



Opcionales

- CACT0010 - PROTECCIÓN DE PLEXIGLAS TOUCH CONTR
- CADE0012 - DUCHA PARA LAVADO CBT/PR
- D150 - KIT RUEDAS PR/CB/DBR
- DAPC0230 - TOMA DE CORRIENTE 230V 2P+T 16A
- DAPF0012 - KIT PATAS C/BRIDAS H200 DBR/CBT/PR
- DAPF0030 - KIT PATAS DE ANCLAJE H=<600 mm
- DAPF0040 - ARMAZON PATAS DE ANCLAJE H=>600 mm
- PACF0600 - VENTANILLA DE INSPECCION C/ REJILLA
- PACT0600 - TAPA CON TOLVA D.400
- PAF2020 - KIT VALVULA D.BOLA INOX DN50 CBT/PR
- PAF2022 - KIT VALV. MARIPOSA INOX DN50 CBT/PR
- PAF3020 - KIT VALVULA D.HILO INOX DN65 CBT/PR
- SCT2.01 - SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DOB. CAMARA

Accesorios

- PAF0600 - COLADOR PARA PR...105/130
- PAF010 - TAPON-CIERRE ORIFICIO DESAGUE DN50
- PAMA105/130 - MEZCLADOR CREMAS PR...105/130
- PAMP105/130 - MEZCLADOR PARA PURES PR...105/130
- PAMZ105/130 - MEZCLADOR PARA SOPAS PR...105/130

Homologaciones



Características constructivas

- cuba de cocción en AISI 316 (espesor 25-40/10) específico para tratar alimentos particularmente ácidos. Doble pared en AISI 304. Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior
- tapa aislada de doble pared, en AISI 304 (espesor 20/10), con empuñadura ergonómica, equilibrada mediante muelles a gas
- bastidor autoportante en AISI 304 (espesor 30-40/10)
- aislamiento térmico garantizado por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso
- revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado (espesor 12-15/10)
- patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, equipados con protección amovible para las operaciones de limpieza
- fácil acceso a los principales componentes funcionales (tarjeta electrónica, fusibles, termostatos...) tan solo desmontando los paneles frontales
- 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 con programación automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT configurado, y por el presostato, calibrado a 0,5 bar, para evitar la salida de vapor por la válvula de seguridad e inútiles derroches de energía
- control de la temperatura mediante dos sondas (producto, doble pared)
- válvula termostática de extracción del aire del interior de la doble pared para acelerar el calentamiento, empleando vapor saturado
- control de la presión mediante presostato 0,5 bar, válvula de seguridad, válvula de depresión y manómetro analógico
- llenado automático doble pared
- mezclador de 2 brazos fabricado en AISI 304 con 4 rascadores en POM, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza, programable mediante panel de mandos en función del producto a elaborar. Los rascadores se pueden sacar y volver a montar fácilmente mediante un sistema de anclaje que no requiere tornillos, tuercas u otro tipo de conector
- 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
- posibilidad de interrogar el equipo mediante protocolo de comunicación MODBUS con interfaz serial RS485

Panel de mando funciones

- interruptor general
- pantalla táctil resistiva de 7"
- botones para activar/desactivar el mezclador y activar la cuba
- selección de 4 diferentes modos de cocción (5 con refrigeración opcional), con configuración de la temperatura de trabajo
- enfriamiento doble pared (opcional)
- 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
- configuración de llenado de agua en la cuba (caliente hasta 90°C/fría) con contador de litros automático
- 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 de vaciado de la doble pared agua de enfriamiento (opcional)
- aviso acústico/visual de arranque del mezclador programado
- alerta, durante el llenado de agua en la cuba, de la posición del grifo
- alerta, durante la inclinación de la cuba, de la posición de la tapa y del grifo
- alerta y corte del calentamiento por falta de gas
- aviso de "RESET" unidad de control del gas
- aviso de intervención del termostato de seguridad
- señal acústica-visual del nivel mínimo del agua en la doble pared
- autodiagnóstico

Dispositivos de seguridad

- pulsador de emergencia
- corte del calentamiento debido a sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual
- corte del calentamiento nivel mínimo agua en la doble pared
- válvula de seguridad de la doble pared
- interrupción del calentamiento durante la fase de inclinación de la cuba
- funcionamiento del mezclador a velocidad mínima con la tapa abierta

Planner

.....

.....

.....

.....

.....

