

Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem. - 2 ks

Objem 100 litrů.

Šířka modulu 800mm. Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1.4404. Průměr vložky: 600mm.

Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem.

Nerezový vypouštěcí ventil 2". Ovládání energoregulátorem.

Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti.

Světelná indikace nutnosti doplnění vody do duplikátoru.

Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle

Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti

Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304.

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení.

Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku. Nastavitelná výška nerezových nohou.

Ochrana proti průniku vody IPX5.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Varný kotel s kulatou vložkou je vhodný pro přípravu polévek, omáček, sauté a mnoha dalších pokrmů.
- Nepřímý systém ohřevu rovnoměrně ohřívá pokrm nejen na dně, ale také skrze boční strany kotle. Toto je zajištěno pomocí saturované páry o teplotě 110°C
- Topnice z odolného materiálu Incoloy s bezpečnostním termostatem umístěným v plášti
- Přístupný odvzdušňovací ventil umožňuje manuální odvzdušnění duplikátoru během zahřívání
- Manometr pro kontrolu správného fungování kotle.
- Regulace výkonu pomocí otočného ovl. prvku.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečné a snadné vyprázdnění obsahu kotle.
- Přesné doléhající víko zkracuje dobu vaření a snižuje náklady na energii.
- Ergonomický poměr průměru a hloubky vany usnadňuje míchání
- Vypouštěcí ventil a trubka jsou snadno čistitelné
- Uzavřený topný systém - žádné tepelné ztráty
- Solenoid ventil pro napouštění teplé a studené vody.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Tlakový spínač - presostat regulující spotřebu energie a vody.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

Konstrukce

- Kotle s dvojitou tepelnou izolací pro zajištění minimálních tepelných ztrát, vysoké účinnosti a snížení spotřeby energií.
- Tažená vložka z jednoho kusu a duplikátor vyrobeny z kyselinovzdorné ocele AISI 316.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravoúhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.

Hlavní informace

Teplotní rozsah MAX: 110 °C

Užitný objem: 100 lt

Rozměr :

Šířka : 800mm

Hloubka : 930 mm

Výška : 850 mm

Průměr vložka kotle : 600 mm

Netto váha: 108 kg

Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Celkový příkon MAX. 21,5 kW

Voda

Přívod teplé vody -

průměr: 3/4"

Přívod studené vody -

průměr: 3/4"

Manipulační vozík s posuvnými rameny na GN-2/1 - 1 ks

Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí.

Celonerezové provedení

Vybaveno 4 kolečky s brzdou

Max.rozměr: 700 x 970 x 1140 mm

Elektrická nesklopná pánev - 2 ks

objem max. 118 litrů, s kompenz. dnem (CNS - nerez nepřilnavé 2 mm + Cu -

Meď 8 mm), 2 pečicí tepelné zóny,

Užitná kapacita pánve min. 93 litrů

Popis:

Provedení volně stojící na 150 mm stavitelných nohách, tělo se šikmým ovladacím panelem pod úhlem 14°, z nerez materialu AISI304.

Vrchní část bezešvá vevařená cns - nerez pánev,
dno z dvou materialů(měď 8 mm, nerez 2 mm),
spodní část dna 8 mm měděná deska s teplotními
čidly, vnitřní část dna z nerez materialu s
antipřilnavým povrchem dosaženým tryskaním
ocelovými kuličkami, rohový radius dna r35,
vhodná pro GN nádoby 150 mm hluboké

Dvě pečicí topné zony, každá se samostatnou
teplotní regulací pro každou zónu, s teplotní
ochranou proti přehřátí jako druhá ochrana. vně
uložena topná tělesa. dvoustěnné, zvukově a
tepelně izolované víko z cns-nerez a s cns-nerez
otočným kloubem, které je pružinou odlehčené a
stabilizované. vypouštění 2a1/2" kohoutem dolů
do podestavby

Spodní část otevřená skříň, odkladací plocha, rám, stěny a strop z CNS -nerez AISI304.

