

Многофункциональные сковороды (Betterpan)



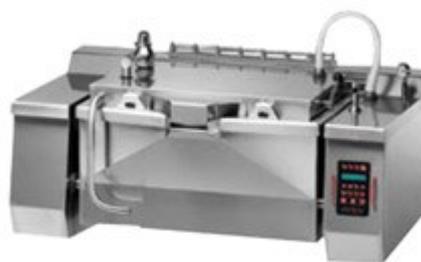
DBR



DBR.S консоль



DBR.SA консоль с автоклавом



DBR.A автоклав



DBR.C с подъемными корзинами



DBR.AC автоклав с подъемными корзинами

Betterpan это многофункциональная сковорода, предназначенная для выполнения основных операций по приготовлению пищи: варки, обжаривания, жарки и приготовления пищи под давлением (при наличии данной опции в сковороде). Благодаря своей универсальности и компактным размерам, Betterpan может быть установлена даже в очень ограниченном пространстве. Это незаменимый элемент, который может быть использован в пунктах общественного питания и на кухнях, в государственных и частных столовых, на малых и

средних предприятиях пищевой промышленности. Сковорода подходит для приготовления: тушеных блюд, бобовых, мяса, овощей, омлета/яичницы, соусов и подливки.

Экономия при приготовлении пищи под давлением по сравнению с обычным способом приготовления:

Потребление энергии — 40/60 %

Время приготовления — 30/40 %

Потребление воды при приготовлении — 70%

Меньшее сокращения веса конечного продукта

Более высокое качество конечного продукта

Рекомендации по применению Betterpan;

Тушеные блюда — тушение и приготовление под давлением

Жареный рис и бобовые — жарка

Котлеты — обжарка

Гамбургеры — приготовление на гриле

Биштекс — приготовление на гриле

Картофельные ломтики — приготовление под давлением

Омлет/яичница — тушение

Чечевица — приготовление под давлением

Квашеная капуста — тушение

Жареный хлеб — поджаривание

Обжаренный ростбиф — тушение и приготовление с помощью термощупа

Бекон — пассировка

Картофель и лук — пассировка

Паста - варка

Конструкционные характеристики:

- Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 (толщина дна 15 мм) с закругленными углами.
- Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка с двойной изоляцией из нержавеющей стали AISI 304, уравновешенная пневматической пружиной для ее фиксации в нужном положении.
- Независимый каркас из нержавеющей стали AISI 304 (толщина 40/10).
- 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.
- Быстрый доступ к главным функциональным частям (Friendly Service).
- Регуляция температур от 50° до 250°C с помощью температурного датчика, расположенного под варочной поверхностью, а также датчика, расположенного в варочной емкости, которые гарантируют точное определение и быстрое реагирования нагревающей системы на изменение температуры.

Версия автоклава:

- Крышка с двойной укрепленной стенкой, уравновешенная пневматической пружиной, для фиксации ее в нужном положении, с ручной системой закрытия с помощью двух систем (рычаг и давление).
- Система механической блокировки в четырех точках.
- Прокладка из силиконовой резины для пищевых продуктов с одним стыком.
- Предохранительный клапан калиброванный при 0,35 бар.
- Третий датчик-щуп для определения температуры в сердцевине продукта (опционально в версиях без автоклава).

- Внутренние защитные фильтры, съемные для операций по очистке.
- Автоматический выпуск конденсата по окончании цикла приготовления.

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 с термопарой, которая гарантирует точное определение и быстрое реагирование системы нагрева.

Электрическая версия:

- Нагрев регулируется армированными элементами из сплава INCOLOY-800, контролируемые электронной платой с термопарой, гарантирующей точное определение и быстрое реагирование системы нагрева.
- Оборудован электронным термодиффузором.

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 250 °С.
- Возможность выбрать один из заданных видов приготовления: варка в воде, жарка во фритюре, приготовление под давлением, тушение (обжарка/пассировка/поджарка), использование термощупа для измерения температуры в сердцевине продукта, а также для медленного приготовления.
- Издаёт акустический сигнал по окончании приготовления.
- Позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив.
- Контролирует 3 различных термощупа: в дне емкости, в варочной емкости в контакте с продуктом и в сердцевине продукта.
- Предоставляет возможность запрограммировать приготовление на определенное время и дату в будущем.
- Может иметь как опцию автоматический контроль подъема корзин и задержки подъема корзин (для версий -С).
- Если запрограммировано, то может поддерживать температуру 65 °С по окончании приготовления.
- Уведомляет о необходимости текущего 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 показывает к какому компоненту оборудования он относится.
- Имеет большой экран с подсветкой.

Основные комплектующие и опции:

- Колеса
- Сито
- Термощуп
- Душ для операций по очистки
- Розетка на 220В
- Тележки