



Electrolux

Velkokapacitní varná zařízení EBP150 - kotel s míchadlem, PromixSmart, 150L, EL

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

Velkokapacitní varná zařízení
EBP150 - kotel s míchadlem, PromixSmart, 150L, EL



232229 (SM6P150) Sklopný kotel s míchadlem - PROMIX, elektrický, objem 150 litrů, elektronika SMART. systém dvojité víka.

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Systém nepřímého ohřevu, duplikátor ohříván pomocí saturované páry o teplotě 120°C, vyhříváno je nejen dno, ale také kompletně boční stěny.

Automatický odvodušňovací systém duplikátoru, takřka bezúdržbový systém ohřevu bez doplňování duplikátoru. Elektronická řídicí jednotka SMART: velký a přehledný displej.

Základní funkce: paměť na 50 programů, doba a teplota ohřevu, chybová hlášení.

5°C před dosažení nastavené teploty se přepne kotel na poloviční výkon. Nadstavbové funkce: dávkování vody, rychlost míchání.

Přesné motorové sklápění pomocí lineárního motoru, jednoduché ovládání

Možnost napojení na monitoring HACCP - viz. extra příslušenství

Tvar dna kotle umožňuje bezproblémové vaření i velmi malého množství pokrmu.

Vysoko umístěná, excentrická osa sklápění umožňuje plnění i vysokých nádob a zajišťuje kompletní vyprázdnění kotle a to bez nutnosti posunování plněných nádob během plnění.

Uzpůsobeno pro bezproblémové plnění nádob až do výšky 600mm !!! Špičková pěnová izolace PUR zvyšující účinnost ohřevu, snižující spotřebu energií a zajišťující minimální teplotu na vnějším opláštění.

PUR vrstva kompletně izolující kotel až po horní výpustní hranu. Ovládací panel se sklonem pro snazší a ergonomické ovládání. Panel a displej krytý odolnou ochrannou tasteraturou zamezující průniku vlhkosti.

Ochrana proti průniku vody IPX5.

Bezpečnostní přetlakový ventil duplikátoru, bezpečnostní termostat proti chodu na sucho.

Systém dvoudílného víka kotle:

- otočné vrchní víko z extrémně lehkého, ale odolného materiálu s vysokou tepelně izolační schopností - polykarbonát o síle 4mm. Víko konstruováno, tak, aby napouštěcí systém nevyžadoval žádnou manipulaci s armaturou.

- hlavní nerezové víko s roštem pro rychlou kontrolu pokrmu a přidávání tekutých a práškových ingrediencí aniž by byla vyžadována manipulace s víkem samotným.

Hlavní bezpečnostní vypínač umístěný na pravé noze a částečně zapuštěný za přední hranu, což zamezuje nechtěnému odpojení stroje.

Tažená vnitřní vložka kotle - žádné korodující sváry, odolnost proti tepelnému pnutí, dlouhodobá životnost. Materiál: kyselinovzdorná ocel AISI316 - DIN1.4404, síla 3mm.

Patentovaná konstrukce míchacího nástavce Promix, který zaručuje dokonalé promíchání i pokrmů s vyšší hustotou (bramborová kaše).

Nastavitelné rychlost otáček míchadla:

- 100-150L do 170 ot./min.

- 200-300L do 140 ot./min.

- Krokový program pro snadné vyprázdnění při sklopeném kotli

Bezpečnostní prvky pro zastavení míchadla v případě zvednutí víka.

MOŽNOSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Systém automatického dávkování vody - AutoFilling, s možností naprogramování požadovaného množství a uložení do paměti programu.

- Systém Automatického chlazení - AutoCooling, umožňuje zrychlené zchlazování pokrmu napojením na přívod studené vody. Cílová teplota je odvislá od teploty chladicí vody.

- Pokrmový senzor - zakomponovaný do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i u minimálního objemu vařeného pokrmu. Pokrmový senzor s možností poskytování dat pro HACCP systém.

