

ProThermetic Sprint El. przechylna patelnia, pojemność 90 lit., wersja SPRINT

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



586930 (PFET09ECES)

Elektryczna przechylna patelnia, 90 lit. wolnostojąca, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

586955 (PFET09ELES)

Elektryczna przechylna patelnia, 90 lit. instalacja pod ścianą z tylnym kołnierzem, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

Podstawowa charakterystyka

- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Urządzenie dostarczane 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
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Dno misy/patelni z dwoma indywidualnie regulowanymi strefami grzania, każda z wbudowanym czujnikiem temperatury powierzchni.
- Optymalne rozproszanie ciepła w komorze zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia do gotowania dzięki krawędziom i narożom o dużym promieniu.
- Wewnętrzny wymiar patelni zgodny z wymiarem pojemników GN.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Wielofunkcyjne urządzenie do pieczenia, duszenia, gotowania nocnego, gotowania w wodzie i gotowania na parze.
- System podgrzewania poprzez grzałki elektryczne ThermoBlock, dla optymalnego rozkładu ciepła i dużej stabilności temperatury (tylko dla elektrycznych urządzeń).
- Wbudowany czujnik temperatury w dno patelni reguluje dokładną temperaturę oraz dostarczanie właściwej ilości energii tylko w przypadku, kiedy to jest potrzebne.

Konstrukcja

- Żaroodporny uchwyt pokrywy z powierzchnią antypoślizgową.
- 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.
- 98% wagowo nadaje się do przetworzenia;

APROBATA

materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.

- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicę urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Wstępne przygotowanie do ewentualnej optymalizacji energii lub zewnętrznych systemów nadzoru.
- Misa patelni z powierzchnią do uniwersalnego gotowania o całkowitej grubości 18 mm. Solidne ciało misy ze stali miękkiej o grubości 15 mm i warstewki ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 3 mm na powierzchni do gotowania.
- Od dołu misy po całej powierzchni są zainstalowane bloki grzejne ThermaBlock grubości 15 mm, gr
- Dobrze widoczny jasny dotykowy LED ekran przyjazny do użytkownika z czytelnymi 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 wielo fazowych, zabezpieczenia właściwego gotowania i optymalnego używania urządzenia. System przypomina o przeglądach i opiece serwisowej według programu ESSENTIA, dla lepszego utrzymania urządzenia.
- Funkcja trybu gotowania lub duszenia oraz smażenia, grillowania, parowania, ciągłego gotowania.
- Ścianki misy patelni są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 (DIN 1.4301)

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

Utrzymywalność

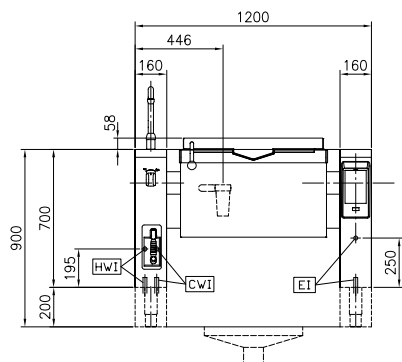


- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszczu patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

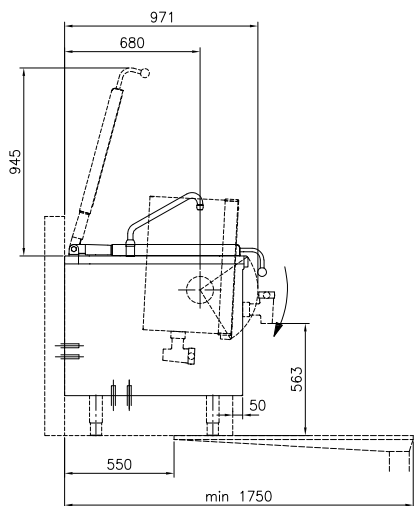
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Tylne kołnierze (C-board) szerokość 1200 x 40 mm. (tylko dla 586955) PNC 912184
- 1 x Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia urządzenia od tyłu (1200 x 700 mm) PNC 912704
- 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

Przód

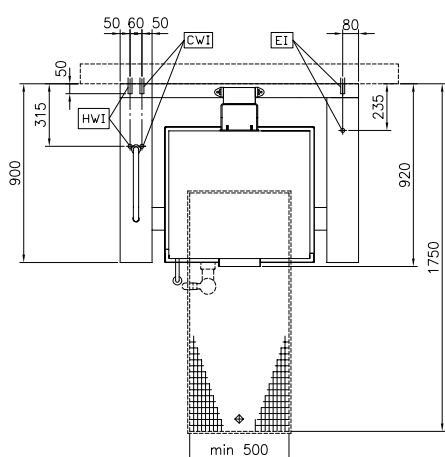


Bok

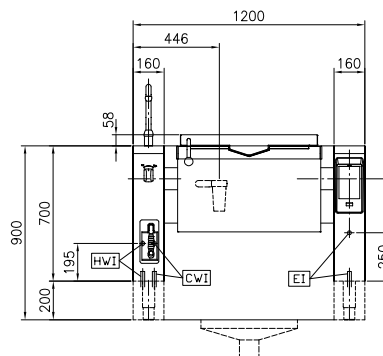


CWI = Wlot zimnej wody 1
 EI = Złącze elektryczne
 HWI = Wlot gorącej wody

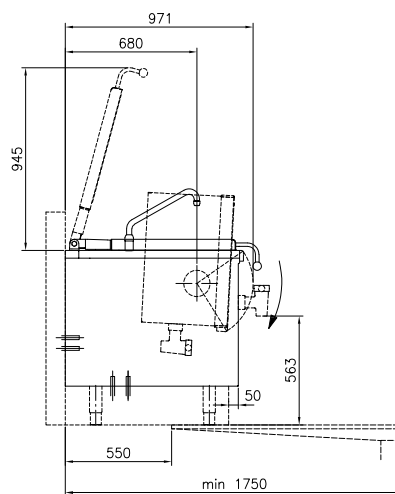
Góra



Przód

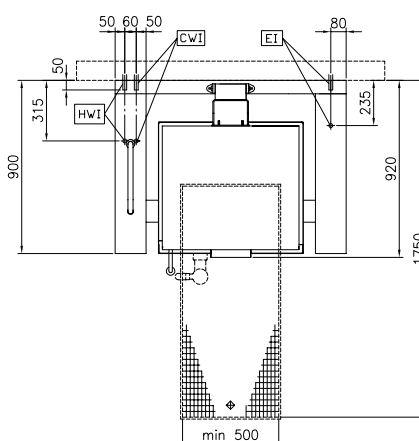


Bok



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

Góra



ProThermetic Sprint
 El. przechylna patelnia, pojemność 90 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: 15.5 kW

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C
Temperatura robocza
MAKS.: 250 °C
Szerokość płaszcza
(prostokątnego): 680 mm
Wysokość płaszcza
(prostokątnego): 237 mm
Głębokość płaszcza
(prostokątnego): 558 mm
Wymiary zewnętrzne,
szerokość: 1200 mm
Wymiary zewnętrzne,
głębokość: 900 mm
Wymiary zewnętrzne,
wysokość: 700 mm
Ciężar wysyłkowy: 290 kg
Objętość wysyłkowa: 1.87 m³