Electrolux PROFESSIONAL

Ostatní varná zařízení EBV050 - kotel s míchadlem, VariomixSmart, 50L, EL

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #



232223 (SM6V50) Sklopný kotel s míchadlem - VARIOMIX, elektrický, objem 50 litrů, elektronika SMART, systém dvojitého víka.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Systém nepřímého ohřevu, duplikátor ohříván pomocí saturované páry o teplotě 121°C, vyhříváno je nejen dno, ale také kompletně boční stěny.
Automatický odvzdušňovací systém duplikátoru, takřka bezúdržbový systém ohřevu bez doplňování duplikátoru. Elektronická řídící jednotka SMART: velký a přehledný displej.
Základní funkce: paměť na 50 programů, doba a teplota ohřevu, chybová hlášení
Nadstavbové funkce: dávkování vody, parametry míchání (směr, rychlost, taktování)
Přesné motorové sklápění pomocí lineárního motoru, jednoduché ovládání
Možnost záznamu dat HACCP - viz. extra příslušenství
Tvar dna kotle umožňuje bezproblémové vaření i velmi malého množství pokrmu.
Vysoko umístěná, excentrická osa sklápění umožňuje plnění i vysokých nádob a zajistí kompletní vyprázdnění kotle a to bez nutnosti posunování plněných nádob během plnění.
Uzpůsobeno pro bezproblémové plnění nádob až do výšky 600mm !!!
Špičková pěnová izolace PUR zvyšující účinnost ohřevu, snižující spotřebu energií a zajišťující minimální teplotu na vnějším opláštění. PUR vrstva kompletně izolující kotel až po horní výpustní hranu.
Ovládací panel se sklonem pro snazší a ergonomické ovládání. Panel a displej krytý odolnou ochrannou tastaturou zamezující průniku vlhkosti. Ochrana proti průniku vody IPX5.
Bezpečnostní přetlakový ventil duplikátoru, bezpečnostní termostat proti chodu na sucho.
Systém dvoudílného víka kotle:
• otočné vrchní víko z extrémně lehkého, ale odolného materiálu s vysokou tepelně izolační schopností - polykarbonát o síle 4mm. Víko konstruováno, tak, aby napouštěcí systém nevyžadoval žádnou manipulaci s armaturou.
• hlavní nerezové víko s roštem pro rychlou kontrolu pokrmu a přidávání tekutých a práškových ingrediencí aniž by byla vyžadována manipulace s víkem samotným.
Hlavní bezpečnostní vypínač umístěný na pravé noze a částečně zapuštěný za přední hranu, což zamezuje nechtěnému odpojení stroje.
Vnitřní vložka kotle s taženým dnem z kyselinovzdorné ocel AISI316 - DIN1.4404, síla 3mm.
Otáčky míchadla
- základní rozsah 25-100 ot/min
- šlehací program - 200 ot/min.
Taktování míchadla:
- jednosměrný režim
- střídavý režim: 15vt. - 5 vt. pauza - 15vt. opačně
Možnost přenastavení časů
- krokový program pro snadné vyprázdnění při sklopeném kotli
- speciální program pro míchání při otevřeném víku
Bezpečnostní prvky pro zastavení míchadla v případě zvednutí víka.
MOŽNOSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ
