

Urządzenia o wysokiej wydajności
Parowy przechylny kocioł z mieszalnikiem,
prędkość zmienna, pojemność 300 lit.,
wolnostojący, wysokość 700 mm

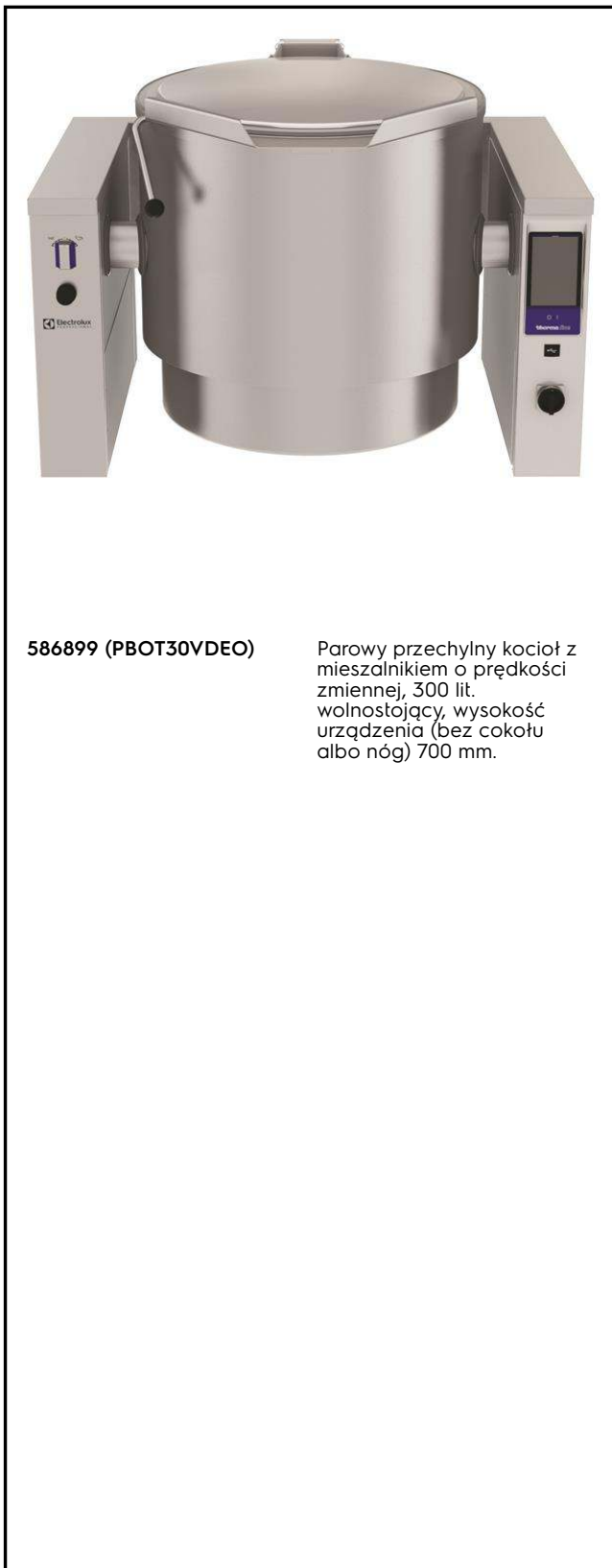
Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



586899 (PBOT30VDEO)

Parowy przechylny kocioł z
mieszalnikiem o prędkości
zmiennej, 300 lit.,
wolnostojący, wysokość
urządzenia (bez cokołu
albo nóg) 700 mm.

Podstawowa charakterystyka

- Okrągłe, wychylne urządzenie nadaje się do gotowania we wrzątku lub na parze albo duszenie wszystkich rodzajów produktów.
- W komplecie jest mieszalnik z możliwością ustawienia prędkości od 10 do 100 obrotów / min., z 3 różnymi programami mieszania.
- Produkt jest równomiernie ogrzewany przez dno i boczne ścianki płaszczu za pomocą pary.
- Izolowana górna część płaszczu kotła zabezpiecza uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń przez użytkownika.
- Maksymalne ciśnienie wewnętrznego płaszczu 1,5 bar; minimalne ciśnienie robocze 0.5 bar.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Źródło pary wodnej jest niezależne od urządzenia, para jest wtyskiwana bezpośrednio w podwójny płaszcz kotła.
- Ergonomiczne wymiary urządzenia (duża średnica i mała głębokość) ułatwiają mieszanie i przygotowanie jedzenia.
- Wbudowany w ściankę płaszczu czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Krawędź zaworu kurkowego spustowego można połączyć z filtrem siatkowym (opcja).
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.

