

ProThermetic Sprint
El. przechylny kocioł z mieszalnikiem,
prędkość zmienna, pojemność 150 lit.,
wersja SPRINT

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



586921 (PBOT15WCES)

Elektryczny przechylny kocioł z mieszalnikiem o prędkości zmiennej, 150 lit. wolnostojący, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

586946 (PBOT15WLES)

Elektryczny przechylny kocioł z mieszalnikiem o prędkości zmiennej, 150 lit. instalacja pod ścianą z tylnym kołnierzem, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

Podstawowa charakterystyka

- Kocioł jest dostosowany do gotowania we wrzątku, gotowania w parze albo duszeniu wszystkich rodzajów potraw.
- Urządzenie dostarczone z:
 - kolumną wodną z automatycznym napełnianiem wody ciepłej i zimnej, dokładną ilość litrów ustawia się poprzez ekran dotykowy
 - samo-nawijanego spryskiwacza w nodze urządzenia
 - tylnego panelu do higienicznego zamknięcia urządzenia
 - tylny kołnierz (C-board) dla urządzeń instalowanych pod ścianą
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Płaszcz kotła jest podgrzewany również w bocznych ściankach do wysokości 159 mm od górnego obrzeża.
- Wbudowany w ściankę płaszcza czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Ergonomiczne wymiary urządzenia (duża średnica i mała głębokość) ułatwiają mieszanie i przygotowanie jedzenia.
- Izolowana górna część płaszcza kotła zabezpiecza użytkownika przed odniesieniem obrażeń
- Krawędź zaworu kurkowego spustowego można połączyć z filtrem siatkowym (opcja).
- W komplecie jest mieszalnik z możliwością ustawienia prędkości od 10 do 100 obrotów / min., z 3 różnymi programami mieszania.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- 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

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.
- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali

APROBATA

nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicy urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.

- 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
- Możliwość zapisu przepisów w pojedynczych lub wielofazowych procesach gotowania, przy różnych nastawach temperatury.
- 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.
- Termostat bezpieczeństwa chroni przed niskim poziomem wody w podwójnym płaszczu.
- Zawór bezpieczeństwa zapobiega powstawaniu nadciśnienia pary w podwójnym płaszczu.
- 98% wagowo nadaje się do przetworzenia; materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.

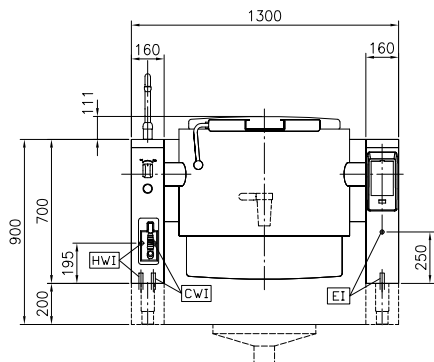
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

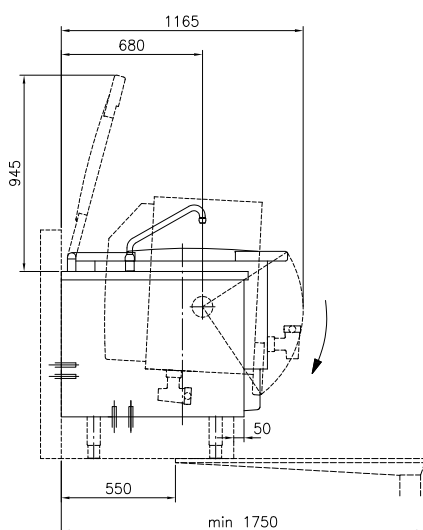
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Tylne kołnierze (C-board) szerokość 1300 x 40 mm. (tylko dla 586946) PNC 912185
- 1 x Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia urządzenia od tyłu (1300 x 700 mm) PNC 912705
- 1 x Automatyczne napełnianie ciepłą i zimną wodą. Dokładne sterowanie w litrach na ekranie. PNC 912735
- 1 x Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni) PNC 912776
- 1 x Centralny wyłącznik bezpieczeństwa PNC 912784

