

Urządzenia o wysokiej wydajności
Gazowa patelnia ciśnieniowa, 90 lit.,
wysokość 700 mm, głębokość 900 mm,
wolnostojąca

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



586253 (PUET09LCCO)

Gazowa patelnia
ciśnieniowa, 90 lit., wysokość
700 mm, głębokość 900 mm,
wolnostojąca

Krótką specyfikacja

Nr pozycji _____

Podstawowa charakterystyka

- Wielofunkcyjne urządzenie z funkcjami pieczenia, duszenia, opiekania, gotowania, gotowania ciśnieniowego i gotowania w parze.
- Wewnętrzny wymiar patelni zgodny z wymiarem pojemników GN.
- Czujniki temperatury zapewniają skuteczną regulację temperatury: moc jest dostarczana wtedy, gdy jest potrzebna dla utrzymania wartości zadanej temperatury bez jej przekraczania.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia do gotowania dzięki krawędziom i narożom o dużym promieniu.
- Gotowanie przy ciśnieniu roboczym 0,45 bar skraca czas gotowania więcej jak o połowę w porównaniu do zwykłej patelni.
- Optymalne rozprzewadzenie ciepła w żywności zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Pokrywa z mechanizmem zabezpieczającym przy gotowaniu pod ciśnieniem. Ze względów bezpieczeństwa nie można otworzyć pokrywy przy pracy pod ciśnieniem.
- Gotowanie nocne - oszczędność energii i czasu.
- Zawór bezpieczeństwa na pokrywie pozwala na uniknięcie nadciśnienia w komorze patelni.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Podczas pracy za pomocą funkcji ciśnieniowej po zamknięciu pokrywy i osiągnięciu ciśnienia, następuje automatyczna regulacja systemu całego procesu gotowania.
- Wbudowany w ściankę płaszczą czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Czujnik temperatury rdzenia z 6-ci punkty mierzenia (precyzja 0,5°C) zapewnia skuteczną regulację temperatury w środku gotowanego produktu bez jej przekraczania. Po jej osiągnięciu jedzenie jest gotowe do podania.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.

Konstrukcja

- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej

APROBATA

temperatury celowej
9 do ustawienia poziomów mocy od łagodnego
gotowania do gwałtownego wrzątku
Ustawienie ciśnieniowe (dla modeli ciśnieniowych)
Włącznik / wyłącznik i ustawienie prędkości
mieszalnika (dla modeli z mieszalnikiem)
Kody usterek do szybkiej naprawy problemów
Przypomnienia opieki i utrzymywania urządzenia

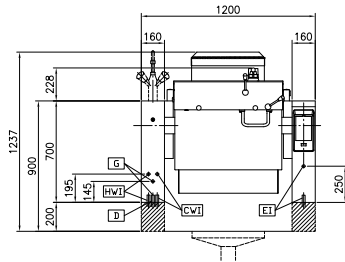
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu danych (wymagane opcjonalne akcesoria).

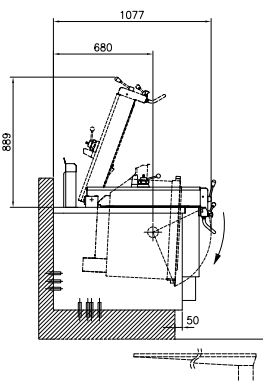
Utrzymywalność

- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszczka patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

Prząd

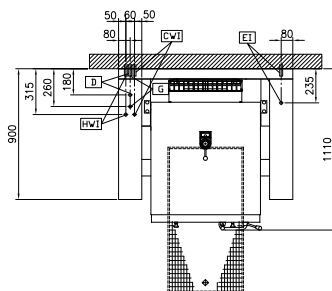


Bok



CWI = Włot zimnej wody 1 G = Złtce gazowe
 D = Odpływ HWI = Włot gorącej wody
 EI = Złtce elektryczne

Góra


Elektryczne

Napięcie zasilania:

586253 (PUET09LCCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Moc całkowita:

0.2 kW

Gaz

Moc gazowa:

18 kW

Standardowe dostarczenie

gazu:

Gaz ziemny

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C

Temperatura robocza MAK.: 250 °C

Szerokość płaszcz (prostokątnego):

680 mm

Wysokość płaszcz (prostokątnego):

274 mm

Głębokość płaszcz (prostokątnego):

558 mm

Wymiary zewnętrzne, szerokość:

1200 mm

Wymiary zewnętrzne, głębokość:

900 mm

Wymiary zewnętrzne, wysokość:

700 mm

Ciężar netto:

240 kg

Ciężar wysyłkowy:

390 kg

Objętość wysyłkowa:

 2.18 m³

Pojemność użytkowa netto naczyń:

90 lt

Mechanizm przechytu:

Automatyczny