



Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall mounted with Stirrer



586030 (PBOT15RVEO)

Elektrikli devrilir kaynatma kazanı, karıştırıcı montajı için düzeneği vardır, karıştırıcı opsiyoneldir; 150 Lt, duvara monte, derinlik: 900 mm

Özellikler

Sıra No.

AISI304 paslanmaz çelik konstruksiyon. Derin çekme kazan AISI316'dan imal edilmiştir. İzolasyonlu ve karşı dengeli kapak. Motorlu kazan devirme tertibatı (hız varyatörlü). Kazan, içindeki malzemenin tümüyle boşaltılabilmesi için 90°den daha fazla yatar. Kazan içindeki malzeme, kazanın tabanındaki ve yan duvarlarındaki ceketin içinde oluşan ve ısısı maksimum 125°C'ye kadar yükselen doymuş buharla eşit biçimde ısıtılır. Buhar ceketinde havalandırma sistemi bulunur. Emniyet valfi cekette aşırı basıncı engeller. Emniyet termostati ceketeki suyun azalmasına karşı güvenlik sağlar. DOKUNMATİK Kontrol Paneli. SOFT Fonksiyonu, süt esaslı soslar, beşamel gibi hassas yiyecekler için ideal bir pişirme yöntemidir ve çok hassas biçimde gücü regule eder.. Farklı sıcaklık ayarlarıyla tek veya çok fazlı pişirme reçeteleri hafızaya alınabilir. Pişirme işleminin hassas kontrolu için entegre ısı sensörleri. Suya karşı elektrik koruma sınıfı: IPX6. Konfigurasyon: Duvara asılır.

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

Ana Özellikler

- Kazan; her türlü malzemeyi direk ısıtma sistemi ile pişirme, sote yapma, kızartma veya poşeleme için uygundur.
- Kazan ceketi üst kenarın 159 mm altına kadar yükselir.
- Haznenin üst kenarı izolasyonludur.
- Ergonomik kazan boyutları: Çapının geniş, derinliğinin az olması karıştırma ve yemeği elle çleme işlemlerini kolaylaştırır.
- Dökme ağızına süzgeç takılabilir (opsiyonel).
- Motorlu, hız varyatörlü kazan devirme tertibatı "SOFT STOP" fonksiyonludur. Devirme ve boşaltma hızları hassas biçimde ayarlanabilir. Kazanın 90°den daha fazla devrilebilmesi boşaltma ve temizlik işlemlerini kolaylaştırır.
- Pişirme prosesini kontrol eden entegre sıcaklık sensörü.
- USB bağlantısı: Yazılımı güncellemek, reçeteleri yüklemek ve HACCP verilerini indirmek için kullanılır.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX6.
- İç ceketin maksimum basıncı 1,7 bar'dır; minimum çalışma basıncı 1 bar. Sıcaklığı 50 ile 110°C arasında kontrol etmenizi sağlar.

Konstruksiyon

- 1.4435 kalite (AISI 316L) paslanmaz çelik kazanın doğrusal bir boşaltma ağızı vardır. Çift cidarlı 1.4404 kalite (AISI 316L) paslanmaz çelik ceket 1.5 bar basınç altında çalışacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Dış paneller ve iç çerçeve 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir.
- Çift cidarlı, izolasyonlu kapak 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir; Ünitenin çapraz metal kırıları üzerine monte edilmiştir, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiştir ve her pozisyonda açık durabilir.
- Emniyet valfi, çift cidarlı cekettedeki buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostatı.
- Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştırın batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- Yüksek devirme pozisyonu sayesinde ergonomik ve kullanıcı dostudur ve küvetleri rahatça doldurmayı sağlayan özel tasarımlı boşaltma ağızı bulunur.
- Ön tarafa monte edilmiş, eğimli, led ışıklı "DOKUNMATİK" kontrol paneli indirmeli derin çekme bir kasanın içine gömülmüştür. Kontrol panelinin açıklamalı fonksiyon göstergeleri tüm pişirme işlemi süresince kullanıcıya kılavuzluk eder: Gerçek ve set edilmiş sıcaklık