- Systém automatického dávkování vody - AutoFilling, s možností naprogramování požadovaného množství a uložení do paměti programu.
- Systém Automatického chlazení - AutoCooling, umožňuje zrychlené zchlazování pokrmu napojením na přívod studené vody. Cílová teplota je odvislá od teploty chladící vody.
- Pokrmový senzor - zakomponovaný do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i u minimálního objemu vařeného pokrmu. Pokrmový senzor s možností poskytování dat pro HACCP systém.
- Oplachová sprcha s délkou přívodní hadice umožňující její mnohostranné použití.
Tato příslušenství je nutné specifikovat při objednávce kotlů samotných a jsou kompletně instalována z výroby.
MÍCHACÍ NÁSTAVCE
- Univerzální míchací nástavec s promíchávacím roštem a stěrkami je součástí ceny zařízení
- Speciální šlehací nástavec pro přípravu krémů, bílků apod.
- Čistící nástavce - uchycují se přímo na rotační hřídel, snadné a dokonalé čištění kotle, lze mýt v myčkách nádobí.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Tvar dna vany umožňuje přípravu i menšího množství jídla.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Splňuje CE bezpečnostní standardy.
- Konstruováno s ohledem na maximální hygienický standard.
- Rychlé nahřátí díky vysoce účinné technologii ohřevu a speciální izolace vany.
- Vysoká účinnost ohřevu a velice rychlý náběh na požadovaný výkon.
- Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti práce.
- Elektronické ovládání s možností uložení až 50 programů, velký displej pro zobrazení hodnot funkcí: start, čas vaření, teplota, dávkování vody a rychlost míchadla.
- K ohřevu vnitřního pláště kotle se používá saturovaná pára o teplotě 121°C. Takto vytvořená pára ohřívá nejen dno kotle, ale i boční strany vložky kotle, což zajistí rychlé a rovnoměrné prohřátí pokrmu. Kotel je osazen automatickým odvzdušňovacím systémem.
- EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ (lze objednat společně se strojem pouze z výroby před dodávkou):
  - Automatické dávkování vody s nastavení požadovaného množství vody.
  - Automatické zchlazování - zrychlené zchlazování pokrmu pomocí napojení duplikátoru na zdroj studené vody.
  - Pokrmový senzor a záznam dat HACCP - senzor zakomponován do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i velmi malého množství pokrmu.
  - Integrovaná oplachová sprcha.
- EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ (lze objednat i po dodání zařízení):
  - Šlehací nástavec pro rychlou přípravu krémů, bílků a dalších šlehaných pokrmů.
  - Universální míchací nástavec s promíchávacím roštem a stěrkami.
  - Čistící nástavec - pro bezpečné a vysoce komfortní čištění kotle (vč. roštového víka). Po použití jej lze umístit přímo do myčky nádobí a kartáče lze měnit.
- Uzpůsobeno pro plnění nádob až do výšky 600mm
- Vysoká bezpečnost provozu díky nízkým povrchovým teplotám a ochraně proti průniku vody IPX5.

