



Braisière basculante électrique, 90lit Pose libre

CP 586149 (SFS 90P)

Description courte

La braisière basculante, le couvercle, le lambris, le châssis de la console et le couvercle sont entièrement en acier au chrome-nickel, matériau 1.4301. Le revêtement extérieur est satiné. Assemblage sans soudure et hygiénique avec les appareils adjacents au moyen d'un rail de liaison ou, en cas de montage à la fin d'une rangée d'appareils, avec un rail d'extrémité. Le rail de raccordement a une épaisseur de 5 mm et est vissé au ras du couvercle. Le plateau de la braisière à frire, avec ses grands rayons de base et d'angle et ses parois inclinées, est en acier inoxydable, matériau 1.4301.

La base est en acier au chrome-nickel-molybdène X2CrNiMo17-12-2, matériau 1.4404, plaqué CNS et peut être éteinte à l'eau froide lorsqu'elle est chauffée sans causer de dommages ou de déformation. Le logement du creuset est isolé thermiquement. Sous le fond de la poche de coulée, les éléments chauffants Thermoblock sont montés sur toute la surface de la poche de coulée, de sorte qu'un transfert de chaleur uniforme est garanti. Les éléments chauffants sont coulés de manière étanche dans des blocs d'aluminium pour augmenter l'efficacité et optimiser le transfert de chaleur vers le fond de la poche de coulée. A l'avant, la braisière basculante est équipée d'un bec verseur anti-débordement. Le bec de sortie est conçu de telle sorte que même les plus petites quantités peuvent être facilement retirées de la poche de coulée.

La braisière basculante est équipée d'un couvercle à double paroi et entièrement isolé, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Le couvercle est soudé de manière étanche. Le couvercle est conçu de manière à ce que le condensat qui s'égoutte soit renvoyé dans la casserole. Le couvercle est équilibré par des joints à ressort réglables en continu. Les joints à ressort sont en outre recouverts de manière hygiénique par une plaque d'acier au chrome-nickel dans la partie inférieure. La poignée du couvercle en version isolée thermiquement.

L'inclinaison de la casserole est assurée par un mécanisme d'inclinaison motorisé à vitesse variable, ce qui permet de l'incliner facilement sans effort, de verser rapidement, par exemple lors du nettoyage, de verser de manière dosée pour le portionnement et de ne pas renverser les aliments grâce à un retard de démarrage et d'arrêt automatique.

L'axe de basculement est décalé vers l'avant et vers le haut, ce qui se traduit par une plus grande hauteur du bec lorsqu'il est incliné et par des trajets de déversement plus courts.

Salvis Touch Control Control :

Panneau à écran tactile avec commande par microprocesseur pour le mode friture ou cuisson. Affichage permanent, facile à lire, des valeurs de consigne et des valeurs réelles telles que :

- Température
- Horaires de travail
- Température à cœur
- Niveaux de performance

Toutes les données sont contrôlées et affichées à l'aide de la technologie informatique la plus récente. Les fonctions supplémentaires suivantes peuvent être sélectionnées :

- Contrôle des zones de chauffage
- Délai de démarrage
- softcooking
- Temps d'ébullition
- Démarrage en temps réel
- Niveau du programme de cuisine
- Niveaux de performance
- contrôle des objectifs/réels.

L'appareil peut être équipé d'une interface de données moyennant un supplément, de sorte qu'en liaison avec un matériel et un logiciel appropriés, une commande par PC est possible, par exemple depuis le bureau du chef ou en externe. Interface USB intégrée pour le transfert de tous les paramètres des appareils, ainsi que des processus et/ou programmes de cuisson vers d'autres appareils "CrystalPro", ainsi que pour l'enregistrement des données sur les processus de cuisson sans mesures supplémentaires. Les données et les programmes des appareils peuvent être transférés via une clé USB et stockés au moyen d'un ordinateur.

Norme de qualité élevée grâce au certificat ISO9001/EN29001 et sécurité élevée grâce à la conformité CE.

L'appareil est protégé contre les jets d'eau selon la norme IPX6. L'appareil est équipé en standard d'un contact libre de potentiel pour signaler l'état de fonctionnement sur un panneau d'affichage fourni par le client (par exemple dans le bureau du chef).

Braisière basculante électrique, 90lit Pose libre

CP 586149 (SFS 90P)

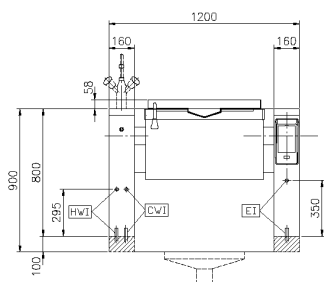
Caractéristiques principales

- La taille de la poche de coulée est conforme aux normes GN.
- Les coins arrondis et les bords à grand rayon facilitent le nettoyage de la zone utilisable.
- Système de chauffage Thermoblock pour une distribution optimale de la température et stabilité à haute température.
- Base de la louche avec deux zones de chauffage réglables individuellement, chacun avec un capteur de température.
- Contrôle l'étanchéité selon la classe de protection IPX6.
- Les capteurs de température permettent un contrôle efficace de la température :
- L'énergie est fournie à la demande pour maintenir une température précise à l'intérieur de la fourchette fixée sans la dépasser.
- La répartition optimale de la chaleur assure une excellente
- Résultats en termes de goût, de couleur et de consistance de l'alimentation et en relation avec la conservation des vitamines.
- Une isolation thermique très efficace de la poêle permet d'économiser de l'énergie et maintient la température ambiante à un niveau bas.
- Inclinaison variable assistée par moteur avec "SOFT STOP". Tilt- et les vitesses de coulée peuvent être ajustées avec précision sera. La louche peut être inclinée au-dessus de 90 °C pour drainez et facilitez le nettoyage.
- Capteur de température intégré pour un contrôle précis du processus de cuisson.
- Pas de dépassement des températures de cuisson, réaction rapide.
- Port USB pour une mise à jour facile du logiciel, importation de
- Recettes et téléchargement des données HACCP.
- Appareil multifonctionnel, adapté à la torréfaction, au braisage, Mijoter, cuisiner et cuire à la vapeur.

