

**Urządzenia o wysokiej wydajności
Elektryczny uchylny kocioł warzelny 150l
(h) z regulacją obrotów, mieszadło w
zestawie, panel GuideYou, wolnostojący**

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



586887 (PBOT15WCEO)

Elektryczny uchylny kocioł warzelny 150l (h) z regulacją obrotów, mieszadło w zestawie, panel GuideYou, wolnostojący

Krótką specyfikacją

Nr pozycji

Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304. Głęboko tłoczony zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316. Pokrywa izolowana i wyważona. Zmotoryzowany system przechyłu z regulacją prędkości. Możliwość przechyłu miski powyżej 90°, co umożliwia całkowite opróżnienie. Regulowana prędkość obrotowa mieszalnika w zakresie od 10 do 100 obr./min. W zestawie wał napędowy mieszalnika; łopatkę mieszalnika należy zamawiać osobno. Żywność jest równomiernie podgrzewana od spodu oraz z bocznych ścian miski przez system pośredniego ogrzewania z wykorzystaniem wytwarzanej wewnątrz pary nasyconej o maksymalnej temperaturze 125°C, krążącej w płaszczu grzewczym z automatycznym systemem odpowietrzania. Zawór bezpieczeństwa zapobiega nadciśnieniu w płaszczu. Termostat bezpieczeństwa chroni przed zbyt niskim poziomem wody w płaszczu. Dotykowy panel sterowania. Funkcja SOFT. Możliwość zapisywania przepisów w trybie jedno- lub wieloetapowym, z różnymi ustawieniami temperatury. Wbudowane czujniki temperatury umożliwiają precyzyjne sterowanie procesem gotowania. Wodoszczelność IPX6. Konfiguracja: wolnostojąca lub do ustawienia przy ścianie. Opcje instalacji (niewliczone w zestaw): montaż na nogach o wysokości 200 mm lub na cokole, który może być wykonany ze stali lub materiału murowanego.

Podstawowa charakterystyka

- Okrągłe, wychylne urządzenie nadaje się do gotowania we wrzółku lub na parze albo duszenie wszystkich rodzajów produktów.
- Płaszcz kotła jest podgrzewany również w bocznych ściankach do wysokości 159 mm od górnego obrzeża.
- Izolowana górna część płaszcza kotła zabezpiecza uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń przez użytkownika.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Ergonomiczne wymiary urządzenia (duża średnica i mała głębokość) ułatwiają mieszanie i przygotowanie jedzenia.
- Krawędź zaworu kurkowego spustowego można połączyć z filtrem siatkowym (opcja).
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Wbudowany w ściankę płaszcza czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Wewnętrzne ciśnienie płaszcza kotła jest aż 1,7 bar, co zabezpiecza bardzo szybkie osiągnięcie temperatury gotowania. Zakres temperatur pracy jest od 50°C do 110 °C
- W komplecie jest mieszalnik z możliwością ustawienia prędkości od 10 do 100 obrotów / min., z 3 różnymi programami mieszania.

Konstrukcja

- Podwójny płaszcz kotła ze stali nierdzewnej AISI 316L.
- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej AISI 304 oraz panele zewnętrzne urządzenia są ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicę urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Zawór bezpieczeństwa zapobiega powstawaniu nadciśnienia pary w podwójnym płaszczu.
- Termostat bezpieczeństwa chroni przed niskim poziomem wody w podwójnym płaszczu.
- Zintegrowana bateria mieszająca wodę (opcjonalne wyposażenie).
- Ergonomiczny i przyjazny dla użytkownika dzięki wysokiej pozycji przechyłu, dobrze zaprojektowanemu punktowi wylewania, ułatwia wylewanie gotowanej żywności nawet do wysokiego zbiornika.
- Montowany z przodu, pochylony dotykowy panel sterowania z wpuszczaną, głęboko tłoczoną obudową, z jasnymi funkcjami wyświetlacza prowadzącymi operatora przez proces gotowania. Jednoczesne wyświetlanie rzeczywistych temperatur i temperatur nastawy, jak również ustawionego czasu gotowania i pozostałego czasu gotowania. Zegar czasu rzeczywistego, sterowanie "SOFT"

