

ProThermetic Sprint
Gazowa przechyłna patelnia
ciśnieniowa, pojemność 90 lit., wersja
SPRINT, wolnostojąca.

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



586934 (PUET09LCCS)

Gazowa przechyłna patelnia ciśnieniowa, 90 lit. wolnostojąca, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

586959 (PUET09LLCS)

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

Podstawowa charakterystyka

- Wielofunkcyjne urządzenie do pieczenia, duszenia, gotowania nocnego, gotowania w wodzie i gotowania na parze.
- 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
- Wewnętrzny wymiar patelni zgodny z wymiarem pojemników GN.
- Podczas pracy za pomocą funkcji ciśnieniowej po zamknięciu pokrywy i osiągnięciu ciśnienia, następuje automatyczna regulacja systemu całego procesu gotowania.
- Gotowanie przy ciśnieniu roboczym 0,45 bar skraca czas gotowania więcej jak o połowę w porównaniu do zwykłej patelni.
- Zawór bezpieczeństwa na pokrywie pozwala na uniknięcie nadciśnienia w komorze patelni.
- Czujnik temperatury rdzenia z 6-ci punkty mierzenia (precyzja 0,5°C) zapewnia skuteczną regulację temperatury w środku gotowanego produktu bez jej przekraczania. Po jej osiągnięciu jedzenie jest gotowe do podania.
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia do gotowania dzięki krawędziom i narożom o dużym promieniu.
- Optymalne rozprowadzenie ciepła w komorze zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Wbudowany czujnik temperatury w dno patelni reguluje dokładną temperaturę oraz dostarczanie właściwej ilości energii tylko w przypadku, kiedy to jest potrzebne.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.

Konstrukcja

- 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.
- Urządzenie gazowe jest wyposażone w mocne palniki z zapłonem elektronicznym i monitorowaniem dla bezpieczeństwa działania. Praca na gazie ziemnym lub LPG (na życzenie).
- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej AISI 304 oraz panele zewnętrzne urządzenia są ze stali

APROBATA

nierdzewnej AISI 304.

- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Żaroodporny uchwyt pokrywy z powierzchnią antypoślizgową.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicę urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Pokrywa ciśnieniowa wyposażona w sprawdzone zamknięcie szybkiego działania, proste i bezpieczne w obsłudze. Ze względów bezpieczeństwa nie można otworzyć pokrywy przy pracy pod ciśnieniem.
- Dobrze widoczny jasny dotykowy LED ekran przyjazny do użytkownika z czytliwymi 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 wielofazowych, 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.
- 98% wagowo nadaje się do przetworzenia; materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.
- Ścianki miski 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).

Utrzymywaność

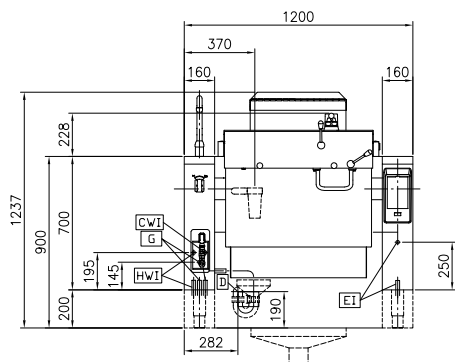


- Funkcja gotowanie w nocy: oszczędność energii i czasu.
- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszcza patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

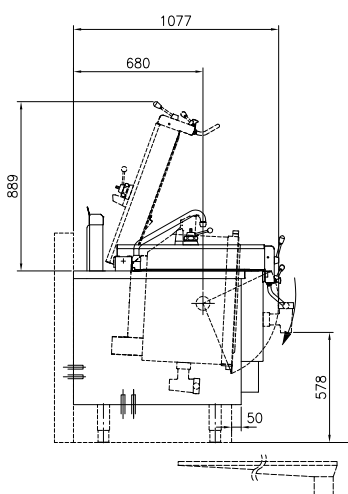
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Tylne kołnierze (C-board) PNC 912184
szerokość 1200 x 40 mm.
(tylko dla 586959)
- 1 x Zestaw blachy do PNC 912704
uszczelnienia i zamknięcia
urządzenia od tyłu (1200 x
700 mm)
- 1 x Automatyczne PNC 912735
napełnianie ciepłą i zimną
wodą. Dokładne sterowanie
w litrach na ekranie.
- 1 x Spryskiwacz ręczny do PNC 912776
czyszczenia patelni
(nawijany do nogi patelni)

