

High-P 070E

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ С МИКСЕРОМ И ВАКУУМНОЙ КРЫШКОЙ



Конструкционные параметры

Варочный котел из нержавеющей стали AISI. Рубашка из нержавеющей стали AISI 304. Котел с электрическим наклоном вперед.

Вакуумная крышка с эргономичной ручкой, сбалансированная посредством газовых пружин, со смотровым отверстием с подсветкой и стеклоочистителем. Клапан-бабочка для добавления ингредиентов при приготовлении.

Устойчивая рама из нержавеющей стали AISI 304 (толщиной 30-40/10)

Теплоизоляция обеспечивается панелями из толстого стекловолокна.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304 для выравнивания, со съёмной крышкой для промывки.

Быстрый доступ к основным функциональным элементам (электронная плата, предохранители, термостаты...)

Клапан промывного отверстия DN55 с электроприводом

Функциональные возможности

Общая информация

Нагревание с помощью армированных элементов из сплава INCOLOY-800, управляемое электронной платой с автоматической активацией при снижении температуры на 2 °C ниже заданного значения и датчиком давления, установленным на 2 бара.

Дыхательный клапан для выпуска воздуха из рубашки и оптимизации нагрева с помощью насыщенного пара.

Регулирование давления посредством датчика давления, предохранительного клапана, вакуумного клапана и аналогичного манометра. Автоматическое заполнение двойной рубашки.

Автоматическое двухлопастное перемешивающее устройство: с тефлоновыми скребками, свободно извлекаемое для удобства очистки, вращающееся в обоих направлениях, обеспечивающее непрерывное или избирательное вращение с возможностью регулирования скорости (12-40 об/мин) и времени (в том числе времени паузы) непосредственно через панель управления с учетом продукта приготовления. Запатентованная система резки с зубчатыми колесами и ножами из нержавеющей стали.

Вакуумная система, регулируемая с помощью вакуумного клапана с ручным управлением и жидкостного кольцевого насоса.

Электронное управление с помощью многофункциональной клавиатуры.

Регулирование температуры с помощью системы с двумя датчиками (продукт/дно)

Параметры	Единица измерения	Значение
Электроэнергия	кВт	18-36
Напряжение	вольт	3N/PE AC 400 В
Частота	Гц	50/60
IPX		5
Вакуум	мбар	- 930
Скорость перемешивания	Об/мин	12÷60
Скорость нарезания		600
Диаметр чана	мм	600
Глубина варочного котла	мм	310
Полезная емкость	л	70
Наружные габариты	мм	1297x907x1400 (включая загрузочную воронку)

РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ – ВОПРОС О ВЫДАЧЕ ПАТЕНТА РАССМАТРИВАЕТСЯ

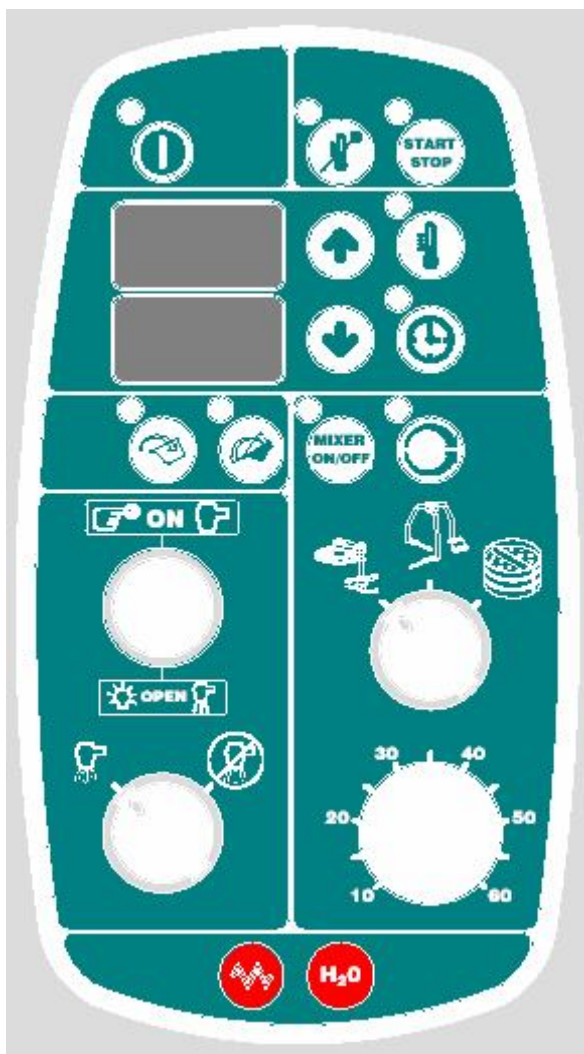


ЛОПАСТЬ МЕШАЛКИ



ВАРИАНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Апельсиновый джем	40 кг	15-20 мин
Персиковый джем	45 кг	15-20 мин
Абрикосовый джем	45 кг	15-20 мин
Клубничный джем	45 кг	15-20 мин
Ягодный джем	45 кг	15-20 мин
Фруктовые основы для мороженого	45 кг	10-15 мин
Десертное украшение для мороженого	45 кг	15 мин
Лук и травы, жаренные в масле	2 кг	7 мин
Жареное мясо	15 кг	15 мин
Соус болоньезе	50 кг	35 мин
Томатная паста	50 кг	20 мин
Овощная горчица	35 кг	3 часа
Соус для хлеба (брускетта)	35 кг	15 мин
Овощи, приготовленные на пару	35 кг	5-10 мин
Овощной соус	45 кг	15 мин



ГЛАВНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПЛАТА

- Выключатель
- Выбор температуры продукта
- Пуск/остановка цикла варки
- Регулировка температуры
- Настройка времени
- Наклон и возврат варочной чаши
- Вкл./выкл. системы перемешивания
- Переключатель режимов нарезания, перемешивания или варки
- Регулировка скорости
- Открыть/закреть спускной клапан
- Индикатор напряжения
- Аварийный сигнал водяной рубашки

FIREX SRL – оборудование для пищевой промышленности

Промышленная зона Грезал, 28 – 32036 г. Седико (провинция Беллуно) – Италия –

www.firex.it – firex@firex.it