

Варочные котлы (Easypan)



PM9...GN



PM



PMR...

Easypan — в линейку входят котлы прямоугольной и круглой формы, а также гастронормированные котлы.

Конструкционные характеристики:

- Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 316, подходит для продуктов с высоким уровнем кислотности, стенки из нержавеющей стали AISI 304.
- Сбалансированная крышка, для ее фиксации в нужном положении, из нержавеющей стали AISI 304 с изолированной ручкой.
- Несущая конструкция из нержавеющей стали. Теплоизоляция гарантирована толстыми панелями из стекловолокна.
- Внешняя крышка из нержавеющей стали с сатиновым покрытием. Бак заполняется водой с помощью крана (горячая/холодная вода) и шланга шарнирного соединения.
- Передний сливной кран из хромированной меди с 1"1/2 изолированной ручкой для 50 литровых моделей, с 2" изолированной ручкой для моделей от 100 до 500 литров, сливной поворотный кран из нержавеющей стали для моделей на 510 литров.
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304 для выравнивания котла.
- Блокировка нагрева от избыточной температуры с помощью ручного настраиваемого безопасного термостата.

Версии непрямого нагрева:

- Паровая рубашка из нержавеющей стали AISI 304.
- Давление в рубашке контролируется предохранительным клапаном калиброванным на 0,5 бар, вакуумным клапаном и аналоговым манометром.
- Кран наполнения рубашки и датчик уровня воды в рубашке.
- Видимый сигнал низкого уровня воды в рубашке, если уровень воды недостаточен, за исключением моделей на 50, 100 и 150 литров и газовых версий.

Газовая версия:

- Нагрев с помощью высокоэффективных трубообразных горелок из нержавеющей стали.
- Поджиг с помощью системы воспламенения от батареи (1,5 В) и пилотной горелки.
- Контроль минимальной/максимальной температуры с помощью термопары.

Электрическая версия:

- Нагрев с помощью армированных элементов из сплава INCOLOY-800, контролируемых электромеханическим термостатом (в версиях непрямого нагрева) и электронным термостатом (в версиях прямого нагрева).
- Настройки температуры с помощью электромеханического термостата и переключателя мин/макс (в версиях непрямого нагрева) и цифрового переключателя (в версиях прямого нагрева).

Паровая версия:

- Нагрев с помощью пара из сети потребления с воздушной заслонкой, обеспечивающей постепенный приток пара.

Версия автоклава:

- Сбалансированная крышка, для ее фиксации в нужном положении, из нержавеющей стали AISI 304 с изолированной ручкой и силиконовой прокладкой, защитный клапан калиброванный на 0,5 бар и герметичное закрытие крышки с помощью клипс.
- Вакуумный клапан и манометр для моделей 200/300/500 л.

Основные опции и комплектующие:

- Перфорированный контейнер
- Вставка-корзина на 1/2/3 сегмента
- Приспособление для кускуса
- Фильтр для кофе
- Трубка для кипячения молока
- Изолированная крышка
- Автоматическая замена воды в паровой рубашке
- Дополнительный сливной кран из нержавеющей стали DN 50