- Oplachová sprcha s délkou přívodní hadice umožňující její mnohostranné použití.

Tato příslušenství je nutné specifikovat při objednávce kotlí samotných a jsou kompletně instalována z výroby.

Patentovaný nástavec PROMIX v ceně zařízení

Čistící nástavec - uchycují se přímo na rotační hřídel, snadné a dokonalé čištění kotle, lze mýt v myčkách nádobí.

SCHVÁLENO: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoká účinnost ohřevu a velice rychlý náběh na požadovaný výkon.
- Tvar dna vany umožňuje přípravu i menšího množství jídla.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.
- Splňuje CE bezpečnostní standardy.
- Konstruováno s ohledem na maximální hygienický standard.
- Rychlé nahřátí díky vysoce účinné technologii ohřevu a speciální izolace vany.
- Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti práce.
- Rychlá reakce na změnu nastavení, digitální displej, systém chybových hlášení.
- Elektronické ovládání s možností uložení až 50 programů, velký displej pro zobrazení hodnot funkcí: start, čas vaření, teplota, dávkování vody a rychlost míchadla.
- K ohřevu vnitřního pláště kotle se používá saturovaná pára o teplotě 120°C. Takto vytvořená pára ohřívá nejen dno kotle, ale i boční strany vložky kotle, což zajistí rychlé a rovnoměrné prohřátí pokrmu. Kotel je osazen automatickým odvodušňovacím systémem.
- **PŘÍSLUŠENSTVÍ A FUNKCE**, které lze objednat společně se strojem (nelze dodatečně doobjednat po dodávce):
 - Automatické dávkování vody s nastavení požadovaného množství vody.
 - Automatické zchlazování - zrychlené zchlazování pokrmu pomocí napojení duplikátoru na zdroj studené vody.
 - Pokrmový senzor a příprava pro napojení na HACCP
 - senzor zakomponován do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i velmi malého množství pokrmu.
 - Integrovaná oplachová spcha.
- Uzpusobeno pro plnění nádob až do výšky 600mm

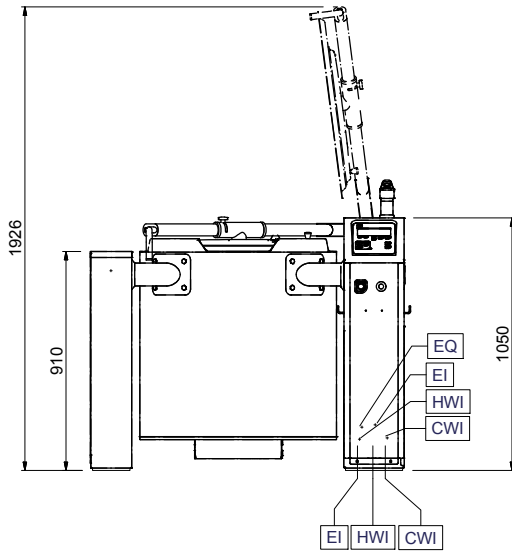
Konstrukce

- Konstrukce z nerezů AISI304, tažená vana s oblými rohy z kyselinovzdorné oceli AISI304L
- Vanu lze sklopit za více jak 90° úhel, což výrazně usnadňuje vyprázdnění a také čištění.
- Motorové sklápění
- Vysoko umístěná osa sklápění umožňuje snadné přelévání obsahu kotle i do vyšších nádob.
- Variabilní rychlost míchadla až do 170 ot./min. (pro 100 až 150litrové kotle) a do 140 ot./min. (pro 200 až 300litrové kotle). Silný a adekvátně zpřevodovaný mechanismus je schopen připravit i velice husté pokrmy, včetně bramborové kaše.
- Max. tlak v duplikátoru 1,5bar
- Vyvážené, robustní víko nerezové konstrukce. Dvojitá konstrukce umožňující kontrolu vsádky a přidávání ingrediencí bez nutnosti zvedání víka a bez nutnosti přerušování chodu míchalda. Víko snadno odnímatelné pro potřeby čištění.