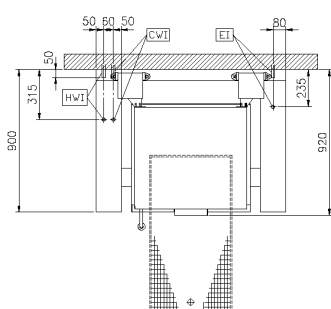
Construction

- Revêtement extérieur et structure interne en acier inoxydable AISI 304.
- Surface polyvalente : base composite de 18 mm d'épaisseur, plaquée d'acier inoxydable AISI 316L de 3 mm, soudée sans soudure à la base. La surface est dimensionnellement stable et extrêmement résistante à la chaleur.
- Chaudière entièrement en acier au chrome-nickel 1.4301, emboutie d'une seule pièce.
- Le couvercle isolé à double paroi, monté sur des supports stables, est équilibré par une charnière spéciale, qui maintient le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Fond de la casserole en acier inoxydable AISI 316L, composé de 18 mm plus un bloc chauffant de 15 mm, soudé sans soudure à la fond de panier. La surface est dimensionnellement stable et extrêmement résistant à la chaleur.
- Un robinet mélangeur intégré, pour remplir la casserole et
- Facilitation des travaux de nettoyage, est disponible en option
- Accessoires disponibles.
- Poignée de protection thermique avec surface antidérapante.
- Panneau de commande "TOUCH" incliné, monté à l'avant, avec encastré, cadre embouti, offre des fonctions d'affichage qui guident l'utilisateur tout au long du processus de cuisson guide : affichage simultané du courant et de l'ensemble ainsi que la durée de cuisson et la temps de cuisson restant ; horloge en temps réel ; fonction "SOFT" pour chauffage doux des aliments sensibles ; 9 niveaux de puissance de l'ébullition à la forte ébullition ; minuterie pour démarrage différé ; affichage des erreurs pour un dépannage rapide.
- Des joints réduits au minimum facilitent le nettoyage des
- et permettent de respecter les normes d'hygiène les plus strictes.
- Le dispositif peut être utilisé pour l'optimisation énergétique ou pour des systèmes de contrôle sont préparés (facultatif).
- Recyclable à 98% en poids ; matériau d'emballage exempt de substances toxiques.

Avant

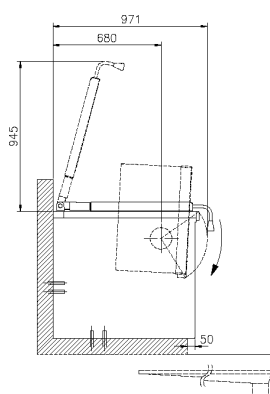


Dessus



CWI	=	Raccordement eau froide
EI	=	Connexion électrique
HWI	=	Raccordement eau chaude

Côte



Braisière basculante électrique, 90lit

Pose libre

CP 586149 (SFS 90P)

Électrique

Voltage	400V / 3N	50/60Hz
Watt:	15.5 kW	

Informations générales

Température de fonctionnement min:	50 °C
Température de fonctionnement max:	250 °C
Longueur de la chaudière rectangulaire :	680 mm
Hauteur de la chaudière rectangulaire	237 mm
Profondeur de la chaudière rectangulaire :	558 mm
Dimensions extérieures, hauteur :	800 mm
Dimensions extérieures, longueur	1200 mm
Dimensions extérieures, profondeur :	900 mm
Poids net :	240 kg
Capacité utile nette de la chaudière :	75 lt
Mécanisme de basculement :	Auto
Couvercle à double paroi :	oui
Type de chauffage :	direct

Braisière basculante électrique, 90lit
Pose libre

CP 586149 (SFS 90P)

- Robinet mélangeur pour appareils basculante PNC 581911
- Spätzlesieve pour 80 et 1001t PNC 910053
- Racleur pour tamis tardif PNC 910058
- Conteneur GN 1/1-150, perforé PNC 910212
- Base en acier inoxydable pour dispositifs basculants - PNC 911417
- mur debout
- Socle en acier inoxydable pour les bennes basculantes PNC 911447
- autoportant
- Plaque de base avec 4 pieds 100 mm, PNC 911929
- Ensemble panneau arrière fermé pour basculeurs PNC 912706
- mur debout
- Socle en acier inoxydable pour unités sur pied PNC 912709
- mur debout
- Remplissage automatique d'eau pour les bennes (à froid) PNC 912733
- Remplissage automatique de l'eau PNC 912735
- (Chaude et eau froide) pour les dispositifs basculants
- Système d'optimisation de l'énergie du kit de connexion PNC 912737
- contact sans potentiel
- Interrupteur principal 25A (à préciser à l'usine) PNC 912739