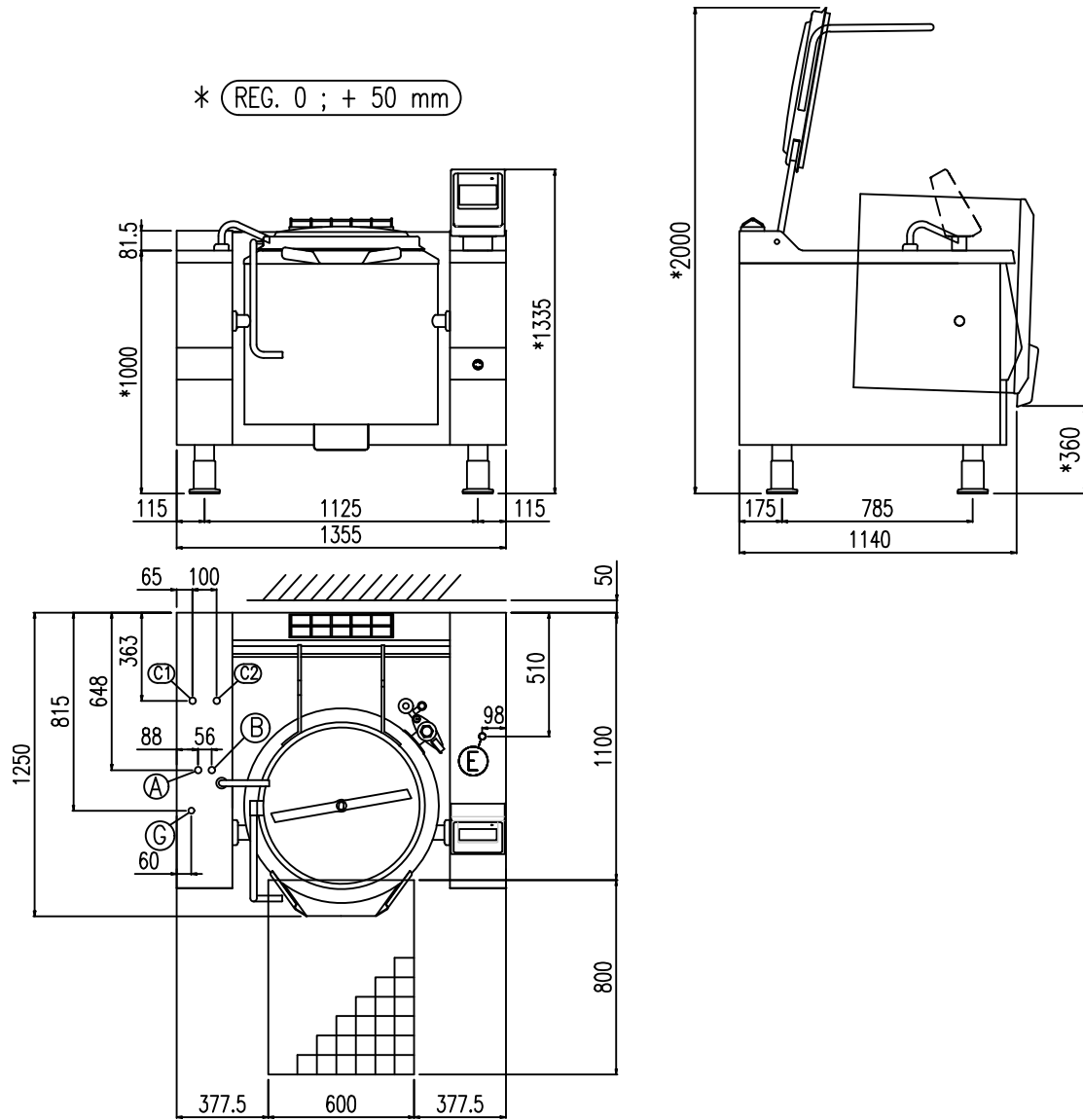
.....

.....

.....

.....

.....



Dimensiones pesos y capacidad

Ancho	1355 mm	Diámetro cuba	600 mm	Superficie fondo	28 dm ²
Fondo	1250 mm	Alto cuba	465 mm	Peso	445 kg
Alto	1335 mm	Capacidad cuba	105 lt		

Mezclador

Par mezclador	126 Nm	Potencia mezclador	0,55 Kw	N° revoluciones mezclador	12-40 Rpm
---------------	--------	--------------------	---------	---------------------------	-----------

Conexión agua

Presión del agua	50÷300 KPa	Agua fría (B)	3/4"	Agua caliente (A)	3/4"
------------------	------------	---------------	------	-------------------	------

Conexión gas

Entrada gas (G)	3/4"	Potencia gas	25 Kw		
-----------------	------	--------------	-------	--	--

Conexión eléctrica

Voltaje STD (E)	220-240V 1N ~ 50Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 2 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,90 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 2 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,90 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 1N ~ 60Hz	Potencia eléctrica	0,90 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	208V 1N ~ 50Hz	Potencia eléctrica	0,90 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	460-480V 3 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	460-480V 3 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	440V 3 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	440V 3 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	380-415V 3 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	380-415V 3 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	220-240V 2 ~ 60Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	220-240V 2 ~ 50Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A
Voltaje OPT (E)	220-240V 1N ~ 60Hz	Potencia eléctrica	1,00 Kw	Corriente	--- A

Opcionales SCT2

Entrada agua (C1)	3/4"
Salida agua (C2)	3/4"