

ProThermetic Sprint

El. przechyłna patelnia ciśnieniowa, pojemność 170 lit., wersja SPRINT

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



586935 (PUETI7KCES)

Elektryczna przechyłna patelnia ciśnieniowa, 170 lit. wolnostojąca, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

586960 (PUETI7KLES)

Elektryczna przechyłna patelnia ciśnieniowa, 170 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.
- System podgrzewania poprzez grzałki elektryczne ThermaBlock, dla optymalnego rozkładu ciepła i dużej stabilności temperatury (tylko dla elektrycznych urządzeń).
- Optymalne rozprzowanie ciepła w komorze zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Dno misy/patelni z dwoma indywidualnie regulowanymi strefami grzania, każda z wbudowanym czujnikiem temperatury powierzchni.
- 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.

APROBATA

- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.

Konstrukcja

- Ścianki misy patelni są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 (DIN 1.4301)
- 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
- 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.
- 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 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.
- Funkcja trybu gotowania lub duszenia oraz smażenia, grillowania, parowania, ciągłego

gotowania.

- Wstępne przygotowanie do ewentualnej optymalizacji energii lub zewnętrznych systemów nadzoru.
- 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).

Utrzymywalność

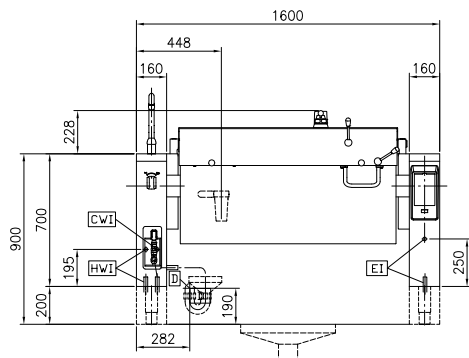


- Funkcja gotowanie w nocy: oszczędność energii i czasu.
- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszcza patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

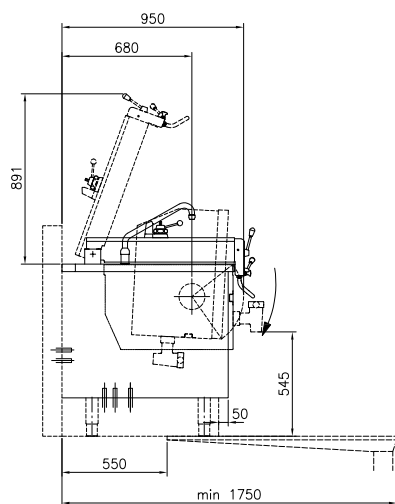
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Tylne kołnierze (C-board) PNC 912188
szerokość 1600 x 40 mm.
(tylko dla 586960)
- 1 x Zestaw blachy do PNC 912708
uszczelnienia i zamknięcia
patelni od tyłu (1600 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

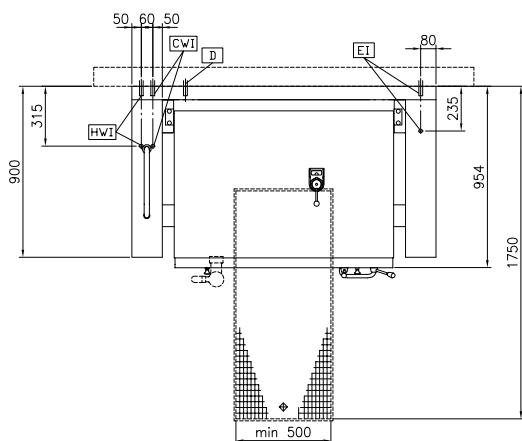


Bok

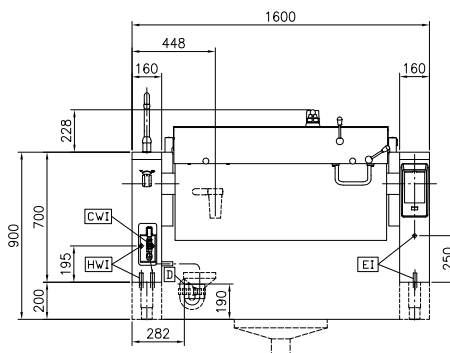


CWI = Wlot zimnej wody 1 HWI = Wlot goracej wody
 D = Odpływ
 EI = Złącze elektryczne

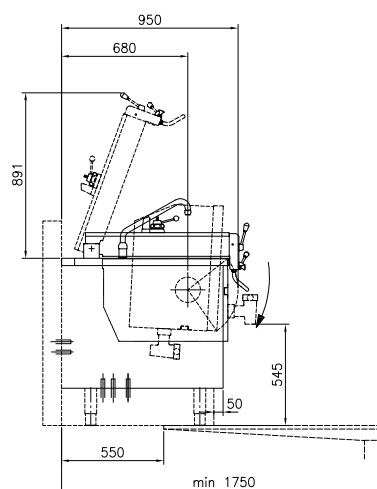
Góra



Przód

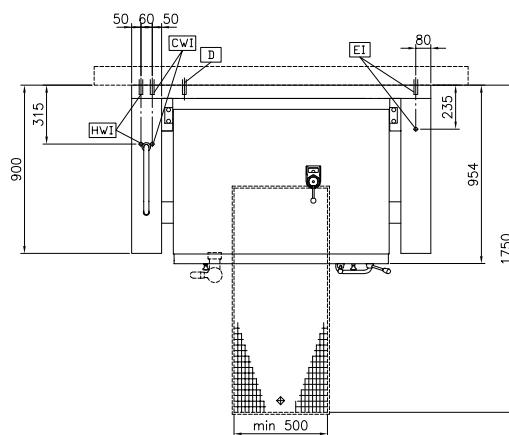


Bok



CWI = Wlot zimnej wody 1 HWI = Wlot goracej wody
 D = Odpływ
 EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Moc całkowita: 20.6 kW

Instalacja:

Typ instalacji: Wolnostojący na cokole
betonowym, na nóżkach,
Na podstawie, Montaż
przy ścianie

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C

Temperatura robocza
MAKS.: 250 °C

Szerokość płaszcza
(prostokątnego): 1050 mm

Wysokość płaszcza
(prostokątnego): 326 mm

Głębokość płaszcza
(prostokątnego): 558 mm

Wymiary zewnętrzne,
szerokość: 1600 mm

Wymiary zewnętrzne,
głębokość: 900 mm

Wymiary zewnętrzne,
wysokość: 700 mm

Ciężar wysyłkowy: 470 kg

Objętość wysyłkowa:

586935 (PUET17KCES) 2.82 m³

586960 (PUET17KLES) 2.7 m³