



Opcionales

- CAPK070 - RASCADORES EN PEEK CBTE070_V1
- CARC0010 - GRIFO DE SUMINISTRO AGUA CBT.070
- CARD0010 - DUCHA PARA LAVADO CBT.070
- PAF2020 - KIT VALVULA D.BOLA INOX DN50 CBT/PR
- PAF2022 - KIT VALV. MARIPOSA INOX DN50 CBT/PR

Accesorios

- PAF0602 - COLADOR PARA CBT.070
- PAF012 - TAPON ORIFICIO DESAGUE DN50 CBT.070
- CAMR0020 - KIT RUEDAS D.100 INOX CBTE/G070
- CACP0020 - KIT PARA HERVIR (6 uds) CBT070_V1
- CAMP070 - MEZCLADOR PARA LIMPIEZA DE CBTE070
- CACS0020 - CESTA MULTIFUNCIONAL CBT070_V1
- CAGM072 - REJILLA ADICIONAL MEZCLADOR CBT.70
- CAPV2020 - RASPADOR ADICIONAL MEZCLADOR CBT070 TEFLON
- CAPV2020P - RASPADOR ADICIONAL MEZCLADOR CBT070 PEEK

Homologaciones



Características constructivas

- cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm). Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior
- tapa equilibrada en AISI 304 (espesor 10/10)
- bastidor autoportante en acero AISI 430 (espesor 30/10)
- revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado (espesor 12-15/10)
- patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación
- nivel de protección IPX4

Características funcionales generales

- calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox
- sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto
- calentamiento controlado por la tarjeta electrónica
- control de la temperatura mediante sistema de doble sonda (producto/fondo)
- dispositivo automático de mezcla con 3 brazos y rascadores de PTFE, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza, programable mediante panel de mandos en función del producto a elaborar
- control electrónico mediante pantalla táctil de 7" con mensajes claros e intuitivos
- conexión USB para descargar datos HACCP, actualizar el software y cargar programas de cocción

Panel de mando funciones

- interruptor general
- pantalla táctil resistiva de 7"
- botones para activar/desactivar el mezclador y activar la cuba
- selección de 3 diferentes modos de cocción, con configuración de la temperatura de trabajo
- configuración del modo y del tiempo de cocción
- cocción en modo "Manual"
- cocción en modo "Programas"
- creación y cambios de programas de cocción multifase, con configuración para cada fase de: modo de cocción; parámetros de cocción (temperatura y tiempo); configuración del mezclador y posibilidad de introducir mensajes de texto
- configuración/regulación de la velocidad (horaria y antihoraria), tiempos de rotación y tiempos de pausa del mezclador
- posibilidad de activar el mezclador a velocidad mínima durante la fase de vuelco de la cuba para facilitar la descarga del producto
- mando para el vuelco y el retorno de la cuba de cocción mediante pantalla táctil o de botones
- programación de cocción aplazada con configuración de fecha, hora y ciclo de trabajo
- configuración idioma pantalla táctil
- configuración de las diferentes unidades de medida (°C/°F ; litros/galones; etc.)

Visualizaciones/Señalizaciones

- visualización del modo de cocción, de la temperatura de las sondas empleadas y de la temperatura configurada
- señal visual de calentamiento encendido
- visualización del tiempo que falta para finalizar el ciclo
- visualización de la cuba fuera de su sitio para cocinar
- aviso acústico/visual de arranque del mezclador programado
- alerta y corte del calentamiento por falta de gas
- aviso de "RESET" unidad de control del gas
- aviso de intervención del termostato de seguridad
- autodiagnóstico

Dispositivos de seguridad

- pulsador de emergencia
- corte del calentamiento debido a sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual
- interrupción del calentamiento durante la fase de inclinación de la cuba

Planner

.....

.....

.....

.....

.....

