

Опрокидывающиеся котлы (Baskett)



PR

PR...М

Опрокидывающиеся котлы серии **Baskett** это мощные и универсальные устройства для приготовления пищи. Ассортимент продукции данной линейки один из самых широких в мире, подходит для пищевой промышленности и профессиональных кухонь. Благодаря специальным настройкам программ на данном оборудовании можно приготовить различные блюда: от картофельного пюре до заварного крема, от вареного риса до джема, супов, вареного мяса и овощей.

Предустановка для охлаждения пароводяной рубашки: Эта технология позволяет осуществлять процесс циркуляции воды из водопровода и/или ледяной воды, поступающей из существующей схемы внутрь нагревающей пароводяной рубашки. В первом случае котел подключается к холодной воде из водопровода, она постепенно замещает пар в рубашке и охлаждает продукт внутри котла. Во втором случае котел подключается к холодильной машине (в комплект поставки не входит), она охлаждает воду и циркуляция воды происходит внутри паровой рубашки и холодильной машины, таким образом вода охлаждается и охлаждает продукт внутри котла. Оборудование снабжено соединениями для входа и выхода охлажденной воды, и элементами управления “Cook&Chill” для выбора необходимой операции. Достижимые время и температура зависят от вида обработки продукта и температуры воды, циркулирующей внутри пароводяной рубашки. Эта система особенно подходит для жидких продуктов.

Время нагрева 20-90 °С при закрытой крышке:

Заполненность	Модель					
	70	105	130	180	250	320
50%	17 мин.	20 мин.	20 мин.	21 мин.	25 мин.	29 мин.
70%	23 мин.	27 мин.	27 мин.	28 мин.	27 мин.	39 мин.
100%	29 мин.	33 мин.	33 мин.	35 мин.	42 мин.	49 мин.

Рекомендации по применению Baskett;

- Супы
- Густые супы
- Вареные продукты
- Бульоны
- Паста
- Рис
- Горячие соусы
- Холодные соусы
- Полента
- Картофельное пюре
- Пюре из бобовых
- Пудинг
- Белый соус
- Желе
- Молочные продукты

Конструкционные характеристики:

- Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 316, подходит для продуктов с высоким уровнем кислотности.
- Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка с двойной изоляцией из нержавеющей стали AISI 304, уравновешенная пневматической пружиной; инспекционное окно с защитной решеткой для контроля и, при необходимости, добавления ингредиентов в процессе приготовления (опция).
- Скорость мешалки: 15-40 оборотов/мин.
- Независимый каркас из нержавеющей стали AISI 304.
- Термическая изоляция обеспечивается толстыми стекловолоконными панелями.
- Внешний кожух из нержавеющей стали AISI 304 с сатиновым покрытием.
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304 имеют съемную крышку для операций по очистке.

Версия непрямого нагрева:

- Пароводяная рубашка из нержавеющей стали AISI 304.
- Клапан выпуска воздуха, расположенный внутри паровой рубашки служит для ускорения нагрева при использовании насыщенного пара.
- Контроль давления посредством датчика давления, предохранительного клапана 0,05 бар, вакуумного клапана и аналогового манометра.
- Автоматическое заполнение пароводяной рубашки.

Версия с мешалкой:

- Автоматическое перемешивающее устройство с двумя лопастями и тефлоновыми скребками, которые полностью извлекаются для легкости очистки котла.
- Вращение в двух направлениях, с непрерывным или переменным функционированием, с регулировкой скорости и времени (включая интервалы) непосредственно на панели управления в зависимости от обрабатываемого продукта.
- 99 программ. Вместимость до 320 литров.

Газовая версия:

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из нержавеющей стали.
- Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки.

- Нагрев регулируется электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2 °С до заданных значений SETPOINT, и датчиком давления.

Электрическая версия:

- Нагрев посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800, управляемых электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2 °С до заданных значений SETPOINT, и датчиком давления.

Паровая версия:

- Нагрев посредством пара из сети потребления, регулируемый электронной платой и клапаном регулировки подачи.

Характеристики электронной панели управления:

- Сообщения на языке пользователя.
- Предельно проста для понимания и эксплуатации.
- Гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуры в диапазоне от 50 °С до 105 °С.
- Благодаря системе охлаждения SCT2 (опция), которую лучше устанавливать на модели с мешалкой, есть возможность осуществлять приготовление и охлаждение продукта «Cook&Chill» внутри варочной емкости.
- Автоматически контролирует и восстанавливает уровень воды в рубашке.
- Издаёт акустический сигнал по окончании приготовления.
- Позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив.
- Контролирует 2 термощупа: на две варочной емкости и в варочной емкости в контакте с продуктом для наиболее легкого и деликатного приготовления.
- Предоставляет возможность запрограммировать начало нагрева на точное время и дату в будущем.
- Контролирует смешивание в двух направлениях: по часовой и против часовой стрелки, с интервалами и 7-ю различными скоростями.
- Если запрограммировано, то может поддерживать минимальную температуру 65 °С после окончания приготовления.
- Уведомляет о необходимости технического обслуживания согласно графику.
- Имеет блок контроля и передачи данных по протоколу НАССР.
- Предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации.
- В случае возникновения аварийного сигнала, четко указывает к какому компоненту он относится.
- Имеет большой экран с подсветкой.

Основные опции и комплектующие:

- Колеса
- Сито
- Душ для очистки емкости
- Розетка 220 В
- Клапан слива из нержавеющей стали
- Тележки
- Специальные мешалки по заказу
- Система охлаждения «Cook and Chill»