Příslušenství:

1 PTFE- uzavírací zátka

1 škrabka

Technická data :

El. připojení: 3N PE AC 400 V 50/60Hz

Jmen. Příkon: max. 18,4 kW

Výška nohou: 150 mm

Rozměr : 1200 x 856 x 900 mm

Váha: min. 160 kg

Pečicí zony: 2 a každá max.9,2 kW

Využitelný obsah: 93 litrů

Celkový obsah: 118 litrů

Tepelná regulace: 50 - 260 °C

Jištění: 35 A

Ochrana: IPX5

Vnější rozměry: max. Š 1200 x H 856 x V 900 mm

Myčka provozního nádobí – 1 ks

Musí být splněny minimálně následující parametry:

- myčka na provozní nádobí - provedení CNS
- ohřev elektro
- přípoj na studenou vodu změkčenou 0 - 3°C dH
- celkový příkon 10,7 kW (+/-10%)
- max. vnější rozměry: š. 1030, hl. 895, v 1785/2158 mm
- světlá výška nad podlahou 150 mm
- čelní plnění
- dělené dveře
- spodní díl výklopný, horní výsuvný
- vsuvná výška 810 mm (+/-10%)
- min. velikost mycího koše pojízdného 850x700 mm
- objem tanku 85 litrů (+/-10%), tank se zakulacenými hranami, bezešvé provedení, šikmé dno
- spotřeba vody na cyklus 5,3 litrů (+/-10%)
- 3 programy: 120/240/360 sekund
- výkon v koších: 30/15/10 košů/hod.
- včetně přípojné sady
- dvouplášťové provedení, včetně tepelné a zvukové izolace
- čerpadlo na oplachovou vodu
- čerpadlo na odpadní vodu
- dávkovač oplachového prostředku
- mycí ramena CNS reverzní v podélné ose, horní + dolní
- oplachová ramena CNS rotační, horní + dolní
- ovládání: fóliová tastatura s displejem zobrazujícím provozní hodnoty, eventuálně chyby, v české mutaci
- vč. rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu

Univerzální velkokapacitní zařízení na krájení zeleniny a přípravu masa v hodinové kapacitě 100 až 1000 kg

Nerez motorová jednotka s magnetickým spínačem, 2 rychlosti + pulsní chod, kompletně z nerez oceli.
Krájecí modul /pracovní těleso kompletně z nerez oceli, včetně pohonu, upínače nástrojů a výstupního nerez trychtýře

Krájecí násypka s magnetickým bezpečnostním zařízením, pro přesné krájení surovin, se třemi vstupními otvory z toho jeden velký, jeden kulatý zešíkmený o průměru 60 mm a jeden kulatý rovný o průměru 80 mm, vše kompletně z nerez oceli, včetně plastového průtláčného kolíku.

Trychtýřová velkokapacitní násypka, kompletně z nerez oceli, s magnetickým bezpečnostním zařízením. Pro kontinuální krájení velkého množství, použití s krájecími disky nebo strouhacími válci

Kompletně nerezový pojízdný stojan se sklopnou odkládací plochou, 3 otočná brzděná kolečka

Rotor kompletně z nerez oceli, pro použití s se strouhacími válci a velkokapcitrní násypkou

Rameno kompletně z nerez oceli pro použití kájecích disků s přesnou i velkokapcitrní násypkou

Naklepávač masa nastavitelný, kompletní sada včetně náhonu/převodovky a nerezového krytu s magnetickým bezpečnostním zařízením. Naklepávač nastavitelný od 2 do 6 mm. Všechny kovové části z nerez oceli, naklepávací válce z plastu.

Krájecí disk strouhací 4 mm, kompletně z nerez oceli

Krájecí disk nastavitelný od 0 do 8 mm, rozsah nastvení po 0,5 mm, výkon krájení 200 – 450 kg za hodinu, kompletně z nerez oceli

Kostičkovač 10 x 10 x 10 mm, skládá se z kostkovací mřížky 10 x 10 mm, nerezového krájecího nože a plastového čistícího zařízení na kostkovací mřížku

Strouhací válec 1,5 mm, z nerez oceli

Strouhací válec 2,8 mm, z nerez oceli

Sada kompaktních řezných válců nudličkovače, rozměr nudličky 10 mm, všechny kovové části z nerez oceli.

Nerezový kryt s magnetickým bezpečnostním zařízením

Krájecí disk strouhací 2 mm, kompletně z nerez oceli

Rozměr zařízení : 1100 x 220 x 850/1115 mm