



232149 (SM6V80)

EL.KEEDUKATEL+SEGAJA 80
L, H=600,VARIOMIX

Lühike spetsifikatsioon

Ühiku nr.

AISI 304 roostevabast terasest konstruktsioon; AISI 316 roostevabast terasest valmistatud katla siseosal on ümarad servad. Toidu täielikuks tühjendamiseks saab katelt kallutada üle 90 °. Mootoriga kallutamine kallutusteljega, mis asetseb katla esiosas, et hoida tühjendusnokka kõrgel ja võimaldada täita kõrgemaid GN nõusid. Toitu soojendatakse põhja ja külgeinte kaudu ühtlaselt, aurüsärgi kaudse kuumutussüsteemi abil, kasutades integreeritud gaasilist küllastunud auru temperatuuril 120 ° C ja veesärgil on automaatne ohutusüsteem. Ohutustermostaat väldib aurude ülerõhku veesärgis. Ohutustermostaat kaitseb madala veetaseme eest. Maksimaalne rõhk 1,5 bar. Programmeeritav vee täitmise süsteem. Segaja kiirus 20 kuni 100 pöörat minutis. Vahustamistsükkel võimaldab kasutada kiirust kuni 200 pöörat minutis. Pidev segamine või 2 erinevas suunas pöörlev segaja koos võimalusega vahepealsete pausiaegade lisamisega. Sammuprogramm hõlbustab toidu katlast eemaldamist. Suur soojusvõimsus ja kiire soojenemine. SMART-elektroniline juhtimine koos võimalusega salvestada 50 programmi; veeteade süsteem; juhttablool kuvatakse toiduvalmistamise aeg ja temperatuur, vee täitmine, segaja kiirus. Tugeva konstruktsiooniga tasakaalustatud roostevabast terasest kaas, kerge eemaldada ja keerata vertikaalasendisse puhastamise hõlpsamaks muutmiseks. Isolatsioon tagab välimistel paneelidel madalama temperatuuri. Vahmaterjalist soojusisolatsioon tagab küpsetusnõu pinna jaheda ülemise serva. IPX5 veekaitse. Eraldiseisva paigalduse jaoks on igale üksusele vajalik vasakpoolne jalg. 600 mm kallutuskõrgus.

KOOSKÖLASTUS:

Peamised omadused

- Ümaratud katla põhi võimaldab ka väiksemate toidukoguste valmistamist.
- Turvaventiil hoiab ära aurüsärgis ülerõhu tekkimise.
- Turvatermostaat kaitseb madala veetaseme eest.
- Katla kvaliteetne soojusisolatsioon säästab energiat ja hoiab töökeskkonna temperatuuri madalana.
- Vastab kõikidele nõuetele ja standarditele ning omab CE sertifikaati.
- Vastab kõige kõrgematele hügieeninõudmistele.
- Tõhus soojendustehnoloogia kiirendab töötamist ja tõhus isolatsioon hoiab kuumuse katla sees.
- Suur kuumutusvõimsus ja kiire kuumutamine.
- Tõusalt isoleeritud katla ülaosa tagab mugava töökeskkonna.
- Elektrooniline juhtimine võimaldab salvestada 50 erinevat programmi. Suurel ja lihtsalt kasutatava juhtpaneeliga saab kontrollida ja juhtida järgmisi toiminguid: käivitamine, keetmise aeg, temperatuur, veega täitmine ja segamise kiirus.
- Katla siseseinad ja põhi kuumenevad ning toit küpseb ühtlaselt tänu kaudsele kuumutamisele mis saavutatakse kuni 121 °C kraadise küllastatud auru tekitamisel aurüsärgis. Ohueemaldus toimub automaatselt.
- LISAVARUSTUS (tellida koos katlaga, tehasepaigaldus):
 - Automaatne veega täitmine - võimaldab ette anda soovitud veega täitmise koguse.
 - Automaatne jahutamine - toidu jahutamine toimub aurüsärgi ühendamisel veevärgi veega.
 - Toidutemperatuuri andur - paigaldatakse katla põhja alla, kontrollib toidu valmisitamisel temperatuuri ka väikse toidukoguse juures. Saab ühendada integreeritud HACCP süsteemiga.
 - Pesudušš - integreeritud käsidušš katla küljel.
- LISAVARUSTUS:
 - Vispel - vahukoore, mannavahu, munavalge ja muude toodete vahustamiseks.
 - Põhjasegaja - segab erinevaid tooteid nagu hautised, kastmed jne.
 - Puhastustööriist - kinnitatakse segamistõllile, hõlbustab katla sisepindade puhastamist. Pärast kasutamist võib panna otse pesumasinasse. Harjade osa eraldi vahetatav.
 - Kurn - vedeliku eemaldamiseks kartulite, riisi ja pasta keetmisel.
- Kallutuskõrgus on 600 mm, ergonomiline kasutada.