Konstrukce

- Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje kompletní vyprázdnění s úhlem naklopení více jak 90°. Tato konstrukce navíc umožňuje přesné přelévání do nádob i při plné vsádce.
- Vanu lze sklopit za více jak 90° úhel, což výrazně usnadňuje vyprázdnění a také čištění.
- Motorové sklápění
- Vysoko umístěná osa sklápění umožňuje snadné přelévání obsahu kotle i do vyšších nádob.

- Max. tlak v duplikátoru 1,5bar
- Vyvážené, robustní víko nerezové konstrukce. Dvojitá konstrukce umožňující kontrolu vsádky a přidávání ingrediencí bez nutnosti zvedání víka a bez nutnosti přerušení chodu míchalda. Víko snadno odnímatelné pro potřeby čištění.
- Konstrukce kotle z nerezové oceli AISI 304 a vnitřní část (přicházející do styku s potravinami) je z nerezové oceli AISI 316 s oblými rohy.
- Míchadlo s proměnnou rychlostí se pohybuje rychlostí až 200 ot./min.

Udržitelnost

- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Příslušenství v ceně

- 1 z Míchací nástavec roštový, s bočními a spodními teflonovými stěrkami - pro 50ti litrové kotle řady Variomix PNC 928050

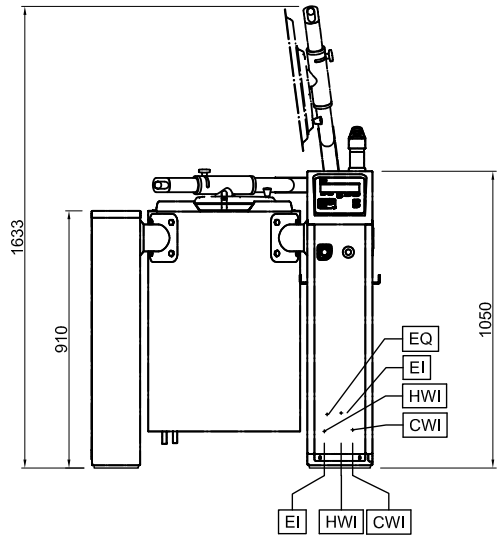
Extra příslušenství

- Roštové síto pro 50 litrové kotle PNC 928024 ❑
- Instalační sada pro ukotvení 50 - 100 litrových sklopných kotlů. Pro správnou instalaci se doporučuje objednat 2 sady pro každý kotel. PNC 928029 ❑
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928031 ❑
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 50-100 litrových kotlů nebo levé nohy kotlů s funkcí IceCool, pro instalaci do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro k PNC 928032 ❑
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928034 ❑
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 50-100 litrových sklopných kotlů na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928035 ❑
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita až pro 5 kotlů. PNC 928043 ❑
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita pro 2 kotle. PNC 928044 ❑
- Vymezovací kroužek pro sestavení řady kotlů při kombinaci starých modelových řad se stávajícím sortimentem. PNC 928049 ❑
- Sada stěrek pro roštový míchací nástavec - 50 litrové kotle řady Variomix PNC 928056 ❑
- Šlehací nástavec pro Variomix 50L kotle PNC 928071 ❑
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - krátký (nelze použít se sprchou 928187 pro Variomix na nohách) PNC 928082 ❑
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - dlouhý (nelze použít se sprchou 928187 pro Variomix na nohách)) PNC 928083 ❑
- Kartáčový nástavec na čištění vnitřního povrchu kotlů VARIOMIX 50L PNC 928119 ❑
- Levá noha s ložiskem krytem, pro sklopné kotle se sklopnou výškou 600mm. PNC 928150 ❑
- Krytka pravé nohy pro najení sklopného kotle 50-100L s vypouštěcí výškou 400mm (používá se pokud se napojuje ke kotli s vypouštěcí výškou 600mm) PNC 928151 ❑

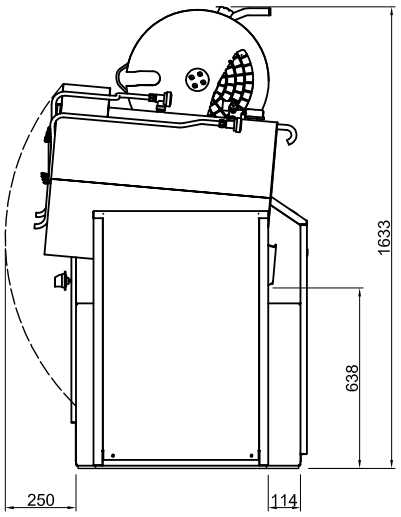
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

Ostatní varná zařízení
EBV050 - kotel s míchadlem, VariomixSmart, 50L, EL

Zepředu

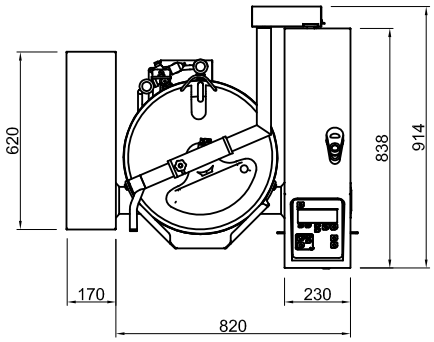


Boční



CWI1 = **Napojení studené vody 1**
EI = **Elektrické napojení**
HWI = **Napojení teplé vody**

Shora



Elektro

Napětí:	400 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon max:	16 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN:	30 °C
Teplotní rozsah MAX:	121 °C
Průměr vložky kotle:	425 mm
Výška vložky kotle:	425 mm
Vnější rozměry, Šířka	990 mm
Vnější rozměry, Hloubka	915 mm
Vnější rozměry, Výška	1050 mm
Využitelný objem:	50 L
Ochrana pro vodě:	IPX5
Sklápěcí mechanismus	Automatický
Pozice ložiska:	Vpředu

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2026.10.24