50 [13mm]
DL-30	180 lb. [82 kg]		
DL-40	190 lb. [86 kg]		
DL-60	265 lb. [120 kg]		
DL-80	308 lb. [140 kg]		
DL-100	360 lb. [163 kg]		

CHARNIÈRES DE TYPE ÉTRIER DÉGAGEMENT MINIMUM		
MODÈLE	CÔTÉS	ARRIÈRE
DL-20/30/40/60	3 [76mm]	5 [127mm]
DL-80/100	3 [76mm]	6 [152mm]

CHARNIÈRES À RESSORT DE RAPPEL SUR LES MARMITES 60, 80 ET 100 GALLONS

2-1/2" SUR LES CHARNIÈRES À RESSORT DE RAPPEL

7" SUR LES CHARNIÈRES DE TYPE ÉTRIER (STANDARD SUR LES MARMITES 20-40 GALLONS)

PO [mm]
2621R4

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 FIXES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES : DL-20, 30, 40, 60, 80, 100 - DP-20, 30, 40, 60, 80, 100

1.0 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

DIMENSIONS

MODÈLE	CAPACITÉ		A	B	C	D	E	F(2")	F(3")	G(2")	G(3")	H	J	K
DP-20	20 gal. U.S. 76 litres	pouces mm	21 533	18 457	37 940	22.75 578	16 406	12.75 324	14 356	17 432	16.5 419	25.88 657	59.75 1518	16.88 429
DP-30	30 gal. U.S. 114 litres	pouces mm	24 610	20 508	37 940	25.88 657	17.5 445	13.5 343	15.25 387	15 381	14.5 368	26.38 670	62.88 1597	16.88 429
DP-40	40 gal. U.S. 152 litres	pouces mm	26 660	22.5 572	37 940	27.88 708	18.5 470	14.25 362	16.5 419	12.5 318	12 305	23.88 606	64.88 1648	16.88 429
DP-60	60 gal. U.S. 227 litres	pouces mm	29.5 749	26 660	40.5 1029	31.38 822	17.75 451	15.5 394	17.25 438	12.5 318	12 305	24.69 627	72.88 1851	16.88 429
DP-80	80 gal. U.S. 303 litres	pouces mm	33 838	28 711	42.5 1080	34.75 883	19.5 495	17.5 445	19.25 489	10.5 267	10 254	23.88 606	77.25 1962	19.63 498
DP-100	100 gal. U.S. 379 litres	pouces mm	35.5 902	30 762	44.5 1130	37.25 946	20.75 527	17 432	19.25 489	12.5 318	12 305	26.63 676	81.75 2076	19.63 498

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

ROBINET DE 2"
FERMÉ 5.13"(130mm)
OUVERT 6.88"(175mm)

ROBINET DE 3"
FERMÉ 7.88"(200mm)
OUVERT 10.13"(257mm)

ROBINET OPTIONNEL
AJOUTER 6" (152mm)
À LA DIMENSION "D"

4 TROUS DE 7/16" DIA. (11mm)
ÉGALEMENT RÉPARTIS

3.5 [89]

MODÈLE	POIDS D'EXPÉDITION	CHARNIÈRES À RESSORT DE RAPPEL DÉGAGEMENT MINIMUM	
DP-20	155 lb. [70 kg]	CÔTES ARRIÈRE	3 [76mm] 0.50 [13mm]
DP-30	180 lb. [82 kg]		
DP-40	190 lb. [86 kg]		
DP-60	265 lb. [120 kg]		
DP-80	308 lb. [140 kg]		
DP-100	360 lb. [163 kg]		

CHARNIÈRES DE TYPE ÉTRIER DÉGAGEMENT MINIMUM		
MODÈLE	CÔTES	ARRIÈRE
DP-20/30/40/60	3 [76mm]	5 [127mm]
DP-80/100	3 [76mm]	6 [152mm]

PO [mm]

2618R3

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 FIXES À VAPEUR
DIRECTE, MODÈLES : DL-20, 30, 40, 60, 80, 100 - DP-20, 30, 40, 60, 80, 100

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. Choisir un emplacement qui possède un drain directement en dessous du robinet de vidage tangent.
2. Tracer l'emplacement des trous par les brides des pieds ajustables sur les modèles DL, et par la base du piédestal sur les modèles DP. Enlever la marmite.
3. Percer les trous dans les emplacements, insérer les dispositifs d'ancrage (chevilles expansibles) pour recevoir des boulons tire-fond 5/16".
4. Replacer la marmite. Sur les modèles DL, 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. Installer une soupape de contrôle de vapeur dans la tuyauterie d'entrée de vapeur (tuyau 3/4" IPS) à un endroit facile d'accès et près de la marmite.
7. Raccorder la tuyauterie de vapeur à la marmite, et assurez-vous qu'un filtre à tamis (pour la soupape de contrôle de vapeur) est installé près de la marmite.
8. 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 un purgeur de vapeur adéquat. Les canalisations de retour des bouilloires doivent avoir un clapet antiretour.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Vérifier l'ensemble de l'installation et le fonctionnement de la marmite.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT, MARMITES FIXES À VAPEUR DIRECTE, MODÈLES : DL-20, 30, 40, 60, 80, 100 - DP-20, 30, 40, 60, 80, 100

3.0 INTRODUCTION

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 (paroi), laquelle enveloppe les deux tiers inférieurs de la surface de l'hémisphère de la marmite. Toutes les marmites sont fixes, en modèles de plancher, installées en permanence, et sur pattes avec brides ajustables (modèles DL) ou sur piédestal (modèles DP).

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 DL-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. Ainsi, une DP-30F indique une marmite à vapeur directe de 30 gallons (US) avec une double paroi complète.

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.

Les températures requises pour assurer un procédé de cuisson adéquat doivent être plus élevées que le point d'ébullition du produit alimentaire liquide, c'est-à-dire 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).

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT



ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et du service.

PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que le robinet de vidage est fermé.
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 PROCÉDURES DE NETTOYAGE



ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et du service.

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. Ouvrir le robinet de vidage pour permettre au savon et à l'eau de rinçage de s'évacuer. Rincer à l'eau propre.
5. 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.
6. 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.
7. Laisser le robinet de vidage ouvert lorsque la marmite n'est pas utilisée.

5.0 PROCÉDURES DE NETTOYAGE (Suite)



ATTENTION : 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.



AVERTISSEMENT : Si vous nettoyez un robinet assemblé à la marmite, assurez-vous que la marmite est entièrement vidée de son contenu.

6.0 ENTRETIEN ET DÉPANNAGE

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Aucun entretien préventif n'est requis, autre que de suivre les instructions sur les Procédures de 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. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

TEMPS DE CUISSON EXTRÊMEMENT LENT

Un temps de cuisson qui s'avère anormalement lent, peut être causé 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.

6.0 ENTRETIEN ET DÉPANNAGE (Suite)

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. 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).