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 poprzeczniczy urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Zawór bezpieczeństwa zapobiega powstawaniu nadciśnienia pary w podwójnym płaszczu.
- Płaszcz kotła jest ogrzewany za pomocą zewnętrznego źródła pary nasyconej przy nadciśnieniu 1,5 bar.
- Termostat bezpieczeństwa chroni przed niskim poziomem wody w podwójnym płaszczu.
- Zintegrowana bateria mieszająca wodę

APROBATA

(opcjonalne wyposażenie).

- 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, 9 poziomów mocy od delikatnego do mocnego gotowania, regulator czasowy dla uruchomienia z opóźnieniem, wyświetlacz błędów dla szybkiego wykrywania i usuwania usterek.
- Ergonomiczny i przyjazny dla użytkownika dzięki wysokiej pozycji przechyłu, dobrze zaprojektowanemu punktowi wylewania, ułatwia wylewania gotowanej żywności nawet do wysokiego zbiornika.
- Wstępne przygotowanie do ewentualnej optymalizacji energii lub zewnętrznych systemów nadzoru.
- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Możliwość zapisu przepisów w pojedynczych lub wielofazowych procesach gotowania, przy różnych nastawach temperatury.
- 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 czyrywistymi 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)
Odłożony start
Delikatne gotowanie do łagodnego osiągnięcia 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

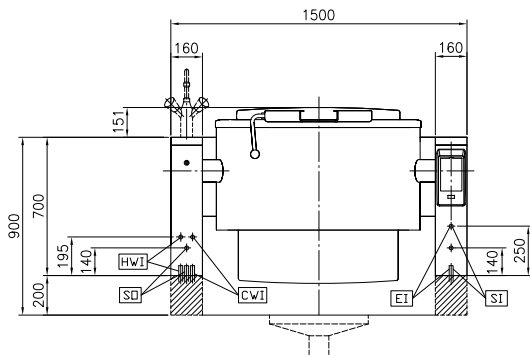
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

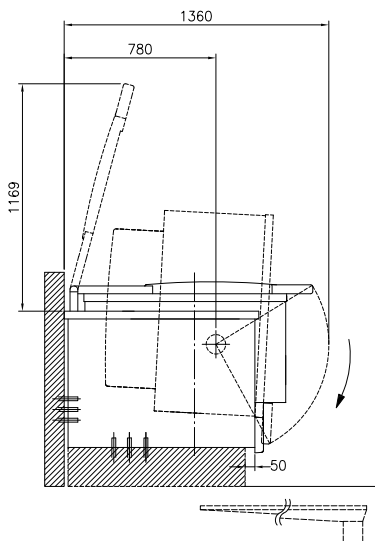
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Centralny wyłącznik bezpieczeństwa PNC 912784
- 1 x Mieszalnik ze zmienną prędkością do kotłów o pojemności 300 litrów. PNC 913545

Przód

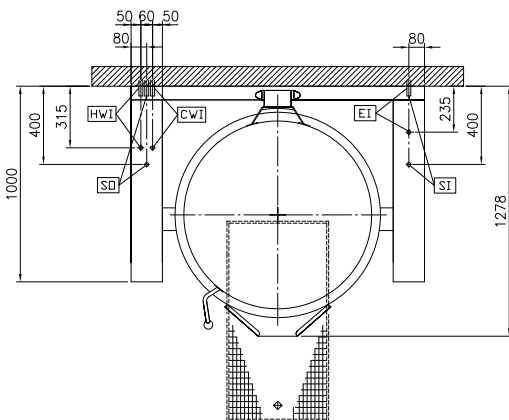


Bok



CWI = Wlot zimnej wody I
 EI = Złącze elektryczne
 HWI = Wlot gorącej wody
 SI = Wlot pary
 SO = Wylot pary

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:

586899 (PBOT30VDEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Moc całkowita:

4 kW

Para wodna

Wytwarzanie pary:

Źródło zewnętrzne

Wielkość wlotu pary:

1"

Maksymalne ciśnienie pary:

1.5 bar

Woda:

Ciśnienie (min-max):

2-6 bar

Instalacja:

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

Typ instalacji:

Kluczowe informacje:

Konfiguracja:

Okrągła, przechylna, z
 mieszalnikiem

Temperatura robocza MIN:

50 °C

Temperatura robocza MAKS.:

110 °C

Średnica płaszcz (okrągłego):

900 mm

Głębokość płaszcz (okrągłego):

570 mm

Wymiary zewnętrzne,
 szerokość:

1500 mm

Wymiary zewnętrzne,
 głębokość:

1000 mm

Wymiary zewnętrzne,
 wysokość:

700 mm

Ciężar netto:

430 kg

Ciężar wysyłkowy:

525 kg

Objętość wysyłkowa:

2.46 m³

Mechanizm przechyłu:

Automatyczny

Typ grzania:

Pośredni

Dane utrzymywalności

Zużycie pary:

105 kg/hr