Przód

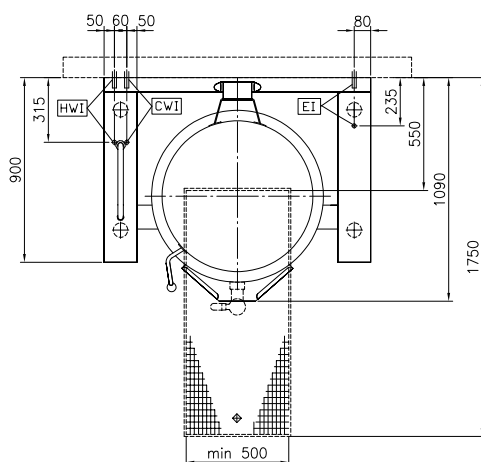


Bok

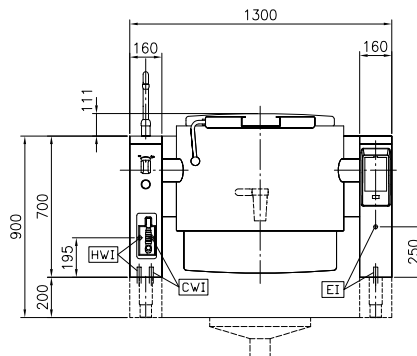


CWI = Włot zimnej wody 1
 EI = Złącze elektryczne
 HWI = Włot gorącej wody

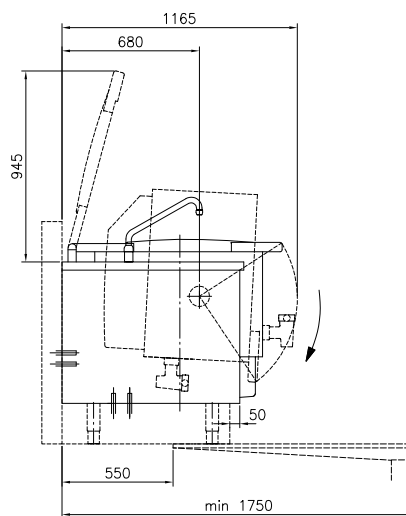
Góra



Przód

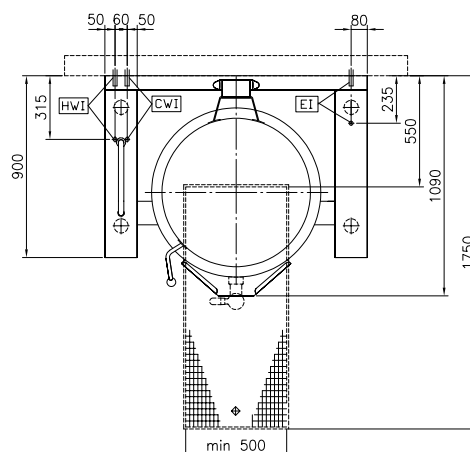


Bok



CWI = Włot zimnej wody 1
 EI = Złącze elektryczne
 HWI = Włot gorącej wody

Góra



ProThermetic Sprint
 El. przechylny kocioł z mieszalnikiem, prędkość zmienna, pojemność 150
 lit., wersja SPRINT

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

Elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Moc całkowita: 28 kW

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C
Temperatura robocza
MAKS.: 110 °C
Średnica płaszczu
(okrągłego): 710 mm
Głębokość płaszczu
(okrągłego): 465 mm
Wymiary zewnętrzne,
szerokość: 1300 mm
Wymiary zewnętrzne,
głębokość: 900 mm
Wymiary zewnętrzne,
wysokość: 700 mm
Ciężar wysyłkowy: 330 kg
Objętość wysyłkowa: 2.35 m³