Electrolux

Suure tootlikkusega toiduvalmistamine Variomix segajaga elektriline keedukatel 80lt, 600mm kallutuskõrgus

Konstruksioon

- Esiosas ja üleval paiknev kallutusvõll hoiab kallutusvahemiku väikse erinevate suurustega anumate kasutamisel.
- AISI 304 roostevabast terasest konstruktsioon ja AISI 304L happekindlast terasest katla siseosa on ümardatud servadega.
- Katelt saab kallutada üle 90°, hõlbustab toidu väljavõtmist.
- Mootoriga kallutamine.
- Ergonoomiline ja kasutajasõbralik tänu kõrgele kallutusasendile, katla servas olev nokk hõlbustab anumate täitmist.
- Maksimaalne rõhk 1,5 bar.
- Roostevabast terasest kaanel on turvavõrguga ava. Turvavõrgu peal on kaitsekaas mida saab külje peale liigutada. Kaas on ilma tööriistadeta eemaldatav ja kergelt pestav. Kaanel on ka innovaatiline lahendus mis võimaldab kaant ümber om telje pöörata nii, et selle alapinna pesemine on väga mugav ilma kaant eemaldamata.

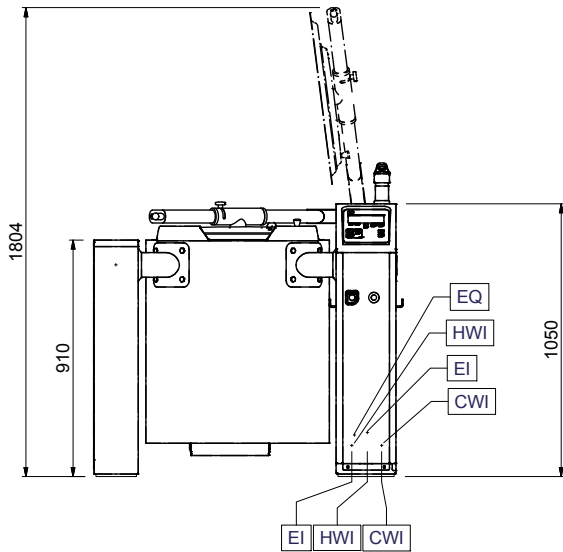
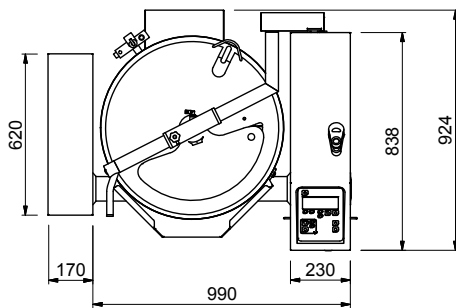
Lisavarustus

- KURN 100L PNC 928025
- KINNITUSRAKIS 50-100L PNC 928029
- ALUSRAAMI VASAK PIILAR PNC 928031
- ALUSRAAMI PAREM PIILAR 50-100L PNC 928032
- KINNITUSRAAMI VASAK PIILAR (POLTÜHENDUS) PNC 928034
- KINNITUSRAAMI PAREMPIILAR 50-100L PNC 928035
- 5 KEEDUKATLA TARVIKUTE HOIUKÄRU PNC 928043
- 2 KEEDUKATLA TARVIKUTE HOIUKÄRU PNC 928044
- ÜHENDUS DISTANTSVÕRU KATELDELE PNC 928049
- LÜHIKE HARI PESUSEADMELE PNC 928082
- PIKK HARI PESUSEADMELE PNC 928083
- TELLITAV TOIDUTEMPERATUUR+HACCP 50/150 L PNC 928100
- TELLITAV AUTOMAATTÄIDE PNC 928102
- VEETASEME KO. 100L ILMA JAHUTUSETA PNC 928140
- VEETASEME KO. 100L KOOS JAHUTUSEGA PNC 928145
- VASAK JALG KATLALE, 600MM KALLUTUSKÕRGUS PNC 928150
- KATTEPLAAT 50-100L,400 KÕRGUS PAREMAL PNC 928151

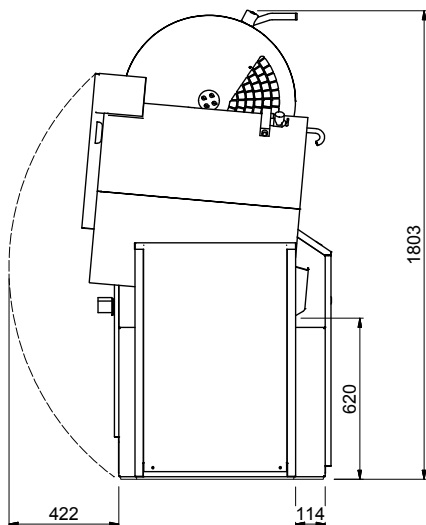


Suure tootlikkusega toiduvalmistamine
Variomix segajaga elektriline keedukatel 80lt, 600mm kallutuskõrgus

Firmale jääb õigus modifitseerida tooteid ilma ette hoiatamata. Kogu info on õige trükkimise hetkel.

Eestvaade

Ülaosa


CWI1 = Külma vee ühendus 1
EI = Elektriühendus
HWI = Kuuma vee sisend

Külg

Elekter
Toitepinge:

232149 (SM6V80) 400 V/3N ph/50 Hz

Ühendatud koormus:

23.3 kW

Paigaldus:
Kallutuskõrgus

620 mm

Võtmeinfo:
Töötemperatuur MIN:

30 °C

Töötemperatuur maks:

121 °C

Anuma (ümar) diameeter:

580 mm

Anuma (ümar) sügavus:

464 mm

Välismõõdud, kõrgus:

1050 mm

Välismõõdud, laius:

1160 mm

Välismõõdud, sügavus:

925 mm

Kasutatav netomaht:

80 l

Kallutusmehhanism

Automaatne

Laager:

Eestvaade