

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 użytkownika przed odniesieniem obrażeń
- 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 wtyskiwana 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 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

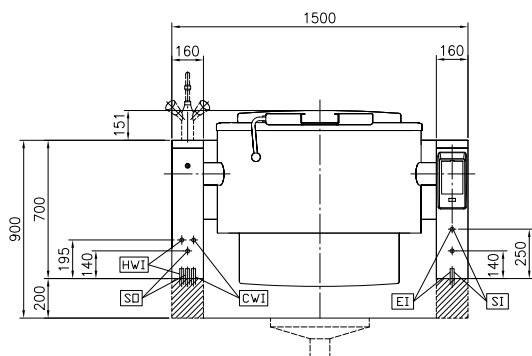
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

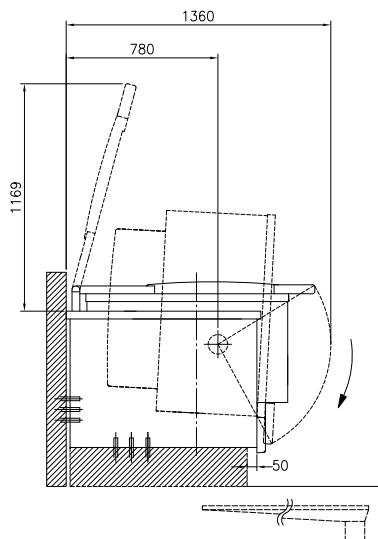
Uwzględnione akcesoria

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

Przód



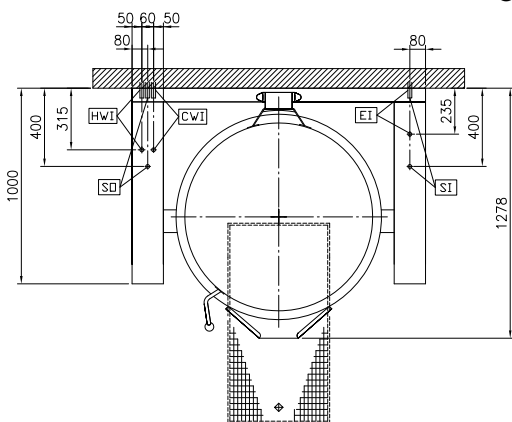
Bok



CWI = Wlot zimnej wody 1
 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:

Mechanizm przechyłu: Automatyczny
 Typ grzania: Pośredni

Dane utrzymywaności

Zużycie pary: 105 kg/hr