



Electrolux
PROFESSIONAL

Ostatní varná zařízení EBV100 - kotel s míchadlem, VariomixSmart, 100L, EL

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #



232224 (SM6V100)

Sklopný kotel s míchadlem -
VARIOMIX, elektrický, objem
100 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 bezdržbový systém ohřevu bez doplňování duplikátoru. Elektronická řídicí jednotka SMART: velký a přehledný displej.
Základní funkce: poměr 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 zajišťuje kompletní vyprázdnění kotle a to bez nutnosti posunování plněných nádob během plnění.
Uzpůsobeno pro bezproblémové plnění nádob až do výšky 600mm !!!
Spíková 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 snadší a ergonomické ovládání. Panel a displej krytý odolnou ochrannou tlasaturou zamezující průniku vlhkosti. Ochrana proti průniku vody IPX5.
Bezpečnostní přetlakový ventil duplikátoru, bezpečnostní termostat proti chodu na suchu.
Systém dvoudílného víka kotle:
- otočné vnitřní víko z extrémně lehkého, ale odolného materiálu s vysokou tepelně izolační schopností - polykarbonát o síle 4mm. Víko konstruováno, tak, aby napodobící systém nevyžadoval žádnou manipulaci s armaturou.
- Nízký 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 oceli AISI316 - DIN1.4404, síla 3mm.
Otáčky míchadla
- základní rozsah 25-100 ot/min
- šlehač program - 200 ot/min.
Taktování míchadla
- jednosměrný režim
- střídavý režim: 5 vt. - 5 vt. pauza - 15vt. opoždě
Možnost přenastavení časů
- krokový program pro snadné vyprázdnění při sklopeném kotli
- speciální program pro míchání při otepleném 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 chlazení pokrmu napojením na přívod studené vody. Cílová teplota je odvislá od teploty chlazení 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 kotla samotných a jsou kompletně instalována z výroby.
MÍCHACÍ NÁSTAVEC
- Universální míchací nástavec s promíchávacím roštem a stěrkami je součástí ceny zařízení
- Speciální šlehač nástavec pro přípravu krémů, bílků apod.
- Čistící nástavec - uchycuje se přímo na rotační hřídel, snadné a dokonalé čištění kotle, lze mýt v myčkách nádobí.

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 zajišťuje rychlé a rovnoměrné prohřátí pokrmu. Kotel je osazen automatickým odvzdušňovacím systémem.
- EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ (Ize objednat společně se strojem pouze z výroby před dodávkou):
 - Automatické dávkování vody s nastavením 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 (Ize objednat i po dodání zařízení):
 - Šlehač 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 naklonění 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.

SCHVÁLENO:

- 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 přerušování 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

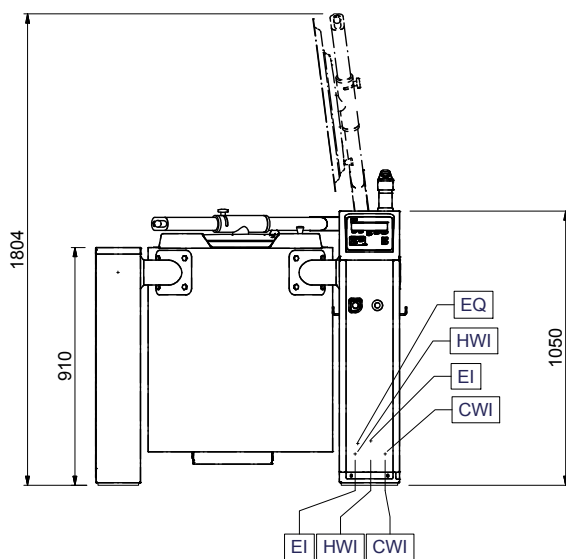
- 1 z Míchací nástavec roštový, s bočními a spodními teflonovými stěrkami - pro 100 litrové kotle řady Variomix PNC 928052

Extra příslušenství

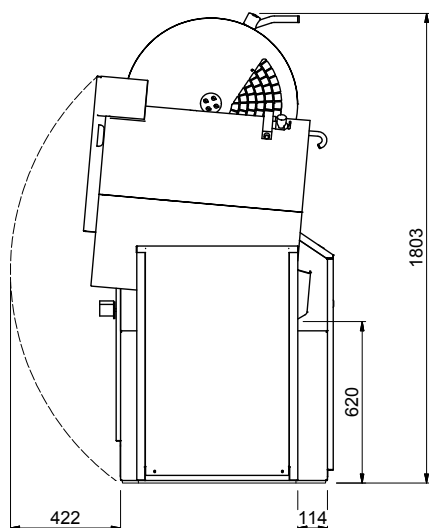
- Roštové síto pro varné kotle 80 a 100L PNC 928025 ☐
- Instalační sada pro ukotvení 50 - 100 litrových sklopných kotlů. Pro správnou instalaci se doporučuje objednat 2 sady pro každý kotel. PNC 928029 ☐
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí 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 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 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 - 100 litrové kotle řady Variomix PNC 928057 ☐
- Šlehací nástavec pro Variomix 100L PNC 928072 ☐
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - krátký PNC 928082 ☐
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - dlouhý PNC 928083 ☐
- Kartáčový nástavec na čištění vnitřního povrchu kotlů VARIOMIX 100L PNC 928120 ☐
- Levá noha s ložiskem krytem, pro sklopné kotle se sklopnou výškou 600mm. PNC 928150 ☐
- Krytka pravé nohy pro nalení sklopného kotle 50-100L s vypouštěcí výškou 400mm (používá se pokud se napojuje ke kotli s vypouštěcí výškou 600mm) PNC 928151 ☐

Zepředu

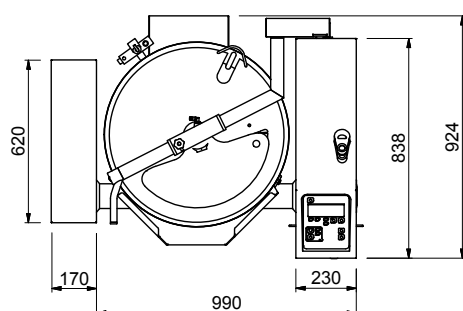


Boční



CWI = Napojení studené vody 1
 EI = Elektrické napojení
 HWI = Napojení teplé vody

Shora



Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50-60 Hz
 Příkon max: 24 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 30 °C
 Teplotní rozsah MAX: 121 °C
 Průměr vložky kotle: 580 mm
 Výška vložky kotle: 464 mm
 Vnější rozměry, Šířka: 1160 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 925 mm
 Vnější rozměry, Výška: 1050 mm
 Využitelný objem: 100 L
 Ochrana pro vodě: IPX5
 Sklápěcí mechanismus: Automatický
 Pozice ložiska: Vpředu