APROBATA

- dla delikatnego podgrzewania delikatnej żywności, 9 poziomów mocy od delikatnego do mocnego gotowania, regulator czasowy dla uruchomienia z opóźnieniem, wyświetlacz błędów dla szybkiego wykrywania i usuwania usterek.
- Możliwość zapisu przepisów w pojedynczych lub wielofazowych procesach gotowania, przy różnych nastawach temperatury.
 - Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
 - Wstępne przygotowanie do ewentualnej optymalizacji energii lub zewnętrznych systemów nadzoru.
 - 98% wagowo nadaje się do przetworzenia; materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.
 - Ekran GuideYou – aktywowany poprzez ustawienia – dla łatwego obserwowania przepisów wielu krokowych, zabezpieczenia właściwego gotowania i optymalnego używania urządzenia. System ten podaje też przypomnienia opieki i utrzymywania urządzenia według programu ESSENTIA.
 - Dobrze widoczny jasny dotykowy LED ekran przyjazny do użytkownika z czytelnymi ikonami i kierowaniem intuicyjnym. Ekran pokazuje: CHAR(13)CHAR(10) Rzeczywistą i ustawioną temperaturęCHAR(13)CHAR(10)Ustawiony i pozostały czas gotowaniaCHAR(13)CHAR(10)Etap podgrzewania (w przypadku aktywowania) CHAR(13)CHAR(10)GuideYou ekran (w przypadku aktywowania)CHAR(13)CHAR(10)Odłożony startCHAR(13)CHAR(10)Delikatne gotowanie do łagodnego osiągnięcia temperatury celowejCHAR(13)CHAR(10)9 do ustawienia poziomów mocy od łagodnego gotowania do gwałtownego wrzątkuCHAR(13)CHAR(10)Ustawienie ciśnieniowe (dla modeli ciśnieniowych) CHAR(13)CHAR(10)Włącznik / wyłącznik i ustawienie prędkości mieszalnika (dla modeli z mieszalnikiem) CHAR(13)CHAR(10)Kody usterek do szybkiej naprawy problemówCHAR(13)CHAR(10)Przypomnienia opieki i utrzymywania urządzeniaCHAR(13)CHAR(10)

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

Uwzględnione akcesoria

- | | |
|---|------------|
| • 1 x Centralny wyłącznik bezpieczeństwa | PNC 912784 |
| • 1 x MIESZALNIK O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI DO KOTŁÓW WARZELNYCH 150L | PNC 913543 |

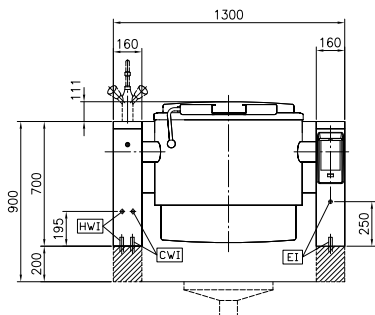
Opcjonalne akcesoria

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Odcedzające sitko do uchylnych kotłów BOT 150 litrów | PNC 910004 | ☐ |
| • Miarka do 150L uchylnego kotła Linie BOT | PNC 910045 | ☐ |
| • Mieszająca nadstawka żeberkowa, do 150 L uchylnego kotła wyposażonego w urządzenie do mieszania | PNC 910064 | ☐ |
| • Nadstawka mieszająca ze szpachlami do uchylnego kotła BOT150 wyposażonego w urządzenie do mieszania | PNC 910094 | ☐ |

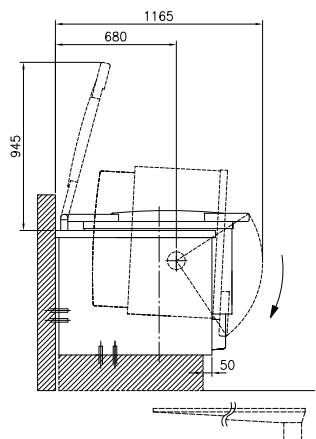
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Haczyk do wyjmowania sitka zaworu wylotowego kotłów z okrągłą wkładką | PNC 910162 | ☐ |
| • Nierdzewny cokół dla urządzeń uchylnych Linie Electrolux Thermaline (FET, UET, BOT), wysokość cokołu 200mm (H), szerokość 160mm, głębokość 900mm. dla STOJĄCEGO KOŁO ŚCIANY albo TYŁ-NA-TYŁ . Dla każdej nogi należy zamówić 1 sztukę. | PNC 911425 | ☐ |
| • Nierdzewny cokół dla urządzeń uchylnych Linie Electrolux Thermaline (FET, UET, BOT), wysokość cokołu 200mm (H), szerokość 160mm, głębokość 900mm. dla WOLNOSTOJĄCEGO. Dla każdej nogi należy zamówić 1 sztukę. | PNC 911455 | ☐ |
| • Płyta z nogami do patelni przechylnych 160 x 900 x 200 mm | PNC 911930 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 911966 | ☐ |
| • Tylny kołnierz (C-board) szerokość 1300 x 40 mm. | PNC 912185 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające SCHUKO 16A/230V/IP68 | PNC 912470 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 23, 16A/230V/IP55 | PNC 912471 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 25, 16A/400V/IP55 | PNC 912472 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające SCHUKO, 16A/230V/IP55 2/2 | PNC 912473 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające CEE-16A/230V/IP67 | PNC 912474 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 23, 16A/230V/IP54 | PNC 912475 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające SCHUKO, 16A/230V/IP54 | PNC 912476 | ☐ |
| • Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 25, 16A/400V/IP54 | PNC 912477 | ☐ |
| • OSŁONA COKOŁU Z WNĘKĄ I OCHRONNYM UCYLNYM DASZKIEM | PNC 912479 | ☐ |
| • DODATKOWA ZABUDOWA COKOŁU (SZER. 120), MONTAŻ FABRYCZNY, Z DASZKIEM | PNC 912486 | ☐ |
| • MANOMETR DO ZAWORU PROTHERMETIC TYPU PBOT | PNC 912490 | ☐ |
| • ZESTAW PRZYŁĄCZENIOWY, D900, BS | PNC 912499 | ☐ |
| • ZESTAW SZYN PRZYŁĄCZENIOWYCH, D900 | PNC 912502 | ☐ |
| • Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia urządzenia od tyłu (1300 x 700 mm) | PNC 912705 | ☐ |
| • Automatyczne napełnianie ciepłą i zimną wodą. Dokładne sterowanie w litrach na ekranie. | PNC 912735 | ☐ |
| • ZESTAW DO OPTYMALIZACJI ENERGII – PRO-THERMETIC | PNC 912737 | ☐ |
| • ZESTAW TYLNEGO ZAMKNIĘCIA WYSPI UCHYLNEJ (700W x 1300S) | PNC 912745 | ☐ |
| • DOLNY PANEL TYLNY – ELEMENT UCHYLNY WYSPI 1300 MM | PNC 912769 | ☐ |
| • Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni) | PNC 912776 | ☐ |

