

Kombinuotas virimo katilas

Metos CulinoPro 40E

MG4224500

Suomijoje pagamintas „CulinoPro“ kombinuotas virimo katilas. Patikima automatika užtikrina įprastinę maisto gamybą be nuolatinės priežiūros ir stebėjimo. Maišymo programų, vandens bei temperatūros valdymas paprastas. Dėl optimizuotos ergonomikos juo lengva naudotis, lengva valyti ir palaikyti higieną. Dėl energijos vartojimo efektyvumo „Metos CulinoPro“ katilas yra patogus naudoti, saugus ir ekonomiškai naudingas profesionaliose virtuvėse. Įrenginį galima saugiai pritvirtinti prie grindų arba užsisakyti kaip laisvai pastatomą.

Laisvai pastatomas modelis sukurtas taip, kad gerokai sutrumpėtų montavimo laikas, nereikia gręžti grindų ar sunkiai kelti, kaip įprastai pasitaiko naudojant tradicinius montavimo būdus. „CulinoPro“ atitinka visus tarptautinius ir ES saugos standartus.

Su „Metos CulinoPro“ galima įsigyti įvairių papildomų funkcijų ir priedų, pavyzdžiui, koštuvų, plakimo šluotelių, 2 rūšių rankinius dušus, automatinį vandens vėsinimą, dekantavimo ir pompavimo vožtuvus bei specialų dangtį su galimybe prijungti plakiklį-mikserį sriuboms ir padažams trinti.

Tūris Bruto 48 l, tūris Neto 40 l

Elektrinis virimo katilas

-Elektrinis pavertimas

-7 colių gerai įskaitomas skaitmeninis liečiamas valdymo skydelis

-Kintamo greičio maišymas dviem kryptimis 15-140 aps./min

-9 iš anksto užprogramuotos maišymo programos

-GN 1/1 dydžio lygi, vientisa ir patogi naudoti virėjo priedų kabykla.

-Galima derinti su kitais „CulinoPro“ ir „Metos“ katilais be tarpinės atraminės kojos (taupoma vieta)

Standartinės



funkcijos

- „KulinoPro“ katilas su integruotu maišymo įrankiu
- bepakopis maišymo greitis 15-140 aps/min, automatinis reversas
- iškeltas valdymo skydelis su liečiamu aiškinamojo teksto ekranu
- garso ir vaizdo signalizacija
- laikmatis
- 9 iš anksto nustatytos maišymo programos, skirtos pagrindinėms gamybos receptūroms ir plovimui -ProTemp - išmanūs kaitinimo nustatymai nuo švelnaus pašildymo iki pilnos galios. Pilnai izoliuotos katilo dubens panelės
- vartotojų lygiai
- apsauginės grotelės
- automatinis vandens papildymas
- elektrinis pavertimas
- automatinis atlenkimas atgal
- USB prievadas valdymo skydelyje, skirtas atnaujinimams ir RVASVT duomenų išsaugojimui
- mokymų režimas, skirtas demonstracijoms ir naujų naudotojų mokymui
- mašinos klaidų diagnostika techninės priežiūros ir aptarnavimo komandoms
- ekrane rodomas energijos ir vandens suvartojimas
- garų apgaubo automatinis vandens pripildymas
- tūrio matuoklis

„Metos CulinoPro“ valdymo skydelis yra pilnai iškeltas, su gerai matomu, liečiamu aiškinamojo teksto ekranu, apsaugotu nuo smūgių ir katilo garų. Visos kasdienio naudojimo metu užsiteršiančios dalys yra lengvai nuimamos be specialių įrankių ir plaunamos indaplovėje. Nuimamas maišymo įrankis yra lengvai valomas ir turi nuimamus grandiklius. Greitai nuimamas nerūdijančio plieno dangtis turi 1/3 dydžio apsaugines groteles, kad būtų lengviau įpilti skysčių ir neapdorotų ingredientų. Pavertimo aukštis nuo pilstymo snapelio iki grindų yra 600 mm.

MEDŽIAGOS Virimo katilas pagamintas iš nerūdijančio plieno, o vidinis paviršius - iš rūgštims atsparaus 316 nerūdijančio plieno. Standartinės išorinio paviršiaus plokštės liečiant, tik šiltos nes jos pilnai izoluoja naudotoją nuo garų apgaubo. Apsaugos klasė IPX5.