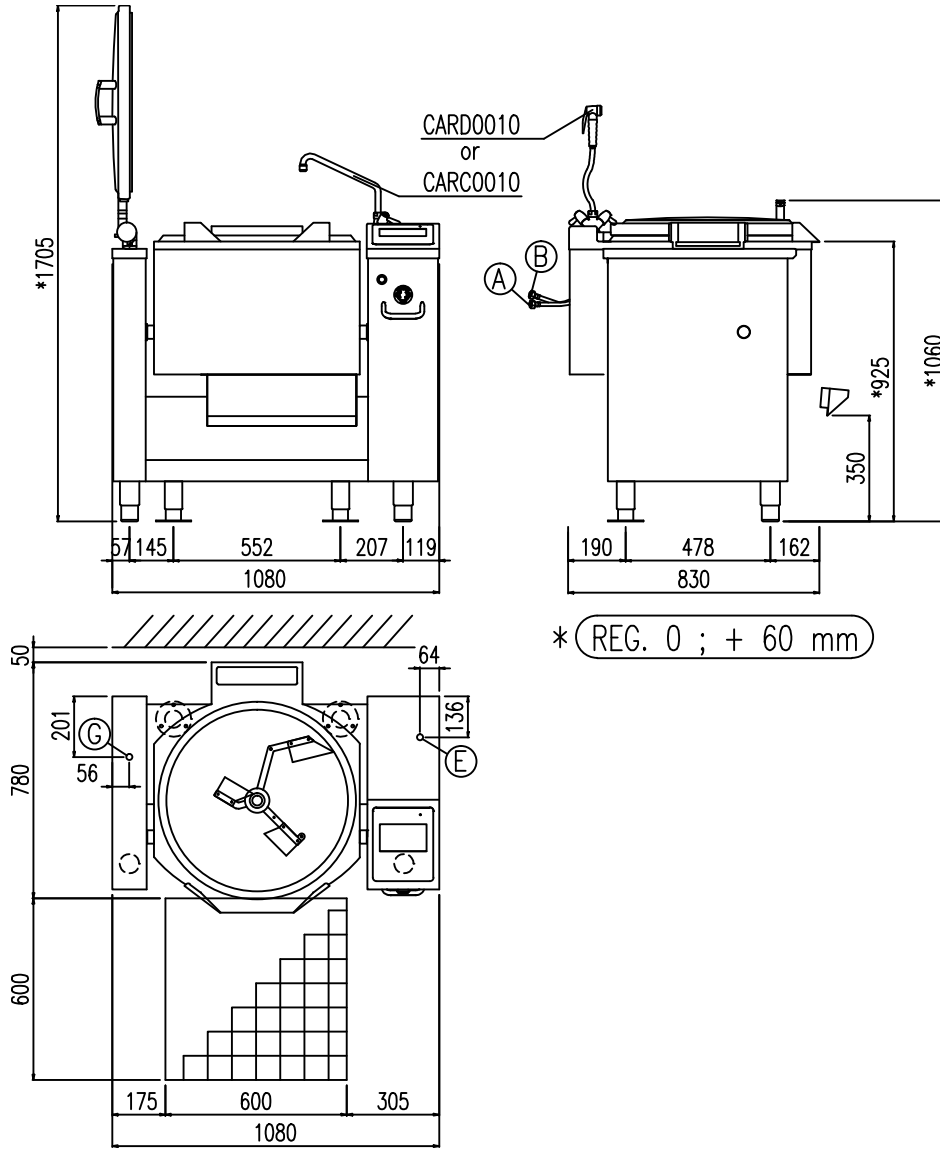
.....

.....

.....

.....

.....



* REG. 0 ; + 60 mm

Dimensiones pesos y capacidad

Ancho	1080 mm	Diámetro cuba	600 mm	Superficie fondo	28 dm ²
Fondo	830 mm	Alto cuba	290 mm	Peso	230 kg
Alto	1060 mm	Capacidad cuba	70 lt		

Mezclador

Par mezclador	96 Nm	Potencia mezclador	0,37 Kw	N° revoluciones mezclador	7-22 Rpm
---------------	-------	--------------------	---------	---------------------------	----------

Conexión gas

Entrada gas (G)	1/2"	Potencia gas	16 Kw
-----------------	------	--------------	-------

Conexión eléctrica

Voltaje STD (E)	220-240V 1N ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 2 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,50 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 2 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,50 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 1N ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,50 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 1N ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,50 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	460-480V 3 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	460-480V 3 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	440V 3 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	440V 3 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	380-415V 3 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	380-415V 3 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	220-240V 2 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	220-240V 2 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	220-240V 1N ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,60 Kw	Corriente	--- A

Opcionales CARC0010 - CARD0010

Agua caliente (A)	1/2"
Agua fría (B)	1/2"