- ZAWÓR SPUSTOWY DO ŻYWNOŚCI PNC 912779 ☐
 2" - UCHYLNE KOTŁY WARZELNE
 (PBOT)
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO PNC 912975 ☐
 JEDNOSTKI PRAWOSTRONNEJ, GŁ.
 900 MM
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO PNC 912976 ☐
 JEDNOSTKI LEWOSTRONNEJ, GŁ.
 900 MM
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY Z PNC 912981 ☐
 NADSTAWKĄ DO JEDNOSTKI
 PRAWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY Z PNC 912982 ☐
 NADSTAWKĄ DO JEDNOSTKI
 LEWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z PNC 913554 ☐
 FUNKCJĄ ANTYKAPKOWĄ
 (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET,
 WYS. 815 MM, ZASIĘG OBROTU 600
 MM
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z PNC 913555 ☐
 FUNKCJĄ ANTYKAPKOWĄ
 (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS.
 815 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z PNC 913556 ☐
 FUNKCJĄ ANTYKAPANIA
 (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS.
 685 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z PNC 913557 ☐
 FUNKCJĄ ANTYKAPANIA
 (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS.
 685 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM
- MIESZACZ WODY (2 POKRĘTŁA) PNC 913567 ☐
 WYS. 520 MM, ZASIĘG OBROTU 600
 MM
- BATERIA MIESZAJĄCA KWC PNC 913568 ☐
 (JEDNODŹWIGNIOWA) - DO PXXT,
 WYS. 564 MM, ZASIĘG OBROTU 450
 MM
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO PNC 913578 ☐
 KOTŁÓW WARZELNYCH
 PROTHERMETIC Z MIESZALNIKIEM
 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI (ECAP)

Przód

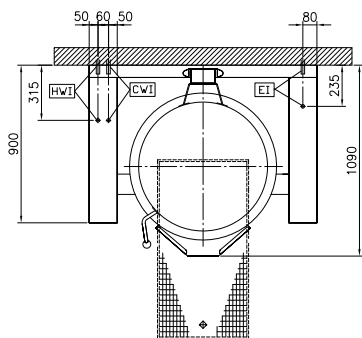


Bok



CWI = Wlot zimnej wody I
 EI = Złącze elektryczne
 HWI = Wlot gorącej wody

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Moc całkowita: 28 kW

Instalacja:

Typ instalacji:

Wolnostojący na cokole
 betonowym, na nóżkach,
 Na podstawie, Montaż przy
 ścianie

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C

Temperatura robocza MAK.: 110 °C

Średnica płaszcz (okrągłego): 710 mm

Głębokość płaszcz (okrągłego): 465 mm

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 1300 mm

Wymiary zewnętrzne, głębokość: 900 mm

Wymiary zewnętrzne, wysokość: 700 mm

Ciężar netto: 290 kg

Konfiguracja:

Pojemność użytkowa netto naczyń: 150 lt

Mechanizm przechyłu: Automatyczny

Pokrywa z podwójnym płaszczem: ✓

Typ grzania: Pośredni

Zużycie energii

Standard: DIN18855-1: 2005-07

Ogrzewany element: 150 lt Water

Temperatura nagrzewania: From 20°C to 90°C

Czas nagrzewania: 32.6 min

Dane utrzymywaności

Energia zużyta w fazie nagrzewania: 12.91 kWh

Wydajność energetyczna: 94.58 %