Przód

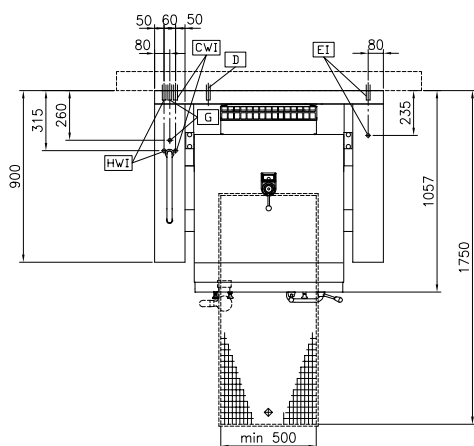


Bok

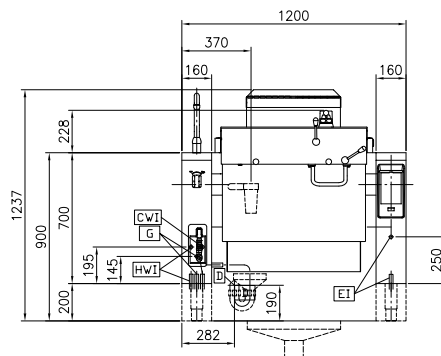


CWII = Wlot zimnej wody I G = Złącze gazowe
 D = Odpływ HWI = Wlot gorącej wody
 EI = Złącze elektryczne

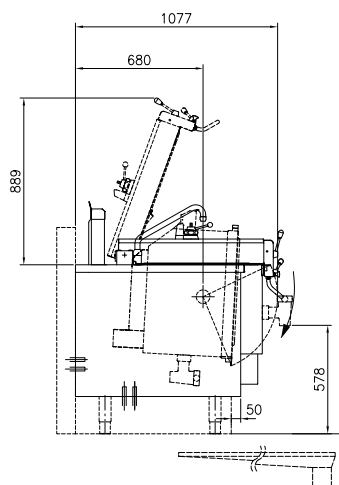
Góra



Przód

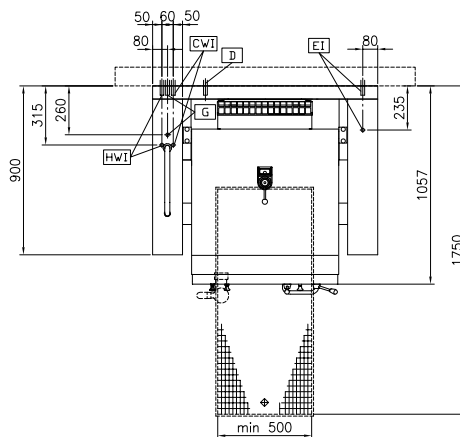


Bok



CWII = Wlot zimnej wody I G = Złącze gazowe
 D = Odpływ HWI = Wlot gorącej wody
 EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V/1N ph/50/60 Hz
Moc całkowita: 0.2 kW

Gaz

Moc gazowa: 18 kW

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C

Temperatura robocza
MAKS.: 250 °C

Szerokość płaszcza
(prostokątnego): 680 mm

Wysokość płaszcza
(prostokątnego): 274 mm

Głębokość płaszcza
(prostokątnego): 558 mm

Wymiary zewnętrzne,
szerokość: 1200 mm

Wymiary zewnętrzne,
głębokość: 900 mm

Wymiary zewnętrzne,
wysokość: 700 mm

Ciężar wysyłkowy:
586934 (PUET09LCCS) 370 kg
586959 (PUET09LLCS) 390 kg

Objętość wysyłkowa:
586934 (PUET09LCCS) 2.11 m³
586959 (PUET09LLCS) 2.18 m³