

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 wrzółku 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 płaszcza za pomocą pary.
- Izolowana górna część 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 wylanie 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 poprzecznicę 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 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 też 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: 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)

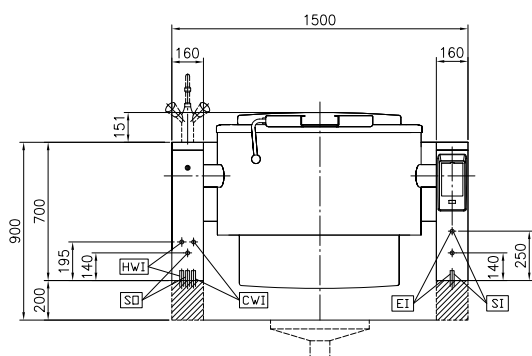
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

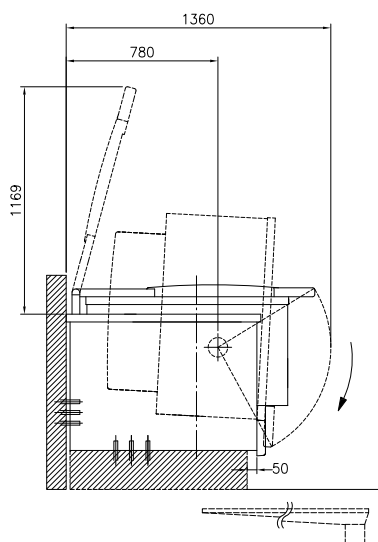
Uwzględnione akcesoria

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

Przód

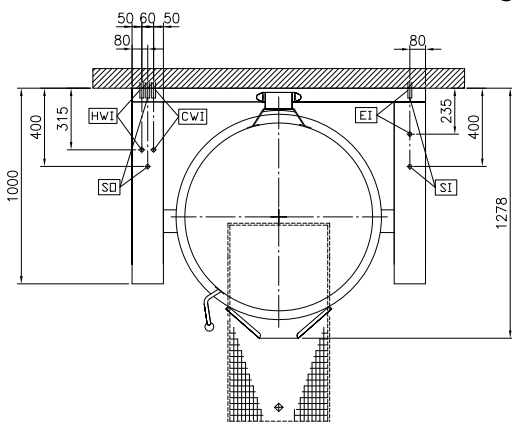


Bok



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

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 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:

Temperatura robocza MIN: 50 °C
 Temperatura robocza MAK.: 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

Konfiguracja: Okrągła, przechylna, z
 mieszalnikiem
 Mechanizm przechyłu: Automatyczny
 Typ grzania: Pośredni

Dane utrzymywaności

Zużycie pary: 105 kg/hr