Onay: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

- değerlerini eş zamanlı olarak gösterir; aynı şekilde set edilmiş pişirme süresini ve kalan pişirme süresini eşzamanlı olarak gösterir; gerçek zamanlı saat; hassas yiyecekler için "SOFT" kontrollü ısıtma; 9 güç kademeli kaynatma; geciktirmeli start için süre ölçer; arızaları hızla belirlemek için hata göstergesi.
- Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edilmiştir; temizliği kolaydır. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumludur.
 - Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılabılır (opsiyonel).
 - Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkündür.
 - Cihaz ağırlığı itibarıyle %98 oranında geri dönüşümlüdür. Paketleme malzemesi toksik madde içermez.
 - Karıştırıcı hızı: 21 rpm.
 - GuideYou Panel - kullanıcı tarafından ayarlar aracılığıyla etkinleştirilir - çok aşamalı tarifleri kolayca takip ederek düzgün ve kontrollü bir pişirme ve daha iyi bir cihaz optimizasyonu sağlar. Sistem, ESSENTIA programı doğrultusunda bakım hatırlatıcıları sunarak kullanıcının ürüne uygun şekilde bakım yapmasına yardımcı olur ve arıza sürelerini önlüyor.
 - Son derece görünürlük ve parlak ledli TOUCH kontrol paneli, kullanıcı dostu simgeler ve sezgisel, kendi kendini açıklayan komut seçenekleri sunar. Ekran görselleştirir:
Gerçek ve ayarlanan sıcaklık
Ayarlanan ve kalan pişirme süresi
Ön ısıtma aşaması (etkinleştirilmişse)
GuideYou Paneli (etkinleştirilmişse)
Ertelenmiş başlangıç
Hedef sıcaklığı sorunsuz bir şekilde ulaşmak için Yumuşak Fonksiyon
Kaynamadan şiddetli kaynamaya kadar 9 Güç Kontrolü seviyesi.
Basınç modu (basınçlı modellerde)
Karıştırıcı AÇIK/KAPALI ayarları (yuvarlak kaynatma modellerinde)
Hızlı sorun giderme için hata kodları
Bakım hatırlatıcıları

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlı aksesuar gereklidir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).

Dahil Aksesuarlar

- 1 Acil stop butonu PNC 912784

Opsiyonel Aksesuarlar

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Devirmeli kaynatma kazanları için süzgeç 150 Lt PBOT | PNC 910004 | <input type="checkbox"/> |
| • Devirmeli kaynatma kazanları için ölçü çubuğu 150 Lt PBOT | PNC 910045 | <input type="checkbox"/> |
| • 150 Lt kaynatma kazanı için izgara tip karıştırıcı | PNC 910064 | <input type="checkbox"/> |

• 150 Lt kaynatma kazanları için karıştırıcı ve sıyırcı	PNC 910094	<input type="checkbox"/>
• Silindirik kaynatma kazanları için süzgeç çubuğu	PNC 910162	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 911966	<input type="checkbox"/>
• Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1300mm, H: 40mm)	PNC 912185	<input type="checkbox"/>
• Elektrik prizi, 16A/400V/IP67, fabrika montajı	PNC 912468	<input type="checkbox"/>
• Elektrik prizi, 32A/400V/IP67	PNC 912469	<input type="checkbox"/>
• Gömme elektrik prizi, Schuko tip, 16A/230V/IP68	PNC 912470	<input type="checkbox"/>
• Elektrik Prizi, TYP23, dahili, 16A/230V, IP55, siyah - fabrikada montaj	PNC 912471	<input type="checkbox"/>
• Elektrik Prizi, TYP25, dahili, 16A/400V, IP55, siyah - fabrikada montaj	PNC 912472	<input type="checkbox"/>
• Gömme elektrik prizi, Schuko tip, 16A/230V/IP55	PNC 912473	<input type="checkbox"/>
• Gömme elektrik prizi (Cee), 16A, IP67	PNC 912474	<input type="checkbox"/>
• Elektrik Prizi, TYP23, dahili, 16A/230V, IP54, mavi - fabrikada montaj	PNC 912475	<input type="checkbox"/>
• Gömme elektrik prizi, Schuko tip, 16A/230V/IP54	PNC 912476	<input type="checkbox"/>
• Gömme elektrik prizi, Swiss tip, 16A/400V/IP54	PNC 912477	<input type="checkbox"/>
• Prothermetic devrilir kaynatma kazanları için manometre kiti (fabrika montajı)	PNC 912490	<input type="checkbox"/>
• Bağlantı ray kiti, sırtlı, sol ve sağ	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Devrilir üniteler için otomatik su (sıcak+soğuk) doldurma	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Enerji optimizasyonu için kit	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Ana şalter (60A) 6 mm ² - Fabrikada monte edilmelidir	PNC 912740	<input type="checkbox"/>
• Devrilir üniteler-400H, (duvara monteli) için sprej tabanca (fabrikada monte edilmelidir) - 400H	PNC 912775	<input type="checkbox"/>
• Devrilir tip kaynatma kazanları ve tavalar için yemek musluğu	PNC 912779	<input type="checkbox"/>
• Bağlantı ray kiti, sırtlı cihazlar için, sağ - 900 mm	PNC 912981	<input type="checkbox"/>
• Bağlantı ray kiti, sırtlı cihazlar için, sol - 900 mm	PNC 912982	<input type="checkbox"/>
• Batarya, iki topuzlu	PNC 913554	<input type="checkbox"/>
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/350/450 mm)	PNC 913555	<input type="checkbox"/>
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/220/600 mm)	PNC 913556	<input type="checkbox"/>
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/220/450 mm)	PNC 913557	<input type="checkbox"/>
• PXXT-KWC için iki düğmeli karıştırma musluğu, 520 mm yükseklik, 600 mm döner derinlik - fabrikada montaj	PNC 913567	<input type="checkbox"/>





Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları
Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall
mounted with Stirrer

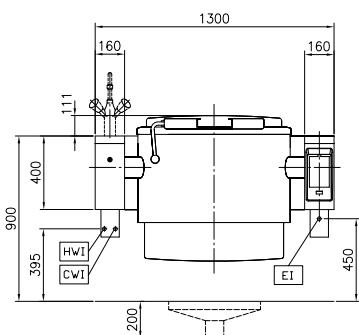
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568
- ProThermetic Kaynatma Kazanı
ve Devrilir Tava (ECAP) için
bağlantı kiti - fabrikada
takılmalıdır PNC 913577



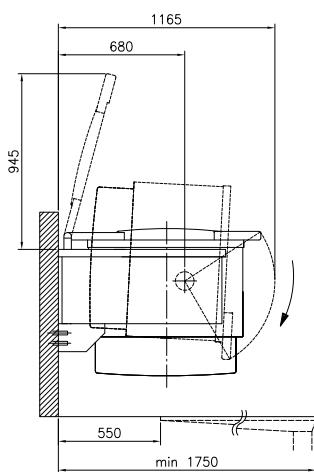
Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları
Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall mounted with Stirrer
Şirket önceden haber vermemesizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.04.24

Ön

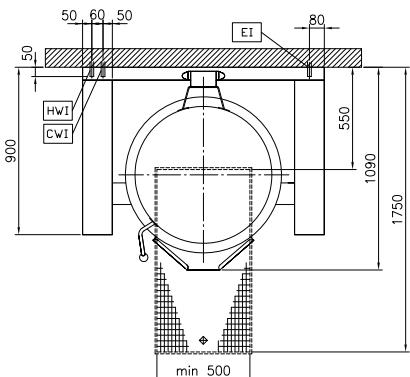


Yan



CWII = Soğuk Su Giriş 1
 EI = Elektrik bağlantısı
 HWI = Sıcak Su Giriş

Üst

**Elektrik:**

Voltaj: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Toplam Watt: 24.6 kW

Montaj:

Montaj türü: Duvara monte

Temel bilgiler:

MIN. çalışma sıcaklığı:	50 °C
MAX. çalışma sıcaklığı:	110 °C
Kazan (yuvarlak) çapı:	710 mm
Kazan (yuvarlak) derinliği:	465 mm
Dış boyutlar, Genişlik:	1300 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	900 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	400 mm
Net ağırlık:	290 kg

Konfigurasyon: Round;Tilting;Pre-arranged for stirrer

Net kullanılır kazan kapasitesi: 150 Lt

Devirme mekanizması: Otomatik

Çift cidarlı kapak: ✓

Isıtma tipi: Indirekt

Enerji tüketimi:

Standard: DIN18855-1: 2005-07

Isıtılan parça: 150 lt Water

Isınma sıcaklığı: From 20°C to 90°C

Isınma süresi: 32.6 min

Sürdürülebilirlik

Isınma fazında enerji tüketimi: 12.91 kWh

Enerji verimliliği: 94.58 %