

**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 użytkownika przed odniesieniem obrażeń
- 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).
- Przechyl ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylanie 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 pary w płaszczu kotła wynosi aż 1,7 bar, co gwarantuje 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 wylania, ułatwia wylanie 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" dla delikatnego podgrzewania delikatnej żywności,

APROBATA

- 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 przez użytkownika poprzez ustawienia – dla łatwego dostępu do przepisów wielu fazowych, zabezpieczenia właściwego gotowania i optymalnego używania urządzenia. System przypomina o przeglądach i opiece serwisowej według programu ESSENTIA, dla lepszego utrzymania urządzenia.
 - Dobrze widoczny jasny dotykowy LED ekran przyjazny do użytkownika z oczywistymi ikonami i kierowaniem intuicyjnym. Ekran pokazuje:
 Rzeczywistą i ustawioną temperaturę
 Ustawiony i pozostały czas gotowania
 Etap podgrzewania (w przypadku aktywowania) GuideYou ekran (w przypadku aktywowania)
 Opóźniony start
 Delikatne gotowanie do łagodnego osiągnięcia temperatury docelowej, do ustawienia 9 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. Przypomnienia serwisowe 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).

Uwzględnione akcesoria

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

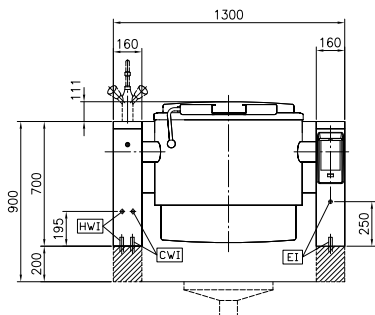
Opcjonalne akcesoria

- 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 ThermalLine (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 ThermalLine (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 petelni przechytnych 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 DĄSZKIEM PNC 912479 ☐
- DODATKOWA ZABUDOWA COKOŁU (SZER. 120), MONTAŻ FABRYCZNY, Z DĄSZKIEM 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 ☐
- NOT TRANSLATED - PNC 912733 ☐
- 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 WYSPY UCHYLNEJ (700W x 1300S) PNC 912745 ☐
- DOLNY PANEL TYLNY – ELEMENT UCHYLNY WYSPY 1300 MM PNC 912769 ☐

- Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni) PNC 912776 ☐
- ZAWÓR SPUSTOWY DO ŻYWNOŚCI 2" - UCHYLNE KOTŁY WARZELNE (PBOT) PNC 912779 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912782 ☐
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO JEDNOSTKI PRAWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM PNC 912975 ☐
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO JEDNOSTKI LEWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM PNC 912976 ☐
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY Z NADSTAWKĄ DO JEDNOSTKI PRAWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM PNC 912981 ☐
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY Z NADSTAWKĄ DO JEDNOSTKI LEWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM PNC 912982 ☐
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPKOWĄ (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS. 815 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM PNC 913554 ☐
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPKOWĄ (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS. 815 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM PNC 913555 ☐
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPANIA (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS. 685 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM PNC 913556 ☐
- BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPANIA (POKRĘTŁA) - DO PBOT/PFET, WYS. 685 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM PNC 913557 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913558 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913559 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913560 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913561 ☐
- MIESZACZ WODY (2 POKRĘTŁA) WYS. 520 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM PNC 913567 ☐
- BATERIA MIESZAJĄCA KWC (JEDNODŹWIGNIOWA) - DO PXXT, WYS. 564 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM PNC 913568 ☐
- ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO KOTŁÓW WARZELNYCH PROTHERMETIC Z MIESZALNIKIEM O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI (ECAP) PNC 913578 ☐

Przód

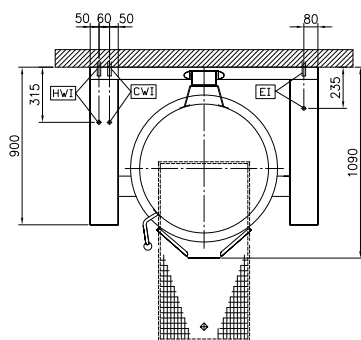


Bok



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 %