

Электронные котлы цилиндрической формы (Fixpan)



PF...А автоклав

PF...

Fixpan представляет самый простой и эффективный способ приготовления большого количества пищи. Эта серия, с ее 48 моделями, широко распространена на рынке. Электронная система позволяет легко использовать все возможности, а цилиндрическая форма позволяет легко и быстро очистить емкость котла. Доступны версии в газовом, электрическом и паровом исполнении, вместимостью от 100 до 550 литров и крышкой давления автоклава.

Рекомендации по применению Fixpan:

- Супы
- Густые супы
- Паста
- Рис
- Соусы
- Вареные продукты
- Бульоны
- Молочные продукты
- Кофе
- Чай
- Пастеризация продуктов
- Пастеризация фасованных продуктов в банках и пакетах

Конструкционные характеристики:

- Варочная емкость из высококачественной нержавеющей стали AISI 316, подходит для продуктов с высоким уровнем кислотности.
- Внешний кожух из нержавеющей стали AISI 304.
- Несущая структура полностью из нержавеющей стали высокой градации.

- Крышка (может быть изолирована по запросу) сбалансирована пружиной для ее фиксации в нужном положении.
- Автоматическое устройство заполнения емкости водой.

Автоклав (версия под давлением):

- Сбалансированная крышка (фиксируется в нужном положении) под давлением 0,05 бар с безопасным выпускным клапаном: герметическая изоляция обеспечивается зажимными клипсами и силиконовым уплотнителем.

Непрямой нагрев:

- Пароводяная рубашка из нержавеющей стали AISI 304.
- Контроль давления посредством датчика давления, предохранительного клапана 0,05 бар, вакуумного клапана и аналогового манометра.
- Автоматическое заполнение паровой рубашки.

Электрические версии:

- Нагрев посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800, установленных внутри паровой рубашки.
- Высокая мощность нагрева, в соответствии со стандартами CE DIN 18855 для «Оборудования быстрого приготовления».
- Экономайзер тепловой мощности с автоматическим вмешательством при достижении выбранной температуры.

Газовые версии:

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из нержавеющей стали.
- Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки.
- Нагрев контролируется электрической платой с автоматической установкой минимальной температуры 2 °C до заданных значений SETPOINT и датчиком давления.

Паровая версия:

- Нагрев посредством пара из сети потребления, регулируемый контрольным клапаном, который обеспечивает постоянную подачу тепла.

Характеристики электронной панели управления:

- Предельно проста для понимания и эксплуатации.
- Гарантирует предельно точную установку времени и температуры приготовления в диапазоне от 20 °C до 110 °C.
- Контролирует и восстанавливает уровень воды в пароводяной рубашке.
- Издает акустический сигнал по окончании приготовления.
- Позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив.
- Позволяет установить время поддержания заданной температуры с момента ее достижения.
- Контролирует 2 термощупа: стандартный в варочной емкости в контакте с продуктом (расположен в сливном клапане) и датчик-щуп в сердцевине продукта (опция).
- Имеет предустановку для подключения блока контроля и передачи данных по протоколу НАССР.

- Предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации.
- Имеет два трехзначных цифровых дисплея.
- Показывает постоянный светосигнал, когда работает нагрев.

Основные опции и комплектующие:

- Колеса
- Корзина из нержавеющей стали
- Термощуп
- Предустановка для охлаждения паровой рубашки
- Сливной кран из нержавеющей стали
- Блок контроля и передачи данных по протоколу НАССР
- Комплект для пастеризации. В него входит: температурный щуп и система циркуляции воды