Electrolux PROFESSIONAL

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.

APROBATA _____

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 rożnymi programami mieszania.
- Produkt jest równomiernie ogrzewany przez dno i boczne ścianki płaszcza za pomocą pary.
- Izolowana górna czesz płaszcza kotła zabezpiecza uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń przez użytkownika.
- Maksymalne ciśnienie wewnętrznego płaszcza 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 wtryskiwana bezpośrednio w podwójny płaszcz kotła.
- Ergonomiczne wymiary urządzenia (duża średnica i mała głębokość) ułatwiają mieszanie i przygotowanie jedzenia.
- Wbudowany w ściankę płaszcza 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 poprzecznicy 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

(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 punktu 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 tez przypomnienia opieki i utrzymywania urządzenia według programu ESSENTIA.
- 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)
  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

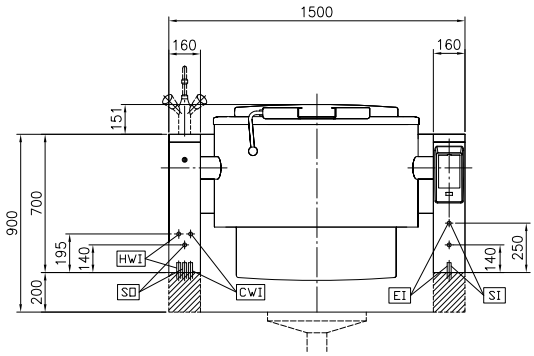
• 1 x Centralny wyłącznik bezpieczeństwa	PNC 912784
• 1 x Mieszalnik ze zmienna prędkością do kotłów o pojemności 300 litrów.	PNC 913545

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

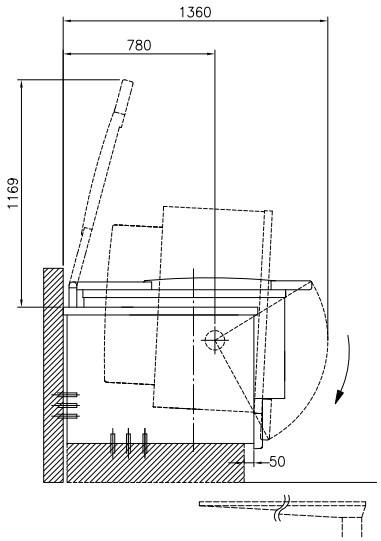
Electrolux PROFESSIONAL

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

Przód

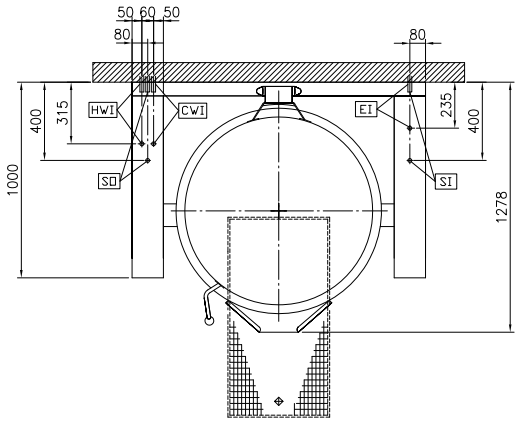


Bok



CWI1 = Wlot zimnej wody 1
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:

Typ instalacji:	Wolnostojący na cokole betonowym, na nóżkach, Na podstawie, Montaż przy ścianie

Kluczowe informacje:

Konfiguracja:	Okrągła, przechylna, z mieszalnikiem
Temperatura robocza MIN:	50 °C
Temperatura robocza MAKS.:	110 °C
Średnica płaszcza (okrągłego):	900 mm
Głębokość płaszcza (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

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2024.12.05