VALDYMO SKYDELIS

- avarinio stabdymo mygtukas
- apsaugotas nuo smūgių ir purslų plaunant
- informatyvus liečiamas ekranas
- esamų funkcijų aktyvavimas
- naudotoją informuojantys garso ir vaizdo signalai
- informacijos ir klaidų iššokantis langas
- ekrane iš toli matoma vykstanti būsena
- naudojimo instrukciją galima skaityti ekrane
- apsaugota USB jungtis valdymo skydelio gale
- programinės įrangos atnaujinimas ir

RVASVT duomenų išsaugojimas naudojant USB jungtį

- įrenginyje galima įrengti integruotą 230 V 10 A elektros lizdą kaip papildomą įrangą.
- priklausomai nuo naudotojo lygio reikalaujama prisijungimo
- standartiškai įrengta elektrinė triukšmo mažinimo sistema, kad netrukdytų kitoms virtuvės sistemoms

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

- pasirenkamas funkcijos laikas
- cook+hold šilumos palaikymo funkcija
- kiaušinių laikmačio funkcija

ŠILDYMO FUNKCIJA Maisto ir garų apgaubo temperatūra rodoma realiu laiku. Išmanusis galios nustatymas leidžia lanksčiai ruošti maistą – švelniai arba visu pajėgumu. Temperatūros nustatymo diapazonas 0 °C...120 °C, paklaida 1° C. Didžiausias darbinis slėgis 1,0 bar, kuris atitinka +120 °C temperatūrą garų apgaube. Optimali visų funkcijų energija.

AUTOMATINIS GERIAMOJO VANDENS PRIPILDYMAS yra kaip standartinė funkcija. Pripildymas valdomas ekrane esančiais mygtukais. Mygtukais nustatomas litrų skaičius, atidaromas / uždaromas vandens čiaupas. Vanduo pripildomas net tose vietose, kur vandens slėgis yra žemas. Vandens pripildymo funkcija galima naudotis esant pakreiptam katilui, pvz., makaronų skalavimui.

MAIŠYKLĖ Dviejų kryptių maišymo įrankis sumontuotas apačioje, skirtas automatiniam maišymui atbuline eiga, todėl naudotojas gali maišyti produktą išlaikant jo struktūrą, net ir esant mažam greičiui. Bepakopio maišymo greičio reguliavimo diapazonas yra 15- 140 aps/min. Atskiras žaliavų ar prieskonių maišymo mygtukas. Katilas turi devynis iš anksto numatytus maišymo būdus, sukurtus ir išbandytus maisto pramonės specialistų.

- maišymas
- plakimas
- trynimas
- švelnus maišymas
- mėsos ar daržovių troškinimas, galingas judesių pirmyn ir atgal derinys
- bulvių košė, galingas maišymas pirmyn ir atgal
- desertai
- košės
- atidarius dangtį, maišymo įrankis sustoja greičiau nei per sekundę. Maišant gerokai sumažėja kaitinimo ir vėsinimo laikas, todėl taupoma energija.

RVASVT duomenis galima kaupti USB atmintinėje per USB jungtį, esančią už pakelto valdymo skydelio.

ENERGIJOS SUVARTOJIMAS Energijos suvartojimo matavimo funkciją galima matyti ekrane. Duomenys išsaugomi katilo diagnostikoje ir juos galima atsisiųsti per USB jungtį

... more details on our web pages

Kombinuotas virimo katilas Metos CulinoPro 40E

Ilgis mm	1047
Gylis/Plotis mm	720
Aukštis mm	900/1535
Pakuotės tūris	1,862
Tūrio vienetas	m3
Pakuotės tūris	1,862 m3
Pakuotės ilgis	123
Pakuotės plotis	88
Pakuotės aukštis	172
Pakuotės matmenys	cm
Pakuotės matmenys (LxDxH)	123x88x172 cm
Neto svoris	200
Grynasis svoris	200 kg
Bruto svoris	275
Pakuotės svoris	275 kg
Svorio vienetas	kg
Elektros pajungimas kW	12,5
Saugiklio dydis A	25
Įtampos pajungimas V	400
Fazių skaičius	3NPE
Dažnis Hz	50
Paleidimo srovė A	23,9
Apsaugos klasė (IP)	X5
Elektros jungties tipas	Pritvirtintas
Elektros jungties aukštis mm	510
Šalto vandens diametras	R½" (Ø15)
Šaltas vanduo, srieginė jungtis	Išorinis sriegis
Šalto vandens tiekimas l/min	20
Šalto vandens minimalus slėgis kPa	250

Kombinuotas virimo katilas Metos CulinoPro 40E

Šalto vandens maksimalus slėgis kPa	600
Šalto vandens pajungimo aukštis mm	200
Karšto vandens diametras	R½" (Ø15)
Karštas vanduo, srieginė jungtis	Išorinis sriegis
Karšto vandens minimalus slėgis kPa	250
Karšto vandens maksimalus slėgis kPa	600
Karšto vandens jungties aukštis mm	200
Veiklos tipas	elektroninis
Valymas	rankinis plovimas
Duomenų perdavimas	USB
Vandens užpildymas	automatinis
Pavertimas	elektrinis
Slėgio matuoklis	Taip
Greičio aps./min	15-140