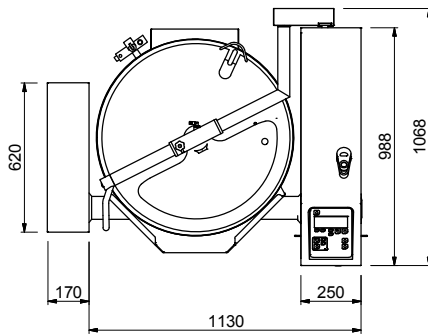
Extra příslušenství



Zepředu

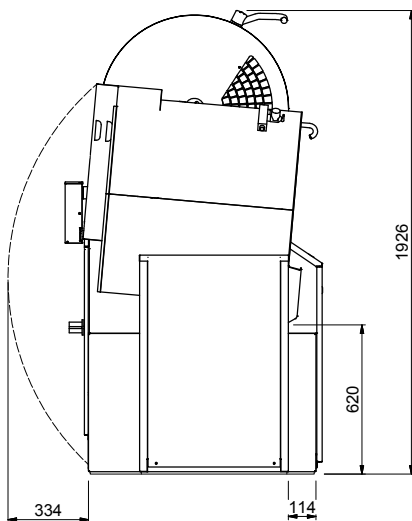


Shora



CWI = Napojení studené vody I
 EI = Elektrické napojení
 HWI = Napojení teplé vody

Boční


Elektro

Napětí:
 232229 (SM6P150) 400 V/3N ph/50 Hz
Příkon: 32.2 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 30 °C
Teplotní rozsah MAX: 121 °C
Průměr vložky kotle: 695 mm
Výška vložky kotle: 500 mm
Vnější rozměry, Výška: 1050 mm
Vnější rozměry, Šířka: 1300 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 1070 mm
Využitelný objem: 150 L
Sklápěcí mechanismus: Automatický
Pozice ložiska: Vpředu

Extra příslušenství

- Roštové síto pro 150 litrové kotle PNC 928026
- Instalační sada pro ukotvení 150-300 litrových sklopných kotlů. Pro správnou instalaci se doporučuje objednat 2 sady pro každý kotel. PNC 928030
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928031
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 150-300 litrových kotlů do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928033
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928034
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 150-300 litrových sklopných kotlů na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928036
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita až pro 5 kotlů. PNC 928043
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita pro 2 kotle. PNC 928044
- Vymezovací kroužek pro sestavení řady kotlů při kombinaci starých modelových řad se stávajícím sortimentem. PNC 928049
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - krátký PNC 928082
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - dlouhý PNC 928083
- Pokrmová sonda a HACCP modul pro napojení na hromadný sběr dat - HACCP. Určeno pro 50 až 150 litrové kotle. Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě. PNC 928100
- Systém automatického - programovatelného napouštění vody do kotle. Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě. PNC 928102
- Kartáčový nástavec na čištění vnitřního povrchu kotlů PROMIX 150L PNC 928125
- Automatické chlazení duplikátoru kotle, PNC 928131 pro objem 150 litrů. Umožňuje ochlazení pokrmu přímo v kotli. Konečná teplota odvislá od teploty přívodní vody. Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě.
- Kontrola hladiny vody v duplikátoru pro 150L modely bez fce. AutoCooling PNC 928141
- Kontrola hladiny vody v duplikátoru pro 150L modely s fci. AutoCooling PNC 928146
- Levá noha s ložiskem, pro sklopné kotle PNC 928150
- Pravá noha (konzole) s ložiskem pro napojení sklopného kotle 150L až 300L, s výpouštěcí výškou 400mm PNC 928152
- Systém automatického zchlazování duplikátoru, pro 150L elektrické kotle Smart PNC 928155