

מחבת רב-תכליתית 150 ליטר

1 כמות:



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך - 154; רוחב - 91; גובה - 110.

תשתיות:
חשמל - 47 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים וחמים - 3/4" ניקוז - 2" + 8"/4"

מפרט טכני:

- ❖ אגן הבישול בנוי ביציקה, עשוי דופן כפולה ומבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות.
- ❖ המכסה עשוי בדופן כפולה ומבודד לחום, עם מערכת צירים Heavy-duty וקפיצים מאזנים.
- ❖ המכסה נפתח ונסגר בצורה אוטומטית (חשמלי) עם אפשרות לעצירתו בכל זווית.
- ❖ מנגנון היפוך חשמלי של האגן קדימה.
- ❖ פתח ריקון בתחתית האגן לניקוז נוזלים ללא צורך בהטיית האגן.
- ❖ משטח חימום וטר-קראמי לעבודה בכמויות קטנות (סיר/תבנית גסטרונום) עם אפשרות לכוונן 6 דרגות חום.
- ❖ מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף.
- ❖ עבודה אוטומטית מלאה של שלבי הבישול השונים (מילוי מים באגן וריקונם, חימום המזון, העלאת סלים אוטומטית בגמר בישול פסטה/טיגון עמוק ועוד).
- ❖ דוקרן ליבה לזיהוי מצב המזון בתוך האגן.
- ❖ מנגנון למניעת שריפת/הידבקות המזון.
- ❖ לוח פיקוד דיגיטלי המופעל באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים פשוטים להבנה ולתפעול.
- ❖ אפשרות לעבודה ידנית כדלהלן:
 - ❖ בישול (בנוזלים) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+100^{\circ}\text{C}$
 - ❖ טיגון (במגע) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+250^{\circ}\text{C}$
 - ❖ טיגון (בשמן עמוק) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+180^{\circ}\text{C}$
 - ❖ בישול בלחץ (אדים) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+250^{\circ}\text{C}$
- ❖ אפשרות לעבודה אוטומטית כדלהלן:
 - ❖ 9 תכניות פעולה בסיסיות (לפי סוג המזון).
 - ❖ אפשרות לתכנות והזנה של לפחות 350 תכניות, לפחות 8 שלבי עבודה לתכנית זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון במחבת
 - ❖ אפשרות להתאמת תכנית עבודה באופן אוטומטי לפי זיהוי סוג המזון
 - ❖ תצוגה דיגיטלית רציפה של שלבי תהליך העבודה ומצב המזון בכל שלב
- ❖ אפשרות לקביעת פרמטרים לעבודה כמו זמן עבודה, טמפרטורה או טמפרטורת ליבת מזון נדרשת.
- ❖ התראה קולית בסיום העבודה.
- ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט ו/או לכל גורם אחר אשר יוגדר ע"י הלקוח, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים עם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.

❖ רגלים מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
❖ 2 סלי טיגון ו-2 סלי ובישול.
❖ זרוע הרמה אוטומטית לסלים.
❖ משטח צליה "יעודי".